

TASTE ITALY



ITALY REIMAGINED

A Masterclass on the fantastic journey of Italian Fine Wines focusing on history, facts and trends which have been shaping the beautiful landscapes of contemporary Italian Wine Making

イタリア上質ワインの素晴らしい旅をテーマに、歴史、事実、トレンドに焦点を当て、現代イタリアワインの美しい風景を形作ってきた要素を探ります。

INTERCONTINENTAL
TOKYO BAY

NOVEMBER 18, 2025
TOKYO, JAPAN



ROAD TO VINITALY

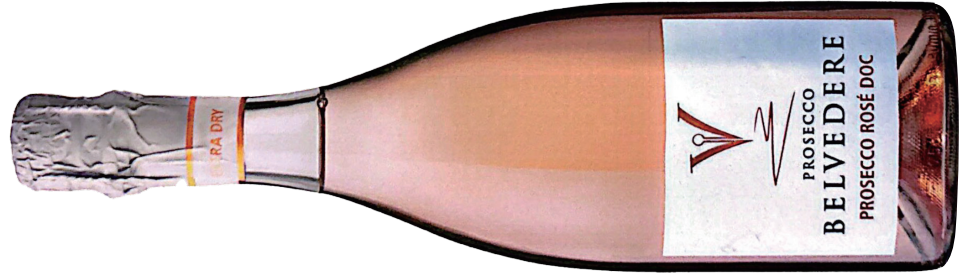
DDMRANDING.COM

Organized by



In collaboration with





PROSECCO BELVEDERE SOC. AGR. SS

PROSECCO BELVEDERE Rosè Millesimato DOC 2023 プロセッコ DOC エクストラ・ドライ

官能的特徴

淡く上品なピンク色。きめ細かく持続する泡立ち。バラの花、フレッシュな森の果実、野いちごを思わせる香り。しっかりとした骨格を持ち、バランスが取れ、風味豊か。口当たりは心地よく、調和が取れている。

合わせる料理

食事全体を通して、魚や甲殻類の料理と優雅にマッチする。少し「特別」な組み合わせとして、野菜のクスクスとエビのソテーに合わせるのもおすすめ。

ブドウ品種	： グレーラ 90%、ピノ・ネロ 10%	スパーリング製法	： 長期シャルマ方式
栽培地	： サンタンドレア・ディ・バルバラーナ、ピアヴァン	ブドウからワインへの収量率	： 70%
栽培方法	： フリーコードのシルヴァ式	総酸度	： 5.60 ～ 5.90g/L
ヘクタール当たりの株数	： 2,800	pH	： 3.10 ～ 3.30
収量	： 1 ヘクタール当たり 180 キンタル	残糖量	： 11 ～ 14g/L
		提供温度	： 6～8℃



CORTE SERMANA

LUGANA DOC RISERVA - SERMANA 2021

ルガーナ DOC リゼルヴァ セルマーナ

品種	： トウルピアーナ 100%
収穫	： 手摘み、低収量、箱入れ搬送、古いブドウ畑から選別
醸造	： ワインソフトプレス、低温デキャンティング、ステンレスタンクやトノーで温度管理下での発酵
熟成	： 澱とともに 24 ～ 36 カ月間熟成し、さらに 12 カ月の瓶内熟成
アルコール度数	： 13%
熟成ポテンシャル	： 5 ～ 15 年



COLLEMATTONI

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2020

ブルネッロ・ディ・モンタルチャーノ DOCG 2020

品種	： サンジョヴェーゼ
株密度	： 4500 本/ヘクタール
畑の標高	： 海拔 350 ～ 400 メートル
土壌	： 化石や泥灰岩を含む砂質粘土
醸造	： 除梗後、優しくプレスし、28 ～ 30℃に温度管理されたステンレスタンクで発酵させます。週に 1 回のデレスタージュ やプロセスに沿ってポンプオーバーを調節させるといった抽出テクニックで、20 ～ 25 日間果皮に浸漬させます。
熟成方法	： 32hl のスラヴォニア産オーク樽で、最低 30 カ月間熟成します。 その後、さらに 4 カ月間の瓶内熟成を経て精製されます。
熟成ポテンシャル	： ヴィンテージに応じて 10 ～ 20 年
色合い	： バーガンディが映える鮮やかな赤色
ブーケ	： 野生の黒果実、ブラックチェリー、そして上質な木樽を思わせる、深く染み入るような香り
味わい	： 温かみがあり、ドライで、余韻が長く残る味わい。
相性の良い料理	： 豊かなボディとエレガンスを備えたワインです。トスカーナ伝統の最高料理のなかでも、特にロースト肉、ジビエ、 煮込んだ肉、ペコリーノチーズなどの熟成チーズと一緒に召し上がいただけます。



AGRICOLA FORTE

PETRUCCI ANFITEATRO 2019

ペトルッチ・アンフイデアトロ 2019

オルチャDOC オーガニック・バイオダイナミック

ブドウ品種構成：サンジョヴェーゼ 100%	
面積	： 2.4 ヘクタール
土壌	： 表層 30cm に粘土を含む、垂直に割れやすい片岩質土壌。
標高	： 海拔 460 メートル
向き	： 南西
ブドウ栽培	： 1 ヘクタール当たり 7,800 株を、オーガニック・バイオダイナミック農業の原則に従ってアルベレツロ方式で栽培。
ブドウの収穫	： 果実は 15kg 入りの小型の箱に収穫。その後、房と果粒の厳格な手作業による選別を実施。
醸造と熟成	： フレンチオークの発酵槽での自然発酵、果皮との接触期間は最長 32 日間の単ークリュとして醸造される。
	フレンチオーク樽で 20〜24 ヶ月間熟成させる。マロラクティック発酵は自然に行われ、その後、瓶内でさらに 24 ヶ月熟成。※亜硫酸塩を含む。
アルコール度数	： アルコール度数：15% Vol
提供温度	： 15〜16℃
ボトルサイズ	： 0.75L、1.5L、3L
色調	： 輝きがあり、深く、濃密なルビー色。
香り	： クリアで、非常に識別しやすい香り。ザクロや赤スモに野生のミントや野バラのワイルドなニュアンスが加わり、極めて上品な香りの余韻で締めくくられる。
味わい	： エレガントで持続性のあるタンニンと、フレッシュな要素とのバランスが秀逸で、赤い柑橘類の余韻が残り、飲みやすさが絶妙。緊張感と洗練さを兼ね備える。



Giovanni Aiello
enologo per amore

Chakra
ROSSO
2023

原産地呼称	： IGT プーリア
ブドウ品種	： プリミティヴォ ジョイア・デル・コッレ DOC 100%
アルコール度数	： 14.5%
土壌タイプ	： チャクラのブドウ畑は、計り知れない美しい美しさで知られるプティニャーノの町とカステッラーナ・グロッテの間にあり、標高300 ～ 400 メートルに位置しています。この地域では、カルスト現象により優れた土壌が形成されています。
熟成	： 洞窟から離れた表層部は土層が浅く、粘土質に加えて石灰質が強く、礫・岩片を多く含む骨格土壌となっています。ブドウ畑からさほど遠くない場所では、石灰岩の岩盤がそこに伸びた植物の根とともに地表へ姿を見せます。
栽培方法	： 苗木 4 本の短梢剪定
収穫	： チャクラのブドウ園では、フェノーールが成熟期に達する 9 月中旬に収穫が始まります。ブドウはすべて手摘みで収穫され、箱詰めされます。
気候	： 氷点下の日が数日続く、厳しく乾燥した冬を越え、萌芽は 4 月中旬に例年通りに訪れました。春は乾燥して晴れた天候が特徴で、5 月には雷雨が数回ありました。6 月からは夏真っ盛りとなりましたが、典型的なプーリアのうだるような夏に比べて、気温は低めの平均値となりました。夏は 8 月まで順調に続き、散発的な降雨に恵まれて、ブドウ樹はストレスを受けることなく育ちました。9 月は涼しくも晴天が続き、北風が吹ききました。この気候は収穫期を通して続いたため、フレッシュで生き生きとしたアロマと柔らかなシルクのようなタンニンを伴う完璧なフェノーール熟成を兼ね備えた、健康に完熟したブドウをワインナリーへ運ぶことができました。
醸造	： チャクラ・ロッソは、その醸造技術に特徴があります。ブドウの一部を選別し、房のまま開放型バスケットで仕込みます。この技術は「全房発酵」と呼ばれ、ボルゴ・ニウのコート・ドールにある最も名高いドメーナが何世紀にもわたって用いてきました。ここムルジャでは革新的な技法であり、ワインの優雅さを高め、ボディを繊細に、ブーケを豊かなものにします。
熟成	： マロラクティック発酵はバリックとトノーで行われます。その後、ワインを翌春まで細かい蹊の上で熟成させます。ボトリノグ後は、市場に出る前に 6 カ月間の瓶内熟成を経ます。
生産本数	： 750ml ボトル 8,800 本、1.5L ボトル 242 本、3L ボトル 30 本、5L ボトル 20 本



品種	：ネッピオーロ 100%
アルコール度数	：14%

BAROLO DOCG SARMASSA 2018

バローロ DOCG
サルマッサ 2018

生産地域

サルマッサのブドウ畑は、バローロの南東に面した丘陵地帯に位置しています。トルトーニアの土壌は石灰質粘土で非常に緻密であり、砂利や小石を多く含んでいます。こうした条件によりブドウ樹の生育力が抑えられ、ワインの構造は醸造特性が凝縮されたものになります。

ヴァンテージ 2018

2018 年のヴァンテージの特徴は、土壌の水分供給を回復させるには十分な降雨量を伴う、長い冬でした。この長い冬により、ブドウ樹の生育回復はゆっくりと進みました。春から初夏にかけても降雨が頻繁かつ豊富に続き、気温は低いままでした。7 月中旬以降は気温が上昇し、長く安定した好天が続いたため、ブドウはゆっくりと規則的に成熟し、畑間の多様性が維持されました。シーズン終盤には糖度が上昇し、フェノーラの成熟も加速したため、収穫時には良好な数値となりました。これらすべての条件に、9 月の良好な気温変化に恵まれた理想的な酸度が加わることで、調和のとれたフレッシュなワインを生み出すことができました。ネッピオーロ種のブドウから造られるワインは、平均よりも淡い色調で、香り高く、新鮮で心地よく、フェノーール濃度が低いことを特徴としています。長期熟成に適した、化学的な特性と官能的な特徴を持つワインです。

ワイン造り

ブドウは手摘みで厳格に収穫され、最良の房が畑にてすでに選別されます。収穫済みのブドウはセラーに到着すると、除梗・圧搾され、その後丁寧にステンレスタンクに移されます。アルコール発酵は温度管理の下で行われ、24 ～ 26°Cの範囲を保つことで、そのテロワール特有のアロマポテンシャルをすべて残します。デレスタージュとポンプオーバーを繰り返しながら、15 ～ 18 日間の浸漬を進め、皮に含まれる貴重なポリフェノール成分を徐々に最大限に抽出します。

熟成

樽移しの後、ワインはガラスコナーティングしたコンクリートタンクで清澄と静置の期間に入り、その後木樽での熟成へと進みます。成熟は約 2 年間続きます。最初の 1 年間は小樽のフレンチオークで熟成させ、色調を安定させ、熟成ポテンシャルを高めます。新樽の比率は、このクリュの個性を損なわないよう、完璧なバランスで調整されています。2 年目は、大型のスラヴォニア産オーク樽でさらに熟成を進め、繊細さと優雅さを引き立たせます。そして、瓶内で最低でも 1 年間熟成させることによって、ワインの完全なる味わいを得ることができます。

官能的特徴

色調はルビーレッドで、ガーネット色の反射が見られます。広がる香りには、様々なスバイスのアロマが漂います。中でもリコリスが際立ち、赤いフルーツジャムのニュアンスと見事に調和しています。フィニッシュにはバニラビーンズと甘いパイタバコを思わせる香りがほのかに残ります。味わいは豊かで明確な骨格を備え、力強さとエレガンスが同時に感じられます。



FONTEZOPPA

PEPATO SERRAPETRONA DOC 2022

ペパート

名称	： セツラペトローナ DOC
品種	： ヴェルナツチャ・ディ・セツラペトローナ
ブドウ畑の所在地	： セツラペトローナ
ブドウ畑のヘクタール	： 20
ヘクタール当たりの株数	： 9,000
海拔	： 550 メートル
収穫時期	： 10 月第 2 旬
醸造	除梗・破碎後、温度管理下での発酵、果皮とともに 15 日間のマセレーションを行う。
瓶内熟成	： 少なくとも 1 年間
アルコール度数	： 13.5%
残糖量	： 1g/L 未満
酸度生産	： 5.5
ボトル数	： 13,000
ボトルサイズ	： 0.375L、0.75L、1.5L



Brunello di Montalcino D.O.C.G.

ブルネッロ・ディ・モンタルチャーノ D.O.C.G

Azienda vitivinicola

標高 510 メートルに位置するさまざまな畑で収穫されるブドウを使用しています。スチールタンクで約 20 日間醸造し、30hl と 20hl のスラヴォニア産オーク樽で約 36 カ月間熟成させます。その後、最低 5 カ月間の瓶内熟成を経て試飲となります。

ブドウ品種	： サンジョヴェーゼ・グロッソ 100%
発酵	： ステンレスタンクで 20 日間。
熟成	： 30hl と 20hl のスラヴォニア産オーク樽で 36 カ月熟成後、瓶内で 5 カ月熟成。
アルコール度数	： 14.50%
色合い	： ガーネットに近いルビーレッド色。
ブーケ	： 豊かに広がり、バルサミコやスパイスの香りが際立つ香り。
味わい	： ドライで、力強く、長く余韻の残る味わい。繊細で、複雑。
ドライエキス	： 27.3 g/L
総酸度	： 5.8 g/L
提供温度	： 18°C
相性の良い料理	： ロースト肉、ジビエ、シチュー、熟成チーズ。
生産本数	： 8,482 本