

# 新入荷

GEOGRAFICO

— ジェオグラフィコ —



(写真) エノロゴを勤めるアレッサンドロ バラベージ

## トスカーナで約 60 年の歴史を持つ、注目の生産者組合 イタリアを代表するコンサルタント、リカルド コタレッラの指導のもと生まれる コストパフォーマンスの高いトスカーナ ワイン

ジェオグラフィコは 1961 年に 17 人のワイン農家によってガイオレ イン キアンティに設立された歴史ある生産者組合で、現在は 60 のメンバーを擁しています。キアンティ クラッシコ、キアンティ コッリ セネージ、ヴェルナツチャ ディ サンミジニャーノといったこのエリアの歴史的なアペラシオンを中心にワインを生産しています。ジェオグラフィコのラベルは、生産エリアであるラダ、ガイオレ、カステッリーナの 3 つの紋章をモチーフとしています。

現在、ガイオレ イン キアンティとサン ジミニャーノの 2 カ所にセラーを所有しています。2018 年に以前より協力関係にあったピッチェーニ グループの傘下となり、**国内外で活躍する著名なエノロゴ、リカルド コタレッラをコンサルタントに迎えています。**また、トスカーナ出身のエノロゴ、アレッサンドロ バラベージが醸造チームを率いています。アレッサンドロ バラベージはトスカーナの名門フレスコバルディでアシスタントワインメーカーを務めた後、ジェオグラフィコへ加わりました。「この場所は歴史的に見てキアンティ クラッシコのみならず、トスカーナ中のワインメーカー達が何世代にもわたり注目してきたエリアです。そのため、大きなリスペクトを持って接する必要があります。私の使命は古い伝統の価値、味わいを再発見し、現代の技術とリンクさせて人々を満足させるものを造り上げることです。歴史と伝統の尊重、品質すべてをワインに反映させるよう努めています」とエノロゴを勤めるアレッサンドロ バラベージは話します。



弊社では 1999 年頃から 2008 年頃にかけてジェオグラフィコのワインを輸入していました。組合として初めてガンベロ ロッソでトレ ビッキエーリを獲得した「キアンティ クラッシコ リゼルヴァ モンテジアキ」を産するなど、当時から品質本位のワイン造りを行なっていましたが、価格高騰などを理由に残念ながら継続を断念しました。あれから 16 年が経ち、アパッシメントした葡萄を使用したワインなど新たなラインナップも増え、エノロゴの交代など様々な改革が行われたことを知りました。そして、歴史的な円安の状況下でも、何とか魅力的な 1000 円~2000 円台前半のトスカーナ ワインをお届けしたいとの思いから、多数のトスカーナ ワインをテイスティングした中で、ジェオグラフィコのワインをもう一度挑戦する価値があると判断し、取り扱いを再開しました。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 1 月時点のものです。

# ジェオグラフィコの実力を知るに相応しい コストパフォーマンスの高いキアンティ



## ジェオグラフィコ ボルゴ アツラ テツラ キアンティ 2023 (左)

Geografico Borgo Alla Terra Chianti

赤い果実のフルーティなアロマにスパイスの要素が混ざります。口を含むと生き生きとしたダークチェリーやハーブの要素が感じられます。とても爽やかな余韻が感じられます。土壌は砂と粘土が混ざる砂利質です。畑を注意深く観察し、ベストなタイミングで品質の高い葡萄を収穫します。発酵および熟成はステンレスタンクで行います。

【赤・フルボディ】 <Alc.13.0%> 国/地域等：イタリア/トスカーナ/D.O.C.G.  
葡萄品種：サンジョヴェーゼ 90%、マルヴァジア ネーラ 5%、カナイオーロ 5%  
熟成：ステンレスタンクで熟成

品番：IA-109/JAN:4935919941099/容量：750ml **¥1,980**(本体価格¥1,800)

## ジェオグラフィコ ボルゴ アツラ テツラ キアンティ コツリ セネージ 2023 (右)

Geografico Borgo Alla Terra Chianti Colli Senesi

熟したチェリーやワイルドベリー、アニスの豊かなアロマに加え、微かにスパイスの要素が混ざっています。口を含むとラズベリージャムや地中海のハーブを思わせるフレーバーが広がり、ベルヴェットのようにしなやかなタンニンが心地よく感じられます。キアンティ D.O.C.G.のサブゾーンのひとつ、コツリ セネージの畑は、キアンティ クラッシコ D.O.C.G.の南西、シエナの町を囲む標高約300mの丘陵地帯に位置しており、土壌は砂と粘土を含む砂利質です。**キアンティ D.O.C.G.よりも厳しい規定があり、高い品質のためにより厳しい選別が行われています。**発酵はステンレスタンク、熟成はステンレスタンクとコンクリートタンクで行います。

★「ルカ マローニ Tasting report 2025」96点

【赤・フルボディ】 <Alc.13.0%> 国/地域等：イタリア/トスカーナ/D.O.C.G.  
葡萄品種：サンジョヴェーゼ 90%、カナイオーロ 10%  
熟成：ステンレスタンクとコンクリートタンクで熟成

品番：IA-110/JAN:4935919941105/容量：750ml **¥2,200**(本体価格¥2,000)



## ジェオグラフィコ キアンティ スペリオール 2022 Geografico Chianti Superiore

土壌は砂と粘土を多く含むシルトが混ざっています。サンジョヴェーゼを主体に、一部チリエジョーロをブレンドすることでワインに深みと独自のフレーバーを与えています。完熟した葡萄を手摘みで収穫します。ステンレスタンクで発酵、熟成はステンレスタンクとコンクリートタンクで約8ヶ月行います。フローラルでフルーティなアロマには熟したチェリーやプラムの要素、さらにかすかに甘いスパイスが感じられます。口当たりは非常に柔らかく、洗練されています。豊かな果実味はフレーバーにも反映され、良くこなれたタンニンが全体を包み込んでいます。



【赤・フルボディ】 <Alc.13.0%> 国/地域等：イタリア/トスカーナ/D.O.C.G.

葡萄品種：サンジョヴェーゼ、チリエジョーロ

熟成：ステンレスタンクとコンクリートタンクで約8ヶ月

品番：IA-112/JAN:4935919941129/容量：750ml

**¥2,420**(本体価格¥2,200)





## トスカーナの伝統製法「ゴヴェルノ」で仕込み しなやかな口当たり仕上げました

「ゴヴェルノ」と呼ばれる、トスカーナの伝統製法で造ります。収穫した葡萄を発酵させた後、少量の乾燥させた葡萄を加えて再度発酵させ、ワインに凝縮感と骨格を与えます。

### ジェオグラフィコ ボルゴ アッラ テッラ ゴヴェルノ アッルーゾ 2022 Geografico Borgo Alla Terra Governo all'Uso

このワインは最初にワインを発酵させた後、少量の乾燥させた葡萄を加えて再度発酵させる、「ゴヴェルノ」という伝統製法を採用しています。これにより、ワインは複雑で調和のとれたフルボディなスタイルに仕上がります。このワインの場合、1ヶ月半、乾燥庫で乾燥させた葡萄を加えています。発酵および熟成はすべてステンレスタンクで行います。ブラックチェリーやブルーンを思わせるスパイシーかつフルーティな深いアロマがあります。口に含むとスムーズで深みがあり、ダークチェリーやハーブの要素と共にベルヴェットのようにしなやかなタンニンが感じられます。

★「ルカ マローニ 2024」97点

【赤・フルボディ】 <Alc.13.0%> 国/地域等：イタリア/トスカーナ/I.G.P.  
葡萄品種：サンジョヴェーゼ 80%、マルヴァジア ネーラ 10%、カナイオーロ 10%  
熟成：ステンレスタンク

品番：IA-111/JAN：4935919941112/容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)



## 樹上で軽く乾燥させた葡萄を使って造る ユニークなワイン

葡萄は通常の収穫時期よりも1ヶ月ほど遅らせ、樹上で乾燥させた葡萄を使用します。しっかりとタンニンがありつつ、リッチでしなやかな口当たりが魅力の1本です。

### ジェオグラフィコ フェランテ レッジェーロ アパッシメント 2022 Geografico Ferrante Leggero Appassimento

葡萄は通常の収穫時期よりも1ヶ月ほど遅らせ、樹上で乾燥（軽いアパッシメント）を行うことで葡萄の水分の一部が抜け、糖度が上がります。こうすることでワインにより深い赤い果実の香りや複雑さ、しっかりとしたタンニンが与えられます。葡萄は柔らかく破碎し温度コントロールしながらステンレスタンクで発酵させます。発酵終了後、ステンレスタンクとコンクリートタンクで熟成させた後ボトルリングします。レッドチェリーやブラックチェリーのはっきりとしたアロマにかすかにスパイスの要素が混ざります。フルボディで洗練された味わいを持っています。シルキーなタンニンを感じる長い余韻があります。 ★「ルカ マローニ Tasting report 2025」95点

【赤・フルボディ】 <Alc.13.5%> 国/地域等：イタリア/トスカーナ/I.G.P.  
葡萄品種：サンジョヴェーゼ 50%、カベルネ ソーヴィニヨン 40%、シラー10%  
熟成：ステンレスタンクとコンクリートタンク

品番：IA-113/JAN：4935919941136/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)



## シャルドネやメルロの品質の高さも、取り扱う決め手となりました

### ジェオグラフィコ コンテッサ ディ ラッダ シャルドネ 2022 (左) Geografico Contessa di Radda Chardonnay

「コンテッサ ディ ラッダ」シリーズはラッダを含むキアンティの土地の歴史に深い繋がりを持つトスカーナ伯爵夫人、ウィッラへのオマージュを込めてラベルに採用しています。洋梨やリンゴ、桃を思わせる果実のアロマに加え、杉の木の爽やかなノート、微かにパイナップルを思わせるエキゾチックな要素、ハチミツやヘーゼルナッツのニュアンスも感じられます。豊かな果実味とミネラル、心地よい樽の要素がバランス良く調和しています。収穫された葡萄は発酵前に低温で6時間スキンコンタクトを行い、葡萄の持つアロマを引き出します。その後、压榨し、温度管理されたステンレスタンクで発酵させます。熟成はステンレスタンク、一部はトノーで約3ヶ月行います。その間、バトナージュを行い、澱を攪拌し、ワインの味わいに複雑さ、まろやかさをもたらします。

【白・辛口】<Alc.13.0%> 国/地域等：イタリア/トスカーナ/I.G.P.

葡萄品種：シャルドネ 90%、マルヴァジア 10%

熟成：ステンレスタンクと一部樽で約3ヶ月

品番：IA-107/JAN：4935919941075/容量：750ml **¥2,750**(本体価格¥2,500)

### ジェオグラフィコ コンテッサ ディ ラッダ メルロ 2021 (右) Geografico Contessa di Radda Merlot

メルロ主体、カベルネ ソーヴィニオンとプティ ヴェルドを少しブレンドしワインにフレッシュさとエレガントさを与えています。ステンレスタンクで発酵、熟成は225Lのバリック(新樽30%)で12ヶ月行います。繊細なダークベリーのアロマにリコリスやたばこのニュアンスが混ざっています。口に含むとフレッシュでありながら、しっかりとしたタンニン、複雑さが感じられます。

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%> 国/地域等：イタリア/トスカーナ/I.G.P.

葡萄品種：メルロ 90%、カベルネ ソーヴィニオン 5%、プティ ヴェルド 5%

熟成：225Lのバリックで12ヶ月

品番：IA-108/JAN：4935919941082/容量：750ml **¥2,750**(本体価格¥2,500)



## ジェオグラフィコのエントリークラス フレッシュで生き生きとして、親しみやすいスタイルが魅力です

### ジェオグラフィコ レ ミレ ビアンコ トスカーナ 2023 (左) Geografico Le Mire Bianco Toscana

桃や青リンゴ、白い花を思わせるアロマに加え、かすかに香り高いハーブの要素が混ざっています。口に含むとフレッシュかつ風味豊か、心地よい余韻には、アロマと同様青リンゴやハーブのニュアンスが感じられます。どのようなシチュエーションにも合わせやすい軽快なスタイルが魅力です。収穫した葡萄は除梗した後、压榨し、温度管理されたステンレスタンクに入れ、発酵を行います。発酵後、コンクリートタンクに移し短期間熟成させます。★「ルカ マローニ Tasting report 2025」93点

【白・辛口】<Alc.12.5%> 国/地域等：イタリア/トスカーナ/I.G.P.

葡萄品種：トレッピアーノ 90%、シャルドネ 10%

熟成：コンクリートタンク

品番：IA-105/JAN：4935919941051/容量：750ml **¥1,650**(本体価格¥1,500)

### ジェオグラフィコ レ ミレ ロッソ トスカーナ 2021 (右) Geografico Le Mire Rosso Toscana

生き生きとしたレッドカラントやジューシーなプラムを思わせるフルーティなアロマが広がります。よくこなれたタンニンはスムーズで心地よく、非常にバランスのとれた味わいです。収穫した葡萄は除梗、破碎した後、ステンレスタンクで発酵と醸しを行い、熟成はコンクリートタンクで行います。その後フィルターをかけてボトリングします。

【赤・ミディアムボディ】<Alc.13.0%>

国/地域等：イタリア/トスカーナ/I.G.P.

葡萄品種：サンジョヴェーゼ 70%、メルロ 30% 熟成：コンクリートタンク

品番：IA-106/JAN：4935919941068/容量：750ml **¥1,650**(本体価格¥1,500)

