

TASTE
ITALY



THE LIGHTNESS OF CONTEMPORARY ITALIAN WINE MAKING

A Masterclass on definition, transparencies and uplifting qualities of Italian fine wines where Filippo Bartolotta will uphold the values of lightness as a marker of terroir and elegance.

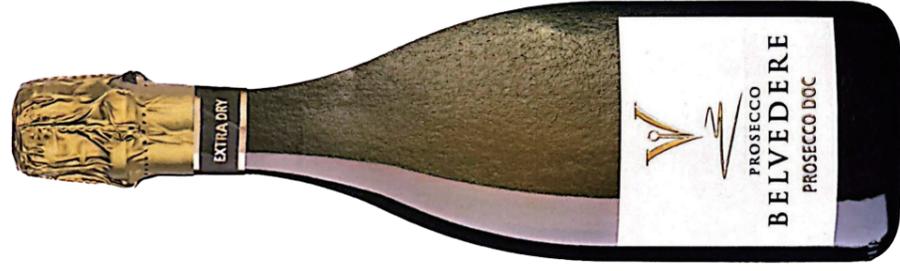
イタリアの上質ワインの定義、透明感、心地よさについて。フィリッポ・バルトロッタが、テロワールとエレガンスの指標としての“軽やかさ”の価値を紹介します。

INTERCONTINENTAL
TOKYO BAY

NOVEMBER 18, 2025
TOKYO, JAPAN



ROAD TO VINITALY



PROSECCO BELVEDERE SOC. AGR. SS

PROSECCO BELVEDERE Extra Dry DOC 2024 プロセッコ DOC エクストラ・ドライ

官能的特徴

濃い麦わら色を呈し、きめ細かく持続性のある泡立ち。香りとしては、白い果肉の果実、干し草、バニラバター、そして酵母の美しいアロマが感じられる。味わいは調和の取れた滑らかな心地よいバランスを備えており、柔らかな口当たりがワインの特性を際立たせ、清潔感のある後味を持つ。

合わせる料理

野菜のフリットや揚げ物、チーズとともに供される食前酒として最適で、旬の「収穫物」を使った冷製パスタにもよく合う。また牡蠣、海のトリュフ、手長エビなどの生の魚介類との組み合わせは絶妙。

ブドウ品種	： グレーラ	スパークリング製法	： 長期シャルマ方式
栽培地	： サンタアンドレア・ディ・バルバラーナ、ピアヴェゾン	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オ式	総酸度	： 5.70～5.90g/L
ヘクタール当たりの株数	： 2,800	pH	： 3.15～3.25
収量	： 1ヘクタール当たり 180 キンタル	残糖量	： 12～14g/L
		提供温度	： 6～8℃





CORTE SERMANA

LUGANA DOC - CROMALGO 2024

ルガーナ DOC - クロマルゴ

品種	: トウルピアーナ 100%
糖分	: 2～4g/L
収穫	: 手摘み、低収量
醸造	: ソフトプレス、低温デキャンティング、温度管理下での発酵
アルコール度数	: 12.5%
熟成ポテンシャル	: 5年



FONTEZOPPA

ALTABELLA RIBONA DOC 2023

アルタベツラ

名称	： コッリ・マチェラテージ・リボーナ DOC
品種	： リボーナ
ブドウ畑の所在地	： チヴィタノーヴァ
ヘクタール当たりの株数	： 5,000
海抜	： 150 メートル
収穫時期	： 10 月上旬
醸造	： 果粒を潰さずに除梗し、ソフトプレスする。静置デカンテーションを行い、18～24 時間後にモスト・フィオーレを抜き取る。発酵前に、果皮とともに 12 時間の低温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	： 12.5%
残糖量	： 1g/L 未満
酸度生産	： 5.8
ボトル数	： 6,600
ボトルサイズ	： 0.75L、1.5L

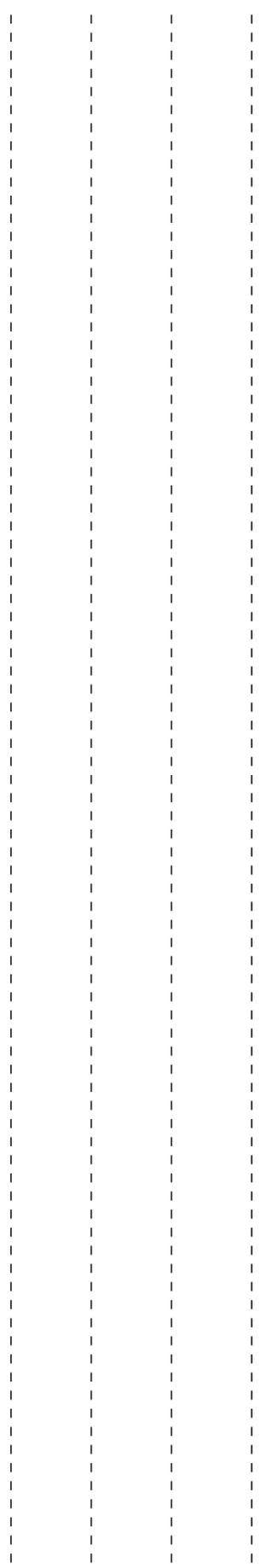





Giovanni Aiello
enologo per amore


チャクラ

名称	： IGT フーリア・ロザート - プリミティブーヴォ種
ブドウ品種構成	： プリミティブーヴォ
アルコール度数	： 12.5% vol.
土壌の種類	： プティニャーノ市とカステッラーナ・グロッテ地域にまたがり海拔 300~400 メートルに位置するブドウ畑のある土地は、カルスト現象が形成した御伽話のような洞窟群という計り知れない地下の美しさで知られている。
	地下の空洞から離れた地表では、土壌は浅く、粘土質・石灰質で、小石が豊富に含まれ、ブドウ畑から少し離れた所では石灰岩が露頭しており、ブドウの根はカルストの割れ目に深く入り込んでいる。
気候	： 海とムルジャ丘陵から吹く涼しい風の緩和作用に起因する典型的な地中海性気候で、これが長く乾燥し、日照に恵まれた夏を保証する。全く降雨のない夏も珍しくない。平均的な気温の推移は、30°Cを超えることも、0°Cを下回ることもほとんどないのが特徴である。夏の最低気温は18°Cを下回ることはめったにない。
ブドウの収穫	： ブドウは早朝に手摘みで収穫され、すぐにワイナリーへ運ばれる。そこで一晩冷蔵庫で寝かすことにより、低温のままの压榨が可能となる。この処理により、タンニンの抽出を抑えながら芳香族前駆体に狙いを定めた抽出ができる。
醸造	： ブドウは丁寧に破砕・除梗し、果皮と数時間だけ接触させる。マセレーションが終わり、滓引き後、ステンレスタンクで温度管理しながらモストの発酵が行われる。
熟成	： 最初の滓引きを経て醗酵後、ワインは 2 月まで細かな甗上で熟成され、継続的にバトナージュを行うことによりワインのポリウムが増し、味が調和する。
生産本数	： 750ml ボトル 12,000 本、1.5L ボトル 121 本



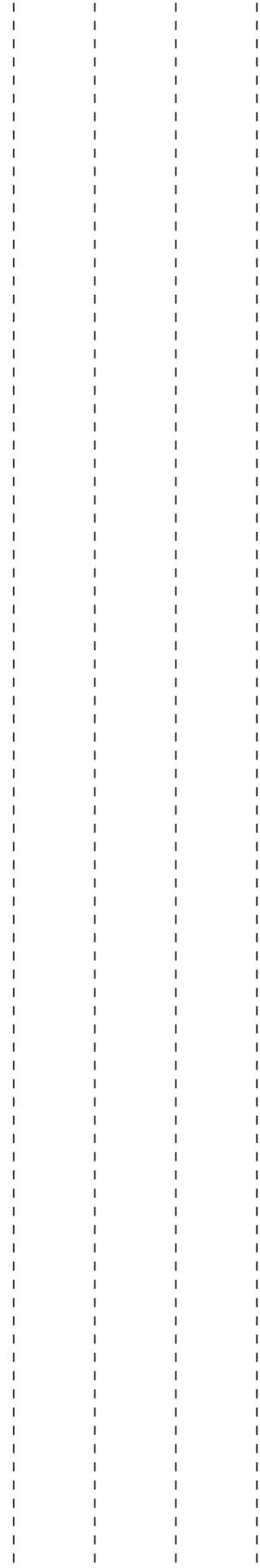


Brunello di Montalcino DOCG ブルネッロ・ディ・モンタルチャーノ DOCG

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シー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





品種 : ネットビーオーロ 100%
アルコール度数 : 14%

MARCHESI DI BAROLO *Antiche Cantine in Barolo*

BAROLO DOCG TRADIZIONE 2018 バローロ DOCG トラディツィオーネ 2018

生産地域

バローロ・トラディツィオーネに使用されるブドウは、原産地呼称の中でも特に適した丘陵地（ヴェルドウーノ、ラ・モツラ、バローロ、グリンツァーネ・カヴール）の畑で栽培されます。この丘陵地は石灰質粘土土壌と、その一部が石英砂に覆われているのが特徴です。これらの地域では、確かな骨格と幅広いブーケを備えたワインが生産されます。

ヴァインテージ 2018

2018年のヴァインテージの特徴は、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。ネットビーオーロ種のブドウから造られるワインは、平均よりも濃い色調で、香り高く、新鮮で心地よく、フェノーラ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・官能的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・压榨され、その後丁寧にステンレスタンクに移されます。ここで、温度管理のもとアルコール発酵が始まります。同時に果皮浸漬が行われ、ブドウの貴重な成分である色調、アロマ、タンニンがすべて抽出されます。浸漬は約15日間続き、その期間中に果汁を果帽の上からポンプオーバーする工程によって、成分の抽出がさらに促進されます。

熟成

木樽での熟成期間は約2年です。最初の1年間は、ワインを30hlと60hlの小型スラヴニア産オーク樽で熟成させます。2年目は、大型の伝統的なスラヴ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。香りは広く優美で、野バラのフローラルと野イチゴのフルーティーな香りがほのかに漂います。口に含むと、柔らかなタンニンと心地よい酸味が広がり、豊かで包み込まれるような味わいです。

