



Puglia

# Varvaglione

ヴァルヴァリオネ (旧 ヴィーニエ・エ・ヴィーニ)

MEMO'S CO., LTD.

大阪本社：大阪市中央区南久宝寺町 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



イタリア / プーリア州 / ターラント  
 紀元前にはすでにあつたとされる、積み上げられただけの石積みの壁が続く景色。漆喰も留め具もなくただ石を積み重ねただけのこの地方特有の壁は、修復できる職人も少なくなりましたが、今なおブドウ畑やオリーブ園、道路との境界線となりながら、立派にその役目を果たしています。  
 2500年前のマーニャ・グレーチャ(マグナ・グラキエア)の首都ターラントに上陸した異国の旅人たちは、これら石積みの壁に仕切られたブドウ畑の濃い緑と、手入れされた美しいオリーブの葉の銀色が絨毯のように敷き詰められ、風が吹く度に波のように揺れる豊饒の地に、心からの称賛を贈り憧れたといわれています。  
 全長800kmにも及ぶ海岸線をもつこのプーリア州は、イオニア海からの温暖な風が、半島の真ん中を縦断するアペニン山脈に向かって吹きあがり、比較的多湿な地域で、葡萄やオリーブを始め、この地域の名産でもある乾燥バスタの原料ともなる小麦、他様々な野菜類を育てるのに適しています。  
**ヴィーニエ・エ・ヴィーニ**社は1921年、現在のオーナーであるコジモ・ヴァルヴァリオネ氏の祖父によって設立されました。**Vigne e Vini**(葡萄畑とワイン)という名は、**ヴァルヴァリオネ**家が今後、代々守り受け継いでいくであろう伝統ある葡萄畑と栽培技術、ワインやそのワイン作りに対する経験や思い入れを表していました。現在は、社名をファミリー名である**ヴァルヴァリオネ(Varvaglione)**に改めています。

同社は、155haあまりの畑からもっぱら、サレント半島を象徴するプリミティーヴォ、ネグロアマール、マルヴァジア・ネーラ、アリアーニコとヴェルデカを栽培し醸造しています。  
 現オーナーでありエノロゴであるコジモ氏は農学士でもあります。畑からセラーまで、彼の知識と経験が豊富に詰め込まれています。  
 そしてその奥様のマリア・テレサは、カンティーナの外に出て、たくさんの人と出会い、ワインへの評価と市場の動向に目を向け、今は彼らの娘の世代へと移り注がれようとしています。そうして、常に変化ある愛好家の志向にあったワインを開発、醸造、販売しています。これらワインに奉げられる称賛は、世界中にじわじわと広がっています。2代前より脈々と受け継がれてきた伝統を大切にすること、その伝統を守りながらも、時々新しい技術をいち早く取り入れ、移り行くワイン愛好家の嗜好に沿うように研鑽してきたことへの成功の証と言えます。  
 しかし、彼らは一貫してこう言います。  
 『世界中で素晴らしい賞を受賞する名誉に恵まれていますが、最も認められたいのは、私たちのワインを目の前にしている、偉大なるワイン愛好家であるあなたなのです。』ワインを愛し、グラスを傾けるそれぞれの人が「おいしい」と感じるワインづくりを目指しています。3代目を迎える今、ブドウ農園を拡大、カンティーナ、ボトリング施設、グラッパ蒸留施設、直営販売店など施設の拡充を続けています。製造、保管施設はISO14000や、9001の認証取得、準拠しています。



## マルヴァジア・デル・サレント IGT (IGP) 【ドーディチ・エ・メッツォ (12.5)】

Alc.%vol : 12.5%  
 飲用適温 : 8℃前後  
 商品番号 : 737-102  
 容量/入数 : 750ml/12本  
 JAN/EAN : 8031303000833  
 葡萄品種 : マルヴァジア・ピアンカ 100%  
 参考価格 : 1,700円 (税抜価格)

葡萄はソフトプレス後、14℃前後にコントロールしたステンレスタンクで発酵、ステンレスタンクで熟成しています。ゴールドのニュアンスを持つ麦藁色をしており、レモン、グレープフルーツなどの香りと果実味、トロピカルフルーツを思わせる香り、ハーブの柔らかなニュアンスを持つ。全体的な印象は軽すぎず、しかし心地よい酸味と果実味がバランス良く、飲みやすい辛口の白ワインです。魚介類のお料理全般、ピッツアに良く合います。



## プーリア IGT (IGP) ピアンコ ピオ 【ドーディチ・エ・メッツォ (12.5)】

Alc.%vol : 12.5%  
 飲用適温 : 8℃前後  
 商品番号 : 737-104  
 容量/入数 : 750ml/12本  
 JAN/EAN : 8031303002325  
 葡萄品種 : マルヴァジア 40%、  
 フィアーノ 30%、シャルドネ 30%  
 参考価格 : 2,100円 (税抜価格)

葡萄はソフトプレス後、14℃前後にコントロールしたステンレスタンクで発酵、ステンレスタンクで熟成しています。黄緑色のニュアンスを持つ淡い目の麦わら色をしており、ミモザのようなフローラルさと、かんきつ系などの様々なフルーツで構成されるエレガントでアロマティックな香りがします。口に含むとしっかりとした酸がフレッシュ感と余韻とを産み、バランスが良いでしょう。生の魚介類、甲殻類や季節のサラダに。和食にも良く合います。



## シャルドネ・ディ・プーリア IGT (IGP) 【プリマドンナ】

Alc.%vol : 13.5%  
 飲用適温 : 12℃前後  
 商品番号 : 737-101  
 容量/入数 : 750ml/12本  
 JAN/EAN : 8031303000239  
 葡萄品種 : シャルドネ 100%  
 参考価格 : 2,100円 (税抜価格)

除梗・破砕後、16-18℃に保った環境で、バリックでの発酵、適時パトナーージュを2月後半ごろまで、澱を拡散することで、ワインに旨みをのせ色を抽出します。その後ステンレスタンク熟成しています。黄金色の輝きもつ麦藁色をしており、熟した南国の果実やフレッシュハーブ、わずかにバルザミコの甘いニュアンスをもつ。心地よい酸味とともに広がる、パインナップルのような南国を思わせる風味がワワフルで持続性があります。甲殻類や海老、魚介のメインディッシュや白身肉と共に、真価を発揮するでしょう。



**プリミティーヴォ・デル・サレント IGT (IGP) 【ドーディチ・エ・メツォ(12.5)】**



Alc.%vol :12.5%  
 飲用適温 :18-20℃  
 商品番号 :737-046  
 容量/入数 :750ml/12本  
 JAN/EAN :8031303000673  
 葡萄品種 :プリミティーヴォ 100%  
 参考価格 :1,800円 (税抜価格)

24-28℃に温度管理したタンクでアルコール発酵、MLF後、バリックで少なくとも9カ月は熟成します。美しいルビーレッドをしており、完熟プルーン、チェリーの砂糖漬やカカオの香り。最後にヴァニラの甘い香りを想起させます。濃厚でしっかりとしていますが、適度で飲み口が良いのが特徴です。世界的に流行している低めのアルコール度数にするため、早めに収穫して醸造しています。



**ネグロアマーロ・デル・サレント IGT (IGP) 【ドーディチ・エ・メツォ(12.5)】**



Alc.%vol :12.5%  
 飲用適温 :18-20℃  
 商品番号 :737-051  
 容量/入数 :750ml/12本  
 JAN/EAN :8031303000666  
 葡萄品種 :ネグロアマーロ 100%  
 参考価格 :1,800円 (税抜価格)

24-28℃に温度管理したタンクでアルコール発酵、MLF後、バリックで少なくとも6カ月は熟成します。深紅色がかつたルビーレッドをしており、心地よい森のフルーツ香りが印象的です。ヴァニラの甘い香りが後口に広がり、香りと同じ印象の味わいに繋がります。タンニンはなめらかなのでまろやか。程よいアルコールで口当たりがよく飲みやすいです。各種お肉料理に良く合おうでしょう。



**プーリア IGT (IGP) プリミティーヴォ ピオ 【ドーディチ・エ・メツォ (12.5)】**



Alc.%vol :12.5%  
 飲用適温 :18℃前後  
 商品番号 :737-048  
 容量/入数 :750ml/12本  
 JAN/EAN :8031303002257  
 葡萄品種 :プリミティーヴォ 100%  
 参考価格 :2,100円 (税抜価格)

葡萄はソフトプレス後、24-26℃前後にコントロールしたステンレスタンクで発酵、MLFの後、短期間フランス産の樽で熟成します。重色のニュアンスを持つ赤。赤い小さなフルーツと樽からと思われるナツメグ、カンゾウ、チョコレートやヴァニラなどの程よいスパイスの香りが見事に合わせさりエレガント。フィニッシュは赤い小さなフルーツとココナッツ。各種パスタ料理、白身肉等と美味しくいただけます。チーズとも相性よいでしょう。



**プリミティーヴォ・デル・サレント IGT (IGP) 【パッショネ】**



Alc.%vol :14.0%  
 飲用適温 :18-20℃  
 商品番号 :737-031  
 容量/入数 :750ml/12本  
 JAN/EAN :8031303000192  
 葡萄品種 :プリミティーヴォ 100%  
 参考価格 :2,000円 (税抜価格)

24-28℃に温度管理したタンクでアルコール発酵、FML後、バリックで最低3カ月程度熟成します。凝縮したルビーレッドをしており、完熟果実にスパイスの香りがほのかに漂います。なめらかなタンニンが大梁萎ではなく心地よい。お料理に合わせやすい気軽さももつワインです。多彩な地中海料理に良く合います。ご家庭料理にも良く合いますので、合わせてみてください。



**プリミティーヴォ・ディ・マンドゥーリア 【パパーレ】**



Alc.%vol :14.0%  
 飲用適温 :18-20℃  
 商品番号 :737-021  
 容量/入数 :750ml/12本  
 JAN/EAN :8031303000123  
 葡萄品種 :プリミティーヴォ 100%  
 参考価格 :2,300円 (税抜価格)

イオニア海にほど近い畑の古木から収穫された葡萄で醸造しています。26-28℃に温度管理したタンクで発酵、FML後、バリックで約10カ月熟成。美しいスミレ色の輝きをもつ濃いルビーレッド、ベリー系の小さな果実のジャムや、カカオやリコリスの香り。バリックで最低8カ月の熟成を行います。特にメニューを選ばずお楽しみいただけますが、特に赤身の煮込みやグリルとは良く合います。



**プリミティーヴォ・ディ・マンドゥーリア 【パパーレ リネア・オーロ】**



Alc.%vol :14.0%  
 飲用適温 :18-20℃  
 商品番号 :737-036  
 容量/入数 :750ml/6本  
 JAN/EAN :8031303000789  
 葡萄品種 :プリミティーヴォ 100%  
 参考価格 :3,800円 (税抜価格)

樹齢50年を越す葡萄の樹は収穫量が半減しますが、濃縮したモストを生み出します。除梗・破碎後26-28℃に温度管理したタンクで発酵、FML後、バリックで最低10カ月熟成。【リネア・オーロ(ゴールド・ライン)】の名の通り、フラッグシップの素晴らしいワインで、濃いルビーレッド、ジャム、ハーブ、アロペラやカカオなど複雑な香り、なめらかな口当たりでエレガントなワインです。牛・羊肉のお料理、熟成チーズともおいしく合います。



**プリミティーヴォ・ディ・マンドゥーリア DOCG (DOP) ドルチェ・ナトゥラーレ 【キッカ】**



Alc.%vol :15.0% +4%  
 飲用適温 :14-16℃  
 商品番号 :737-026  
 容量/入数 :750ml/12本  
 JAN/EAN :8031303000284  
 葡萄品種 :プリミティーヴォ 100%  
 参考価格 :3,700円 (税抜価格)

樹齢50年を越す木からhaあたりの収穫量を半分まで押さえて栽培した葡萄を9月下旬に収穫します。すぐに除梗・破碎後、最高26℃までに温度管理して発酵します。ワインは、アルコール度が15%になったところで自ずと発酵を停止。次いで、10hlの樽で最低で8カ月熟成します。チェリーや完熟プルーンと甘いスパイスの香り。味わいリッチで、余韻がいつまでも続く贅沢な印象です。アーモンドの焼き菓子とは最高の組み合わせで、熟成チーズとも好相性です。



**スプマンテブリュット ファランギーナ 【プリモ】**



Alc.%vol :12.0%  
 飲用適温 :5-6℃  
 商品番号 :737-301  
 容量/入数 :750ml/6本  
 JAN/EAN :4582299500271  
 葡萄品種 :ファランギーナ 100%  
 参考価格 :2,400円 (税抜価格)

オートクレーブで4ヶ月間二次発酵後、ボトリング。2ヶ月間セラーで落ち着けます。緑のニュアンスをもつ淡い麦藁色の中に、小さな泡が美しく、立ち上がる柑橘系の香りとフレッシュな白い花の香りが大変心地でしょう。シャルマー法らしい、品種由来のすがすがしいアロマをふんだんに、雑味のないフレッシュでフルーティな味わいです。乾杯に最適で、食前酒からコースメニュー全てに合わせていただける、辛口の香り高い、上出来ワインです。

