

ANNIVERSARY 14年連続でトレ ビッキエーリ（3グラス）を獲得！

高級ワインがひしめくアルト アディジェにおいて
ひととき存在感を放つ

“シルミアン”

50年を迎えた『記念すべき 2021VT』

「ガンベロ ロッソ 2024」 …………… 3グラス

「ワイン アドヴォケイト 2022.12.9」 … 94点

ワイン アドヴォケイトにおいては、このワインの過去最高の点数が与えられました！

醸造責任者ハラルド シュラフルのコメント（2024年現地視察にて）

アルト アディジェにおいてピノ ビアンコは最も重要な品種と考えており、“シルミアン”はナルス マルグライドのフラッグシップです。そして、私たちのシルミアンは何度もガンベロ ロッソで3グラス（最高評価）に輝いています。畑の標高が高く（700~900m）、斑岩、大理石、片麻岩、雲母片岩、石灰といった多彩な土壌がワインに複雑さを与えます。

シルミアン ピノ ビアンコ 2021

Sirmian Pinot Bianco

ナルス マルグライドのフラッグシップワインです。シルミアンはナレスの南の斜面の畑です。土壌成分は斑岩、大理石、片麻岩、雲母片岩、石灰と多彩です。葡萄は 6m 根を張ります。標高 700~900m と高く、日中は太陽をたくさん浴びて葡萄が育ちます。午後になると標高 4,000m のアルプスの山から冷たい風が畑に吹き、温まった葡萄が一気に冷やされます。この寒暖差が、豊かな果実味としっかりとした酸をもたらします。この地区の高山気候による涼しい夏と穏やかな秋が、ピノ ビアンコに理想的な 10 月半ばの収穫みを可能にします。80%をステンレスタンク、20%を大樽で 6 ヶ月澱と共に寝かせます。リンゴや柑橘系の果実、熟したパイナップルの豊かなアロマがグラスいっぱいに広がります。古来の岩石が混ざった土壌由来のミネラル、エレガントで生き生きとした酸を感じるフレッシュな余韻があります。



- ★「ガンベロ ロッソ 2024」3グラス
- ★「ワイン アドヴォケイト 2022.12.9」94点
- ★「ヴィノス 2022.12」91点
- ★「ヴェロネッリ 2024」3星/91点 ★「ルカ マローニ 2024」94点

【白・辛口】 <Alc.14.0%> 国/地域等：イタリア/D.O.C. アルト アディジェ
葡萄品種：ピノ ビアンコ 100% 熟成：80%をステンレスタンク、20%を大樽で 6ヶ月
品番：IA-053/JAN：4935919940535/容量：750ml

¥7,700(本体価格¥7,000)

『ガンベロ ロッソ』で2万本の中から
たった1本の「最高の白ワイン」に選出

徹底的な品質管理が生む

イタリア最高峰のワイン



醸造責任者のハラルド シュラフル

「シルミアン ピノ ビアンコ」——イタリア最高峰の白ワイン

ナルス マルグライドは、イタリアのトレンティーノ アルト アディジェで高品質ワインを手掛ける生産者組合です。1932年設立の「カンティーナ ナッレス」と、1954年設立の「マグレーニ クラーラ」が、1985年に合併したことで誕生しました。約130軒もの栽培農家が所属しており、約170haの畑から、素晴らしいワインを生産しています。イタリアの著名なワインガイド、『ガンベロ ロッソ』の2014年版では、この年に試飲した2万本以上ものワインの中から、たった1本しか選ばれない「最高の白ワイン (Vino Bianco dell'Anno)」に、ナルス マルグライドの「シルミアン ピノ ビアンコ 2012」が選ばれました。同誌では、「今年最高の白ワインはナルス・マルグライドのアルト・アディジェ・ピノ・ビアンコ・シルミアンに与えられたが、これは抜きん出て優美な白ワインである」と絶賛されています。また、このシルミアンは2006VTから2019VTまで、14年連続で最高評価の3グラス(トレ ビッキエリ)を獲得しています。さらに、現行品の2021VTでも「ガンベロ ロッソ 2024」3グラスを獲得しています。また、「ワイン アドヴォケート 2022.12.9」では94点(このワインでは過去最高の点数)が付けられるなど、素晴らしい評価を得ています。

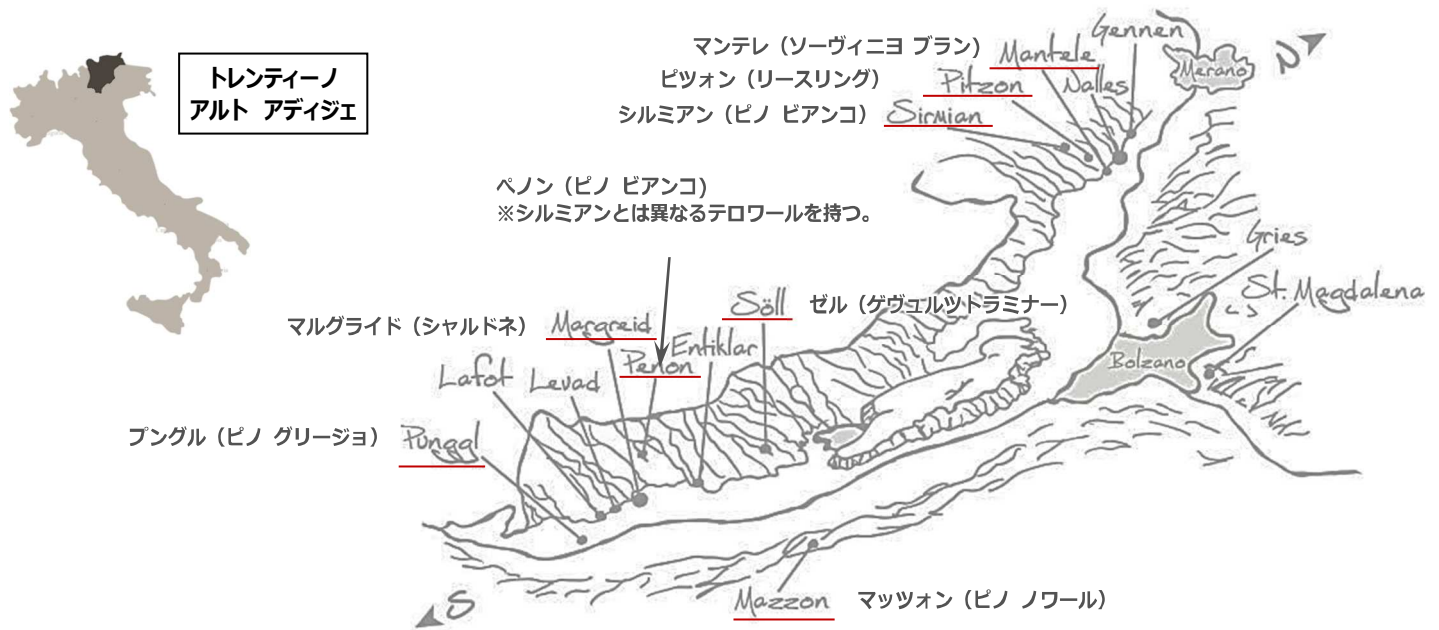
徹底的なまでの「栽培指導」と「個人生産者には出来ない醸造」が品質のカギ

ナルス マルグライドは、葡萄栽培について妥協を許しません。誰でも加入できる組合ではなく、「兼業ではなく、葡萄栽培を専門として生計を立てている人」でなければ参加できません。加えて、組合に参加する栽培農家は、他の会社に葡萄を納入することは出来ず、ナルス マルグライドのためだけに栽培しなければなりません。栽培農家は年間を通じ、毎週開催される勉強会で指導を受けます。指示は詳細で、例えば冬の剪定の際には、はさみを入れる角度にまで決まりがあります。また、畑の専門家が実際に訪問し、作業が正しく行われているかチェックします。毎日の作業記録の作成の義務を負い、作業に間違いがあった場合、ペナルティを負います。こうして徹底的なまでの栽培指導を経て収穫した葡萄はすでに素晴らしい状態ですが、さらにそれぞれのワインに対してベストなエリアの葡萄を選び抜いた上、品種ごとに異なる5つのプレス機、エリア別、区画別で仕込める150個もの発酵用のステンレスタンクを揃えるなど、個人生産者には出来ない、協同組合ならではの醸造も品質のカギとなっています。



～ ナルス マルグライト 15の生産地域マップ ～

アルト アディジェ北部、ボルツァーノとメラーノの間に位置する小さな村ナルスから南部のマルグライトまで約 170ha の畑があり、約 130 軒の栽培農家とそのエリアの土壌、気候条件に最も適した葡萄品種を栽培しています。北から南まで 100 km の間に 15 の栽培エリアがあり、それぞれのエリアに異なる土壌、日照、気候条件があります。



←南部地区はガルダ湖の影響を大きく受けます。地中海性気候で穏やかで温かく、夏は 38 度～40 度にも畑の気温が上がり、繊細でフルーティでエレガントなワインができます。(ピノ・ノワール、ピノ・グリージョ、シャルドネ等)



←北部地区は 4000m 級の山々がそびえる東アルプスの影響を受け、大陸性気候で日夜の寒暖差が非常に大きく、山々から冷風が吹き降りるため、良質な酸と豊富なミネラルを含むワインができる。(リースリング、ピノ・ビアンコ、ソーヴィニヨン、シャルドネ等)

土壌の多様性

多彩な土壌があるおかげで様々な品種を一番適正な場所で栽培することが出来ます。石灰岩、川の堆積土、氷河に削られて出来た氷堆石(モレーン)土壌があり、それらの土壌は斑岩 (porphyry) や大理石(marble)、片麻岩(gneiss)、雲母 (mica) が層をなす母岩の上に広がっています。また、ドロマイト (苦灰岩・組成の柔らかい石灰岩) はワインにフレッシュさを与えます。

葡萄栽培

化学的なものは一切使用せず、契約農家のほとんどはビオロジック栽培です。ビオディナミの考えに従っているため、数年後にビオディナミに転換しようと思えば可能なレベルです。しかし、申請のための規定がかなり複雑で多大な労力がかかること、近年の温暖化による天候不順への緊急な対応の余地を残しておきたいこと、ワインの品質が重要であり、「認証」によるマーケティングの方針は持たないことなどの理由から何の認証も取得していません。また、各葡萄栽培農家とは SNS で繋がっており、収穫のタイミングなど瞬時に共有出来ます。例えばナルス マルグライトのアグロノミストが、水曜日に「収穫は金曜日の何時がベスト」と判断したら、すぐにその情報を共有します。もし人手が足りなければ、共同組合内の他の農家が収穫を手伝うため、僅か 2 日先の指示であっても対応が可能となります。これには生産地域が広い範囲に分散している事も優位に働いています (南北で収穫時期に約 2 ヶ月間の差があるため、各農家が助け合うことが出来る)。もし全ての畑を自社で所有している場合、2 日後に必要な人員を急遽集める事は不可能でしょう。

醸造段階では、契約農家をセラーに招き、実際に自分たちが栽培した葡萄で仕込んでいるワインをテイスティングしてもらいます。葡萄栽培だけでなく、ワイン醸造まで関わりを持ってもらう事で、葡萄の栽培状況によりどのようにワインの味に影響するか、今後どのように葡萄にアプローチすべきか考えてもらうなど建設的な関係を築くことが出来るからです。これがトップクラスの品質を誇る理由です。

2022 ヴィンテージについて

イタリア全土での 2022 年は、とても暑く乾燥して雨がほとんど降りませんでした。アルト アディジェはもともと他のエリアよりも雨が降ることもあり、トスカーナなど他のエリアほど暑さや乾燥の影響を大きく受けることがなく、十分な水分量は保てました。2022 年は葡萄の実が非常に小さくなったため、集約のある葡萄が得られました。通常よりも早い収穫でした。フルボディでありながら、フレッシュさキープされており、両方のよい面を持っているワインに仕上がっているのが 2022 ヴィンテージの特徴です。

「ジェームス サックリング.com」 93 点
シルミアンより気軽に楽しめる、フルーツのアロマ豊かで高品質なピノ ビアンコ



ベルク ピノ ビアンコ 2022
Berg Pinot Bianco

「ベルク」は、山を意味します。標高 700~850m の斜面に広がるペノンとその周辺の畑の、若い葡萄を使用します。石灰岩の砂利質土壌です。標高が高い場所は日当たりが良く、ピノ ビアンコのような晩熟の葡萄の栽培に適しています。10 月に収穫します。ステンレスタンクで澱と共に 5 ヶ月熟成させます。青リンゴやパイナップルを思わせる甘く心地よいアロマ、しっかりとした酸が感じられます。

★「ジェームス サックリング.com」 93 点

【白・辛口】 <Alc.13.5%> 国/地域等：イタリア/D.O.C. アルト アディジェ
葡萄品種：ピノ ビアンコ 100% 熟成：ステンレスタンクで澱と共に 5 ヶ月
品番：IA-018/JAN：4935919940184/容量：750ml

¥3,740(本体価格¥3,400)



カルク シャルドネ 2022
Kalk Chardonnay

「カルク」は、石灰岩を意味します。葡萄は、南の標高 350m のマルグライドの近くのエリアから収穫します。砂と石灰岩の砂利土壌です。日中は暑く、夜はガルダ湖から涼しい風が吹いてくる場所です。暖かな気候がワインにしっかりとした色合いとエキゾチックな香りをもたらします。ステンレスタンクで澱と共に 5 ヶ月寝かせます。濃い黄色、フルーティなアロマの中に、かすかに熟したバナナを思わせるエキゾチックなニュアンスが感じられます。豊かな果実味をしっかりとした酸が支え、ワインにフレッシュさとエレガントな調和をもたらします。

【白・辛口】 <Alc.13.5%> 国/地域等：イタリア/D.O.C. アルト アディジェ
葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：ステンレスタンクで澱と共に 5 ヶ月
品番：IA-016/JAN：4935919940160/容量：750ml

¥3,740(本体価格¥3,400)

ナルス マルグライドの品質の高さを知るのにふさわしいエントリークラス
シャルドネにソーヴィニヨン ブランをブレンドした爽やかな味わいが特徴です



NM キュヴェ シャルドネ ソーヴィニヨン 2022
NM Cuvée Chardonnay Sauvignon

300 本限り

ナルス マルグライドのワインは、その品質の高さで知られていますが、その品質へのこだわりがゆえに、手に取りやすい価格でのご案内が難しいワインでもあります。しかし、彼らが造り上げるワインは本当に素晴らしく、お飲みいただければきっとご理解いただけると考え、新たにエントリークラスのワインを取り扱うことにしました。葡萄畑はチョークを豊富に含む土壌のマグレ村、そして斑岩や石灰岩の砂利を含むナレス村に位置しています。パイナップルやパッションフルーツを思わせるフレッシュなアロマに刈ったばかりの草のニュアンスが混ざっています。きめ細かく、非常にきりっとした爽やかな酸があり、非常に心地よく、親しみやすい味わいがあります。葡萄は手摘みで収穫します。压榨し、澱下げた果汁はステンレスタンクで約 3 週間発酵させます。発酵後、ステンレスタンクで綺麗な澱と共に 5 ヶ月熟成させてからボトリングします。

【白・辛口】 <Alc.13.0%> <スクリュューキャップ>
国/地域等：イタリア/アルト アディジェ/I.G.T.ドロミティ
葡萄品種：シャルドネ 70%、ソーヴィニヨン ブラン 30%
熟成：ステンレスタンク澱と共に 5 ヶ月
品番：IA-074/JAN：4935919940740/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)



力強くフルボディのゲヴェルツトラミナーで 天ぷらとの相性の良さが話題となりました

リュラ ゲヴェルツトラミナー 2022 Lyra Gewürztraminer

葡萄畑は、ゲヴェルツトラミナーの原産地、トラミン村にあります。ゼルと呼ばれる地区の畑で、標高 350~550m、保水性の高い、赤色ロームの土壌で育つ葡萄から、力強くフルボディなワインが生まれます。熟成はステンレスタンクで9ヶ月。非常に濃厚で、新鮮なバラやクローヴ、そしてライチのアロマティックな香りが広がります。口に含むとふくよかで、しっかりとしたボディが感じられ、長い余韻があります。2015年のサクラアワードで、2013VTが「天ぷらに合うベストワイン賞」を受賞。来日したゴッドフリードと塩、甘口天つゆ、辛口天つゆを試したところ、「特に甘口の天つゆとの相性が一番良い」と話していました。

【白・辛口】<Alc.15.0%> 国/地域等：イタリア/D.O.C. アルト アディジェ
葡萄品種：ゲヴェルツトラミナー100% 熟成：ステンレスタンクで9ヶ月
品番：IA-020/JAN：4935919940207/容量：750ml

¥5,500(本体価格¥5,000)



アペリティフとして、または甲殻類、スパイシーなアジア料理に最適なワインです

レイテン ゲヴェルツトラミナー 2022 Leiten Gewürztraminer

「レイテン」は、丘の意味です。畑は南部の標高 350m の日当たりのよいトラミン村のゼル地区にあり、その名の通りゲヴェルツトラミナーの原産地です。粘土石灰岩土壌のため、力強いワインが生まれます。ステンレスタンクで澱と共に5ヶ月寝かせます。バラの花やクローヴの豊かなアロマが広がります。アルザスよりも葡萄を強く感じます。非常にバランスのとれた口当たり、持続性があり、余韻はいつまでも続きます。アペリティフに最適。甲殻類やスパイシーなアジア料理にぴったりです。

【白・辛口】<Alc.14.0%> 国/地域等：イタリア/D.O.C. アルト アディジェ
葡萄品種：ゲヴェルツトラミナー100%
熟成：ステンレスタンクで澱と共に5ヶ月
品番：IA-015/JAN：4935919940153/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)



リースリングらしい豊かな酸と、アプリコットや桃を思わせるアロマが楽しめます

ピツォン リースリング 2022 Pitzon Riesling

ピツォンの畑は、氷河によってもたらされた土壌で、斑岩と苦石灰が半分ずつです。標高 500~600m。昼夜の寒暖差が大きくなっています。澱と共にステンレスタンクで6ヶ月寝かせます。アプリコットやピーチのアロマに、スパイシーな干し草の要素が混ざっています。しっかりとした酸があり、生き生きとして豊かな味わい。口の中に心地よい果実味が広がる、フレッシュで調和のとれたワインです。「5年経つと、より蜂蜜のニュアンスが出てくる」とゴットフリードは話していました。

【白・辛口】<Alc.13.0%> 国/地域等：イタリア/D.O.C. アルト アディジェ
葡萄品種：リースリング 100%
熟成：ステンレスタンクで澱と共に6ヶ月
品番：IA-019/JAN：4935919940191/容量：750ml

¥6,050(本体価格¥5,500)



「ワインスペクテーター 2024.5.31」 91 点 アプリコットやライチのような風味を持つ樽熟成のピノ グリージョ

プングル ピノ グリージョ 2021 Punggl Pinot Grigio

マグレ村の南に広がる畑の標高は 220~250m、土壌は灰色の砂質粘土で、かなり高い比率で粘土を含んでいます。「プングル」は地元の方言で「小さな丘」という意味です。葡萄は手摘みで収穫します。全房圧搾し、澱下げをした果汁は 30hL の木樽で約 3 週間発酵させます。その後、綺麗な澱と共に 8 ヶ月熟成させます。輝きのある淡い麦わら色、アプリコットのピューレ、ライチを思わせるアロマにかすかにフレッシュなタイムのニュアンスが混ざっています。丸みのある口当たり、しっかりとした酸が全体支えています。

★「ワインスペクテーター 2024.5.31」 91 点

【白・辛口】 <Alc.14.0%> 国/地域等：イタリア/D.O.C. アルト アディジェ

葡萄品種：ピノ グリージョ 100% 熟成：樽で 8 ヶ月

品番：IA-023/JAN：4935919940238/容量：750ml

¥5,500(本体価格¥5,000)



「複雑で、フルボディだが飲みやすい。コースをこの 1 本で通すこともできる」 と語るこだわりのピノ

ユラ ピノ ノワール リゼルヴァ 2020 Jura Pinot Noir Riserva

トラミン村の近くのアッピアーノは、温暖な気候で、氷河によって削られた石や砂が堆積して形成されたモレーン（氷堆石）土壌です。日々、畑で葡萄の状態を細かくチェックし、最適の状態に熟したところで収穫を行います。ステンレスタンクで発酵させ、その後 500L のオークの樽で 15 ヶ月熟成させます。イチゴやチェリー、ベリーの深いアロマがあります。口当たりはフレッシュで、洗練されたタンニンが感じられ、力強さと同時にエレガントさも兼ね備えています。「複雑で、フルボディだが飲みやすい。コースをこの 1 本で通すこともできる」とゴッドフリードは話していました。

★「ヴェロネッリ 2024」 3 星/90 点 ★「ルカ マローニ 2024」 94 点

【赤・フルボディ】 <Alc.14.0%> 国/地域等：イタリア/D.O.C. アルト アディジェ

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：500L のオークの樽で 15 ヶ月

品番：IA-022/JAN：4935919940221/容量：750ml

¥7,480(本体価格¥6,800)



北イタリアのピノ ノワールとモレーン土壌との組み合わせが楽しめます

アングラ ピノ ノワール 2022 Angra Pinot Noir

畑はエツパン村とカルテルン村にまたがるオルトラディジェに位置し、標高は 350~450m、南西向きです。土壌は氷河によって削られた堆積土（モレーン）です。葡萄は手摘みで収穫します。注意深く除梗した葡萄はステンレスタンクで発酵させます。マロラクティック発酵後、40hL の木樽に入れ 4~5 ヶ月熟成させます。ラズベリーやチェリーを思わせるチャーミングなアロマにかすかにスパイシーなブラックペッパーの要素が混ざります。素晴らしいフレッシュ、たっぷりとしたジューシーでソフトな口当たり、長い余韻が感じられます。

【赤・フルボディ】 <Alc.14.0%> 国/地域等：イタリア/D.O.C. アルト アディジェ

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：樽で 4~5 ヶ月

品番：IA-021/JAN：4935919940214/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)