



イタリア / ラツィオ / フラスカーティ

# カサーレ マルケーゼ



カサーレ マルケーゼは DOCG フラスカーティ スペリオレのエリアの中心に位置しています。ワイナリーは、古代ローマのラビカナ街道にある、古代ローマ時代に造られた遺跡（地下貯水槽）の上に建てられています。その歴史は古く、中世の時代、1301 年ボニファティウス 8 世の勅書にこの場所がアニバルディ家の領地の一部であるという記録が残されています。またルネサンス時代には、著名な音楽家であったエミリオ デ カヴァリエーリ侯爵（Marchese Emilio de' Cavalieri : 1550-1602）の邸宅でした。「カサーレ マルケーゼ（侯爵の農園）」というワイナリー名はこの史実にちなんでいます。1800 年代に現在のオーナーの一族であるカルレッティ家の所有となりました。現在は 7 代目に当たる兄のアレッサンドロ（左）と末の弟のフェルディナンド（右）がワイン造りを引き継いでいます。アレッサンドロは経営を、フェルディナンドは栽培を担当しています。

カルレッティ家が所有した後も様々な公的文書に記録が残されていますが、その中のひとつに 1860 年の教皇庁の文書も含まれています。またアメリカの作家、クララ ウェルズの 1978 年の著作「The Alban Hills」の中で「緑に囲まれたマルケーゼと呼ばれる端正な農家」という記述があります。現在の建物は 18 世紀（1713 年）に出来たもので、現在も一部はカルレッティ家の住居となっています。建物の一部を改築し、ワイン生産のために最新式のセラーを造りました。醸造、ボトリング、梱包まですべて自社のセラーで行っています。畑面積は 50ha、葡萄畑が 38ha、残りは樹齢の古いオリーブ畑となっており、ワイナリーは葡萄畑に囲まれています。この環境により、収穫したブドウをすぐにワイナリーに運び込むことができます。畑には除草剤、殺虫剤は使用していません。葡萄の仕立ては大部分がコルドンです。栽植密度は 1 ヘクタール当たり 4,000~5,000 本です。短梢剪定のコルドンでは、1 本当たりの房の数は少なくなりますが、全体的により良い品質の葡萄が得られると考えています。収量は 1 本当たり 1.5~2kg です。収穫は 9 月の第一週から 10 月中旬に行います。葡萄品種、熟度に合わせて最適なタイミングで収穫が出来るよう 100%手摘みで行っています。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 3 月時点のものです。

収穫した葡萄は空気圧プレスで優しく压榨します。こうすることで葡萄のアロマを失わないようにしています。白ワインは酸とフレッシュさを保つためマロラクティック発酵は行わず、樽も使用しません。セラーはいくつかの階に分かれており、上階は赤ワインの醸造、1階は白ワインの醸造に使用しています。また、18世紀に造られた美しい樽セラーは、現在も赤ワインの樽熟成に使用しています。

「葡萄もそうですが、ワインは生き物なので日々変わっていきます。私たちが最も重要だと考えているのは、セラーでのコントロールです。醸造中や保管中、熟成中に毎日テイस्टングしてワインの状態を確認しています。栽培は完全なオーガニックではありませんが、極力除草剤は使用しません。また、病気が発生したときにはもちろん対策はするものの、ケアをしすぎないようにしています。なぜならその影響で葡萄そのものが変わってしまうと考えているからです」。



### フラスカーティについて

イタリアの首都ローマを擁するラツィオ州を代表する白ワイン、「フラスカーティ」はローマの南東部に位置する小さな町の名前に由来しています。フラスカーティがあるアルバーニ丘陵地帯はカステッリ ロマーニと呼ばれ、貴族や高位聖職者の別荘が並んでいた場所として栄えていました。現在でも、歴史ある別荘の数々が保存されています。また、フラスカーティの中心地から5kmほど南東に離れた古代都市トスクルムが1191年に破壊された際、その住人たちが移住したのがフラスカーティの町でした。これらの地域は、火山性土壌によるミネラル豊富な白ワインを生産するのに適しており、古代より素晴らしいワインの銘醸地として知られています。しかし、それがゆえに一時期は没落し、大量生産、低品質のワインがはびこるようになってしまいました。20世紀末頃になり、かつての名声を取り戻すべく品質向上に注力する生産者が現れ始めました。そして2011年にこれらの努力が認められ、フラスカーティ スペリオーレがDOCGに昇格しています。

## 「GAMBERO ROSSO VINI D'ITALIA 2025」

### 最高評価



# トレ ビッキエーリ 3 グラス 獲得!

2012年版での「クレメンス ラツィオ ビアンコ」以来、13年ぶりにトレ ビッキエーリを獲得  
さらに、ラツィオのベストワイン10にも選出されました!

### フラスカーティ スペリオーレ 2023 [NEW!]

*Frascati Superiore*

カサーレ マルケーゼの看板となるエントリークラスのワインで、生産本数は12万本です。魚料理、肉料理、カルボナーラやアマトリチャーナなど、様々な料理と併せられます。また、ガンベロロッソで「ポモドーロ」の最高のペアワインとして取り上げられました。トロピカルフルーツに加え、かすかにハーブや花のニュアンスが混ざるアロマが広がります。しっかりとしたボディ、やわらかくエレガントな余韻が感じられます。土壌は火山性、仕立てはコルドン、樹齢は25~30年です。栽植密度は4,000本/haです。収穫は100%手摘みで行います。葡萄が傷つかないように15kg入りのケースを使います。収穫した葡萄は空気圧プレスでやさしく压榨します。澱引きした後、温度管理したステンレスタンクで約1週間発酵を行います。熟成もステンレスタンクで行います。

★「ガンベロ ロッソ ヴィーニ ディタリア 2025」3グラス

★「ベレベーネ 2025」95点&クアリタ/プレッツォ

★「ルカ マローニ 2025」94点

【白・辛口】 <Alc. 13.5%> 国/地域等：イタリア/ラツィオ/D.O.C.G.

葡萄品種：マルヴァジア デル ラツィオ、トレッビアーノ トスカーノ、

ボンビーノ、ベッローネ 熟成：ステンレスタンク

品番：IA-127/JAN：4935919941273/容量：750ml

**¥3,300**(本体価格¥3,000)



樹齢 40 年以上の葡萄を使用し、年間 5,000 本のみ生産する  
フラスカーティ スペリオールの最上級キュヴェ

クアットロ マルケーゼ フラスカーティ スペリオール 2022 **[NEW!]**  
Quattro Marchese Frascati Superiore

カサーレ マルケーゼが造る、フラスカーティ スペリオールの最上級品です。年間生産量はわずか 5,000 本しかありません。スタンダードクラスとの大きな違いは樹齢で、このワインには 40 年以上の葡萄を使用しています。「私たちの白ワインはすべて、マロラクティック発酵は一切行わず、木樽熟成も行いません。そのため、このように同じ葡萄品種からであっても、全く異なるスタイルのワインができるのが良く分かると思います」と生産者は話していました。トロピカルフルーツに加え、かすかにハーブや花のニュアンスが混ざるアロマが広がります。しっかりとしたボディ、やわらかくエレガントな余韻が感じられます。土壌は火山性、葡萄の仕立てはコルドンです。栽植密度は 4,000 本/ha です。収穫は 100% 手摘みで行います。葡萄が傷つかないよう 15kg 入りのケースを使います。収穫した葡萄は空気圧プレスでやさしく圧搾します。澱引きした後、温度管理したステンレスタンクで約 1 週間発酵を行います。熟成もステンレスタンクで行います。

★「ルカ マローニ 2024」94 点

【白・辛口】 <Alc. 14.0%> 国/地域等：イタリア/ラツィオ/D.O.C.G.

葡萄品種：マルヴァジア デル ラツィオ、トレッビアーノ トスカーノ、  
ボンビーノ、ベッローネ 熟成：ステンレスタンク

品番：IA-128/JAN：4935919941280/容量：750ml

**¥3,850**(本体価格¥3,500)



**2 bicchieri 赤2グラス**

「赤 2 グラス」はトレ ビッキエーリの最終選考まで到達したワインに与えられます。

「GAMBERO ROSSO VINI D'ITALIA 2025」

マルヴァジア デル ラツィオが持つアーモンドのような風味とミネラルを表現  
骨格を与えるためにシャルドネをブレンドしています

フラスカーティ スペリオールとは異なる特徴を持った白ワインです

クレメンス ラツィオ ビアンコ 2022 **[NEW!]**

Clemens Lazio Bianco

マルヴァジア デル ラツィオとシャルドネのブレンドによる上級キュヴェです。フラスカーティ スペリオール DOCG、フラスカーティ DOC とともに、マルヴァジア デル ラツィオとマルヴァジア ビアンカ ディ カンディアのどちらかまたは合計で 70%以上使用しなければならないため、このキュヴェは IGT としてリリースされています。「クレメンス」はカルレッティー族の一人でローマ カトリック教会の枢機卿だったクレメンテ ミカラに捧げるワインです。年間生産量は 5,000 本です。パイナップルやメロンを思わせる豊かでエキゾチックなアロマは、非常にクリーンで集約があり、エレガントです。口に含むと最初に柑橘系の果実が感じられ、その後からトロピカルフルーツの要素が出てきます。非常にバランスのとれた味わいで、暖かみを感じるしっかりとしたボディが全体を支えています。土壌は火山性、葡萄の仕立てはコルドン、栽植密度は 4,000 本/ha です。葡萄が傷つかないよう 15kg のケースを使用して手摘みします。空気圧プレスで柔らかく圧搾します。澱引きした後、温度管理したステンレスタンクで約 1 週間発酵させます。綺麗な澱とステンレスタンクで 4 ヶ月熟成させます。翌年の 5 月にボトリングを行い、数か月の瓶熟を経て 11 月にリリースします。

★「ガンベロ ロッソ ヴィーニ ディタリア 2025」赤 2 グラス

★「ルカ マローニ 2025」96 点

【白・辛口】 <Alc. 14.0%> 国/地域等：イタリア/ラツィオ/I.G.T.

葡萄品種：マルヴァジア デル ラツィオ 50%、シャルドネ 50%

熟成：ステンレスタンク

品番：IA-129/JAN：4935919941297/容量：750ml

**¥3,850**(本体価格¥3,500)

