



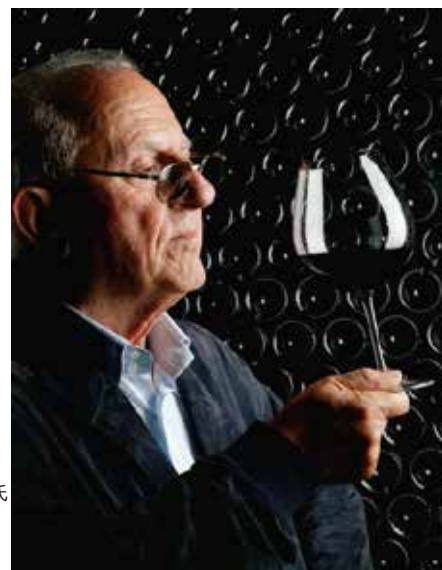
Abruzzo

# Dino Illuminati

イッルミナーティ

MEMO'S CO., LTD.

大阪本社：大阪府中央区南久宝寺町 2-2-7 イタリアビル 06-6264-5151  
 東京支店：東京都渋谷区渋谷 2-12-19 東建 INTL ビル 1F 03-3486-5655  
 福岡・札幌・名古屋



## ILLUMINATI

イッルミナーティ

イタリア、アブルツォ州、テラモ

↑ステファノ・イッルミナーティ氏

イッルミナーティ家のワイン造りに対する情熱は、120年以上前、アブルツォ州とマルケ州の州境に近く、なだらかで美しい丘陵が続く、コントログエツラという大地と、その地で育まれる類まれなる葡萄から産声を上げました。

1890年、ワイナリーにとって初代であるニコラ・イッルミナーティが【ファットリーア・ニコ】というワイン醸造所を設立したところから始まります。この地域で最も品質とコストパフォーマンスが高いモンテプルチャーノ種のワインを生むといわれており、食前から食後まで、御祝いや集まりはもちろん、日常どんなシーンにでもワインを合わせられるように、アルコール度の高いものから低いものまで、甘口から辛口まで、さまざまなレンジのワイン造りをしています。

この地域をけん引するワイナリーの使命として、モンテプルチャーノとトレッピアーノに土着品種として、パッセリーナやペコリーノなどの希少品種の復興を手掛け、現在、それら希少品種を100%で醸造するなど意欲的に取り組み、製品化するに至っています。

オーナーである、ディーノ・イッルミナーティ（写真右上）は「コントログエツラ」という原産地呼称（DOC）の立役者と言っても過言ではありません。山と海に挟まれた、なだらかで、美しい丘が続く、この地域のテロワールの特異性を生かし、育み、発信することに励みました。彼の生み出したワインの質の良さは、国内外を問わず、長年にわたって信頼関係を築いてきた顧客が、常に変わりなく愛していることから、毎年様々なコンペティションで、賞をとり続けていることから証明されています。長年の、農業分野においての彼の業績はさまざま、2005年、カヴァリエーレ・デル・ラヴォーロ（イタリアの優秀な実業家に叙勲される騎士称号）をイタリア政府より叙任されるに至っています。

既に傘寿を超える御大の培った葡萄栽培、ワイン造りの確かな哲学ももちろん、そのキャラクターは、現オーナーのステファノ氏にも受け継がれており、伝統としてワイナリーのみんなに愛されています。彼の存在感は今もなお、ワイナリーの栄光と共に輝いています。

彼らが生み出す、すべてのラインナップが、毎年、

必ずさまざまな評価を得ています。ベーシックラインの赤ワイン「リパロッソ」は、イタリアのワインガイド『ガンベロロッソ』において、BEREBENE-国内の赤ワインのコストパフォーマンス部門でオスカーを連続受賞しています。価格の安さ以上に、その美味さにささげられる賛辞は惜しみなく、レストランのワインリストに多くラインナップされています。また、樽熟成を施した【イリコ】は特にアメリカで人気が高く、舌の肥えたカリフォルニアのイタリアンで人気を博しています。

コントログエツラは、美しいアドリア海から西方に、内陸に向かって約10Kmのテラマーネの丘の北部に位置します。北はすぐにマルケ州に隣接しており、西には国立公園に指定され自然保護されている、グラン・サツソと呼ばれるアペニン山脈の最高峰（2,915m）が聳え立ち、海と山に挟まれたこの地域は、独特の気候を有しています。モンテプルチャーノとトレッピアーノが育つこの地域は、オリーブの栽培も盛んで、オリーブのフリットとともにいただく現地のワインは最高のスターターでありごちそうです。



【イッルミナーティのワインがソチ五輪に!!】

「リパロッソ」「ザンナ」「イリコ」は、世界で最も注目を浴びるであろう、2014年ソチ・オリンピックのレストランやバーで提供される公式ワインとして選ばれています。期間中、ワインリストに名を連ね、ピジターはもちろん、オリンピック代表選手やIOC委員会関係者、政府関係者や招待客に、全世界からの来場客にこれらワインが提供されました。イッルミナーティワインの愛好家にも、初めて口にするお客様にも、輝かしいニュースとなりました。「ザンナ」については、2008年のイタリア・ラクイラにおける、主要国首脳会議（G8）の晩餐会のワインとして提供され、各国のVIPがメインワインとして愉しまれました。

カヴァリエーレ・ディーノ・イッルミナーティ



モンテプルチャーノ・ダブルツォ・コッリーネ・テッラマーネ DOCG(DOP) リゼルヴァ 【ザンナ】



Alc.%vol : 14.0%  
 飲用適温 : 18-20℃  
 商品番号 : 722-036  
 容量/入数 : 750ml/6本  
 JAN/EAN : 8000268750565  
 葡萄品種 : モンテプルチャーノ 100%  
 参考価格 : 4,500円 (税抜価格)

ザンナとはアドリア海に至るトロント川右岸、海拔287mの風の吹きぬける爽やかな畑の名称です。古木はテンドーネ。植え替え分はグイヨです。一番遅くに収穫にかけ、除梗・破砕後30℃未満の温度でステンレスタンク発酵。MLF後、25hlのスラヴォニア産の木樽で24-26カ月熟成します。濃いルビーレッド、ブラックベリー、ドライフラワーの香り。豊満でソフトなタンニンは赤身肉、ジビエ、トリュフやゴルゴンゾーラに合います。



モンテプルチャーノ・ダブルツォ DOC(DOP) 【イリコ】



Alc.%vol : 13.5%  
 飲用適温 : 18-20℃  
 商品番号 : 722-041  
 容量/入数 : 750ml/6本  
 JAN/EAN : 8000268750237  
 葡萄品種 : モンテプルチャーノ 100%  
 小売価格 : 2,200円 (税抜価格)

10月上旬、選果しながら手収穫し、すぐに除梗破砕し、ステンレスタンクで長めにマセラシオン。約28℃に管理したステンレスタンクでアルコール発酵します。伝統的な赤ワイン発酵法です。MLFの後、25hlのスラヴォニア産のオーク樽で約12カ月、瓶内で約8-10カ月熟成します。品のあるタンニンが特徴的で、シチュー系、肉のラグーソースと相性抜群です。ジビエ・家禽肉のロースト、熟成チーズに。



モンテプルチャーノ・ダブルツォ DOC(DOP) 【リパロツ】



Alc.%vol : 13.5%  
 飲用適温 : 18-20℃  
 商品番号 : 722-001  
 容量/入数 : 750ml/12本  
 JAN/EAN : 8000268750213  
 葡萄品種 : モンテプルチャーノ 100%  
 小売価格 : 1,700円 (税抜価格)

コントログエツラ地域の海拔260m程度の丘の斜面でテンドーネ方式で栽培した葡萄を10月初旬に収穫します。除梗、破砕後、28℃に温度管理したステンレスタンクで伝統的な赤ワイン醸造を開始します。アルコール発酵、醸しはやや長めに行い、MLFが完了した後、スラヴォニア産の25hlの樽に移して約6カ月熟成の後ボトリングします。ボトルで2-3カ月程度寝かせます。



コントログエツラ DOC(DOP)ピアンコ 【ダニエレ】



Alc.%vol : 13.5%  
 飲用適温 : 13-15℃  
 商品番号 : 722-121  
 容量/入数 : 750ml/6本  
 JAN/EAN : 8000268750886  
 葡萄品種 : トレッピアーノ 60%、シャルドネ 25%、  
 パッセルリーナ 15%  
 参考価格 : 3,500円 (税抜価格)

イッルミナーティ家の先祖が始めた、ワイナリー最も古い所有畑で、海拔約300mに位置します。10月中旬収穫、白ブドウでは最後に当たります。除梗・破砕後、15時間スキンコンタクトをし、温度管理した環境でスラヴォニア産の25hlの木樽で発酵、熟成します。ボトリング後、約8-9ヶ月間セラで熟成させます。黄金色がかった麦藁色、深くリッチで、まろやかな味わいのこのワインは、赤に合うようなメインディッシュにごそ良くあいます。



コントログエツラ DOC(DOP) ベコリーノ



Alc.%vol : 13.5%  
 飲用適温 : 6-8℃  
 商品番号 : 722-126  
 容量/入数 : 750ml/6本  
 JAN/EAN : 8000268750770  
 葡萄品種 : ベコリーノ 100%  
 参考価格 : 2,100円 (税抜価格)

海拔約250mの畑で栽培されたベコリーノは9月中旬ごろから手摘みし、除梗、破砕。16-18℃に温度管理したステンレスタンクで発酵。10%程度のモストはバリックで発酵、4カ月程度熟成させることで、洗練した印象を与える、控えめなボワゼをワインに留めます。黄緑色がかった麦藁色、完熟果実、白い花、アーモンド、ハーブなど香りの要素が多く、後半から余韻にバランスをとる苦みがあり、魚介や野菜、また和食に良く合うワインです。



コントログエツラ DOC(DOP) ピアンコ 【コスタルポ】



Alc.%vol : 12.5%  
 飲用適温 : 6-8℃  
 商品番号 : 722-101  
 容量/入数 : 750ml/12本  
 JAN/EAN : 8000268750435  
 葡萄品種 : トレッピアーノ、パッセルリーナ、  
 シャルドネ  
 参考価格 : 1,600円 (税抜価格)

コントログエツラの海拔約270mの畑で栽培されたシャルドネは8月下旬から9月上旬に、それ以外の葡萄は9月下旬に収穫されます。除梗・破砕後、18-20℃の温度調節下のステンレスタンクで発酵します。黄緑色がかった淡い麦わら色。梨、かんきつ系、白い花の柔らかい香り、わずかにハーブの香りが心地よく漂います。辛口で爽やか。魚介、花野菜に良く合います。気取らずに何にでも合わせて下さい。

