



イタリア/プーリア州



# 世界遺産を

# 旅するワイン



ALBEROBELLO PATRIMONIO COMUNE

## ユネスコ世界遺産・アルベロベッロ — 美しい街の伝統と革新 カンティーナ・ムゼオ・アルベアで巡るアルベロベッロ！

ユネスコの世界遺産に登録されている、南イタリア・プーリア州に位置するアルベロベッロは、特徴的な「トゥルッリ」と呼ばれるとんがり屋根の建物を中心とした美しい景観で世界中に知られています。同時に、何世紀にもわたってブドウの栽培が行われてきた地でもあり、このカンティーナ・ムゼオ・アルベアも20世紀初頭に建てられ、このトゥルッリのすぐ側で高品質なワイン造りを行っています。カンティーナ・ムゼオ・アルベアでは、プリミティーヴォやネグロアマーロなどの昔から自生していた上質な地ブドウのみを栽培しています。20世紀初頭に建てられたこのワイナリーはすべて石造りで、ワインは岩に掘られたセラーに保管されており、ワインセラーの上階には、ワイン博物館が併設されています。ワイナリーはムゼオ（英語のミュージアムの意）・アルベアと名付けられております。



イタリアの南に位置しているプーリア州。東にはアドリア海、南にはイオニア海が広がっており、カンバーニャ州やバジリカータ州と隣接しています。一昔前までは、プーリア州の多くのワイナリーではバルクワインを多く供給していましたが、カンティーナ・ムゼオ・アルベアでは、昔から高品質なワイン造りを一貫しており、常に品質の向上を目指しています。ネロ・ディ・トロイア（別名ウーヴァ・ディ・トロイア）は西側の山岳地帯付近で育ち、しっかりとしたタンニンが特徴的です。一方プリミティーヴォはアメリカ・カリフォルニアでは「シンファンテル」という名前で栽培されている品種で、とても果実豊かで舌触りがよいワインを生み出します。ここプーリア州では中央に位置するGIOIA DEL COLLEとSAMMICHELEというエリアで栽培されています。

白ブドウのヴェルデカは、プーリア州の中央から少し東側に位置する、ワイナリーのすぐ近くである、ALBEROBELLO、そして、LOCOROTONDO、MARTINA FRANCAのエリアで栽培されています。非常に香り高いアロマが特徴的で、スペイン・ガリシア地方のアルバリーニョなども親和性が高いと言われる品種です。ネグロアマーロはサレント半島と呼ばれる、ブーツのかかどにあたる半島にて栽培されています。



マルカイコーポレーション(株) ワイン課  
(問合せ先) 大阪本社 TEL:06-6443-2071  
東京営業所 TEL:03-6859-1810

イタリア/プーリア州

# 動画を作りました。

<https://www.facebook.com/cantinamuseo.albea/videos/484775519489052>

...という訳で

伝統的なこの街で、  
もっとわかりやすく、  
地ブドウの良さを伝えたい!!!

スマホでスキャンして★



## ヴィーニ・ドウエ・トウルツリ

### ヴェルデカ

味わい: 白・辛口 品種: ヴェルデカ100%  
土壌: 石灰質 収穫: 手摘み 残糖度: 3g/L  
年間生産数: 約4万本 海拔平均: 460m

発酵: ステンレススティールタンクで15日間MLFなし  
熟成ステンレススティールタンクで2か月  
瓶内熟成: 2か月を経て出荷  
アルコール度数: 12% 提供温度: 14°C

現地で良く一緒に食べられているお料理: 蕪のオレッキエツテ

緑がかった輝きのあるイエローを呈し、りんご、桃、パイナップルなどのフルーツの甘い香りが漂います。口に含むと、フレッシュ感、ミネラル感、エレガントな酸を楽しめるワイン。



### 営業担当 トマソ・マランギさん

### ススマニエッコ

味わい: ロゼ/辛口 品種: ススマニエッコ100%  
土壌: 石灰質 収穫: 手摘み 残糖度: 3.5g/L  
年間生産数: 約2万本

発酵: ステンレススティールタンクで15日間MLFなし  
熟成ステンレススティールタンクで2か月  
瓶内熟成: 2か月を経て出荷  
アルコール度数: 12.5% 提供温度: 14°C

現地で良く一緒に食べられているお料理: 手長海老のリングイネ

若々しいローズピンクの色調。赤い花やザクロなどの妖艶な香り。フレッシュで、石灰質土壌由来の力強いミネラル感とエレガンスを感じるロゼワイン。



### プリミティーヴォ

味わい: 赤/フルボディ 品種: プリミティーヴォ100%  
土壌: 石灰質 収穫: 手摘み 残糖度: 4g/L  
年間生産数: 約4万2千本

発酵: ステンレススティールタンクで12日間MLF有  
熟成ステンレススティールタンクで4か月  
瓶内熟成: 2か月を経て出荷  
アルコール度数: 13% 提供温度: 17°C

現地で良く一緒に食べられているお料理: BBQ、グリルしたお肉

ワインはルビーレッドを呈し、アメリカンチェリーやブラックベリーの一アロマを強く感じる事ができます。完熟した赤い果実の凝縮感と、ミルクチョコレートのようなまろやかでクリーミーなテイストを楽しむ事ができるワイン。



### ネグロアマーロ

味わい: 赤/フルボディ 品種: ネグロアマーロ100%  
土壌: 石灰質 収穫: 手摘み 残糖度: 4g/L  
年間生産数: 約4万2千本

発酵: ステンレススティールタンクで12日間MLF有  
熟成ステンレススティールタンクで4か月  
瓶内熟成: 2か月を経て出荷  
アルコール度数: 13% 提供温度: 17°C

現地で良く一緒に食べられているお料理: 羊子のローストのポテト添え

ワインはルビーレッドを呈し、甘草やローズマリーなどの、少しスパイシーな地中海の草木の香ばしさを感じることができます。完熟手前の甘酸っぱいラズベリーのようなテイストと、ベルベットのような舌ざわりが特徴的なワインです。



### ネロ・ディ・トロイア

味わい: 赤/フルボディ 品種: ネロ・ディ・トロイア100%  
土壌: 粘土石灰質 手摘み 残糖度: 4g/L  
年間生産数: 約4万8千本

発酵: ステンレススティールタンクで12日間MLF有  
熟成ステンレススティールタンクで4か月  
瓶内熟成: 2か月を経て出荷  
アルコール度数: 13% 提供温度: 17°C

現地で良く一緒に食べられているお料理: BBQ、グリルしたサルシッチャ(ソーセージ)

紫がかった赤色の色調。紫色の花々や、野生のベリー類の豊かなアロマ。非常に骨格がしっかりとしたワインで、スパイシーなタンニンが余韻まで長く続きます。



一般的なネグロアマーロのイメージとは異なるかもしれませんが、サレント半島でも海に程近い場所で栽培され、ステンレススティールタンクのみで発酵・熟成されたこちらのネグロアマーロは、本来のネグロアマーロのとてもビュアな部分のみを残したと言っても過言ではない、甘酸っぱい、スパイシーなテイストとなっています。ワインメーカーいわく、これが手を加えない真のネグロアマーロ姿だということですよ！

※掲載しております価格は税抜き価格です。  
※配送ロット: 通常通り

商品名	年号	色・味わい	ブドウ品種	容量・人数	希望小売	品番	バーコード
ヴィーニ・ドウエ・トウルツリ ヴェルデカ	2020	白・辛口	ヴェルデカ100%	750ml×12入	¥1,800	W56377	8051277820039
ヴィーニ・ドウエ・トウルツリ ススマニエッコ	2020	ロゼ・辛口	ススマニエッコ100%	750ml×12入	¥1,800	W56378	8051277820190
ヴィーニ・ドウエ・トウルツリ プリミティーヴォ	2020	赤・フルボディ	プリミティーヴォ100%	750ml×12入	¥1,800	W56379	8051277820046
ヴィーニ・ドウエ・トウルツリ ネグロアマーロ	2019	赤・フルボディ	ネグロアマーロ100%	750ml×12入	¥1,800	W56380	8051277820138
ヴィーニ・ドウエ・トウルツリ ネロ・ディ・トロイア	2020	赤・フルボディ	ネロ・ディ・トロイア100%	750ml×12入	¥1,800	W56381	8051277820145

マルカイコーポレーション株式会社  
ご注文受付FAX番号 06-7638-1889 ワイン課 TEL:06-6443-2071