♪2026年1月事務所試飲会ワインリスト♪

株式会社オルヴォー
TEL:03-5261-0243
FAX:03-5206-8557

ヴァインバウ ユッタ・アンブロジッチ / Weinbau Jutta Ambrositsch

本拠地:ウィーン
栽培:ビオロジック、ビオディナミ(認証無し)

著名な広告代理店でのグラフィック・デザイナーの地位を放棄し、ブドウ畑にすべてを捧げる道を選びました。
すべて有機栽培で畑の中で生まれたものを堆肥にする循環農法です。当然ながら収穫はすべて手作業、発酵に培養酵母は一切使いません。
今日では、彼女は夫と共に、Sievering、Grinzing、Nussberg、Stammersdorfのドナウ川沿いの町に3ヘクタールの畑を所有しています。
すべて有機栽培で畑の中で生まれたものを堆肥にする循環農法です。

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	MEMO
	アイン・リター・ヴィエン 1000ml Ein Liter Wien 1000ml 葡萄:グリューナー・フェルトリーナー、リースリング、ゲミシュター・サッツ このワインはユッタの持つ全ての単一畑ワインのセカンドプレスによるブレンドワインです。 JAN:なし クロージャー:スクリューキャップ 認証:なし	白	2022	1000	税込¥4,950 ¥4,500	236本	
	ゲミシュター・サッツ コスモポリート Gemischter Satz Kosmopolit 葡萄:グリューナー・ヴェルトリーナー、ピノ・ブラン、ノイブルガー、ヴェルシュリースリング 畑:ドナウ川対岸、DÖBLING(デープリング)とFLORIDSDORF(フロリッツドルフ) 醸造・熟成:ステンレスタンク JAN:なし クロージャー:スクリューキャップ 認証:なし	白	2022	750	税込¥4,620 ¥4,200	206本	
	ゲミシュター・サッツ リンゲルシュピール Gemischter Satz Ringelspiel 葡萄:グリューナー・ヴェルトリーナー、ノイブルガー、リースリング、トラミナー、グートエーデル(シャスラ)、グリューナー・シルヴァーナーなど12品種 樹齢:1948年、1952年に植樹された古木の混植 畑:19区、SIVERING(シーヴェリング) JAN:なし クロージャー:スクリューキャップ 認証:なし	白	2017	750	税込¥6,600 ¥6,000	79本	
	ローター・ゲミシュター・サッツ ラケーテ Roter Gemischter Satz Rakete 葡萄:ツヴァイゲルト、ザンクト・ラウレント、メルロー、ブラウブルガー 樹齢:平均30年 畑:石灰質土壌 JAN:なし クロージャー:スクリューキャップ 認証:なし	赤	2022	750	税込¥4,950 ¥4,500	75本	

ードイツー

ヴァイングート ヴァインライヒ / Weingut Weinreich

本拠地:ラインヘッセン ベヒトハイム
栽培:ビオロジック

ヴァインライヒ醸造所はドイツのラインヘッセン地方、ベヒトハイムにあります。2009年から、ヤン・ヴァインライヒ、マーク・ヴァインライヒ兄弟で醸造所を運営しています。
現在では管理する畑の98%でオーガニックを実践しています。醸造においても大部分がぶどう畑由来の酵母を生かした自然発酵です。
2016年から醸造所独自の基準で造るナチュラルワイン 「Naturlich Weinreich(ナチュルリッヒ・ヴァインライヒ)」というシリーズをスタート。
上記シリーズは主にスキンコンタクトをしながら発酵させるワインで、清澄やろ過は行わず、二酸化硫黄の添加もしないでボトリングしています。

ラベル		タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	MEMO
	ゼクト ミネラル ブリュット Sekt Mineral Brut 葡萄:ピノ・ムニエ、シュペートブルグンダー(ピノ・ノワール)、シャルドネ 残糖度:1.5g/L 酸度:6.9g/L アルコール度数:12% JAN:4260215650094 クロージャー:コルク栓 認証:Euro Leaf	泡	NV	750	税込¥7,480 ¥6,800	54本	
	ベヒトハイム リースリング オルツヴァイン ラインヘッセン Bechtheim Riesling Ortswein Rheinhessen 葡萄:リースリング 土壌:レスローム、石灰泥灰土 JAN:確認中 クロージャー:スクリューキャップ 認証:Euro Leaf ヴィーガン認証	白	2023	750	税込¥4,950 ¥4,500	180本	
	ベヒトハイム シャルドネ オルツヴァイン ラインヘッセン Bechtheim Chardonnay Ortswein Rheinhessen 葡萄:シャルドネ 土壌:レスローム、石灰泥灰土 醸造・熟成:天然酵母、樽 JAN:4260215650070 クロージャー:スクリューキャップ 認証:Euro Leaf ヴィーガン認証	白	2021	750	税込¥4,400 ¥4,000	167本	
	ベヒトハイム ハーゼンシュプルング リースリング ラーゲンヴァイン Bechtheim Hasensprung Riesling Lagenwein 葡萄:リースリング 土壌:石灰灰泥灰土 JAN:4260215650131 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf ヴィーガン認証	白	2021	750	税込¥6,600 ¥6,000	108本	

ースロヴェニアー

クメティヤ・シュテッカー / Kmetija Stekar

本拠地:プリモルスカ地方ブルダ地区
栽培:自然な形での栽培(認証なし)

1672年からの歴史を誇るシュテッカー家。複雑な歴史を経てスロヴェニアに帰属しています。
当主ヤンコ・シュテッカーは自然なワイン造りへと回帰し、フェノール類を成熟させ、果皮浸漬を施した上質で純度の高いワインを造りだしています。
ワインは単なるアルコール飲料ではなく、文化の一部だと考えています。それは代々、持続可能なアプローチ、極力干渉を避け、有機的な栽培・醸造を手掛け、
この土地柄を反映し、色調や醸造テクニックの概念に縛られることのないワイン造りです。

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	MEMO
	シヴィ Sivi 葡萄:ピノ・グリ 畑・土壌:Musko、Dramarca 標高110m、0.8ha フリッシュと呼ばれる柔らかい泥灰土、砂岩、オポカ 西、北西向き 2002年よりSI EKOオーガニック認証 醸造・熟成:12時間果皮浸漬 天然酵母 濾過せず ステンレスタンク熟成 JAN:なし クロージャー:圧搾コルク 認証:なし	醸白	2023	750	税込¥4,730 ¥4,300	242本	
	ベロ Belo 葡萄:シャルドネ、レブーラ(リボッラ・ジャッラ)、ピノ・ブラン、ソーヴィニヨン、ボルサキカ、グレラ、フリウラーノ… 畑・土壌:ブルダ地区Podvrt、標高180m、0.5ha フリッシュと呼ばれる柔らかい泥灰土、砂岩、オポカ 西向き 2002年よりSI EKOオーガニック認証 醸造・熟成:天然酵母 濾過せず ステンレスタンク熟成 JAN:なし クロージャー:圧搾コルク 認証:なし	醸白	2023	750	税込¥4,730 ¥4,300	93本	
	イズィ Izi 葡萄:レブーラ(リボッラ・ジャッラ) 畑・土壌:ブルダ、Hum 標高160m、0.4ha フリッシュと呼ばれる柔らかい泥灰土、砂岩、オポカ 東、北東向き オーガニック栽培 醸造・熟成:天然酵母 濾過せず 瓶詰め前にごく少量SO2添加 ステンレスタンク熟成 JAN:なし クロージャー:王冠 認証:なし	醸白	2023	750	税込¥4,780 ¥4,300	162本	

各ワインのケース入数は特別な記載のない限り、
750ml×12本となります。

ーイタリアー

イル・ピングロ
il Pingro

本拠地:トスカーナ地方　マレンマ地方
栽培:自然な形での栽培(認証なし)

2019年、キアラと私マルゲリータの二人の従姉妹はマリーナ・ディ・グロッセートにある家族の農家を引き継ぎました。
約2,000メートルにわたるブドウ畑を植えたのは祖父です。彼はアンソニカ、プロカニコ、サンジョヴェーゼといった地元の伝統的なブドウ品種に加え、オリーブの樹も栽培しました。
マリーナ・ディ・グロッセートはトスカーナ州南部のマレンマ地方にあり、独特の地質学的歴史を持っています。
海に近いため、潮風と湿度の高さが微気候に影響を与え、気温を和らげ、ワインに複雑さをもたらします。

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	MEMO
	イル・ピングロ　ビアンコ　トスカーナ il Pingro Bianco Toscana	白	2024	750	税込¥5,720 ¥5,200	122本	
	葡萄:プロカニコ70%、アンソニカ30%　畑・土壌:マリーナ・ディ・グロッセート、砂質　樹齢:50～70年 醸造・熟成:プロカニコは優しく圧搾、アンソニカは一部を全房のまま一日間、果皮浸漬発酵。その後ブレンドしてコンクリートタンクで熟成。 JAN:なし　クロージャー:圧搾コルク　認証:なし						
	イル・ピングロ　サッビオーネ　フリザンテ・ロザート il Pingro Sabbione Frizzante Rosato	ロゼ泡	2024	750	税込¥5,500 ¥5,000	146本	
	葡萄:サンジョヴェーゼ100%　畑・土壌:カスティリオーネ・デッラ・ペスカイア、砂質　樹齢:50～70年 醸造・熟成:同じ畑から収穫したブドウの冷凍果汁をベースワインに加え、そのまま瓶内二次発酵。澱引きなし。 JAN:なし　クロージャー:合成コルク　認証:なし						
	イル・ピングロ　ロッソ　トスカーナ iL Pingro　Rosso Toscana	赤	2024	750	税込¥5,720 ¥5,200	132本	
	葡萄:サンジョヴェーゼ100%　畑・土壌:カスティリオーネ・デッラ・ペスカイア、砂質　樹齢:50～70年 醸造・熟成:全房のブドウと除梗したブドウを交互に階層に積み重ねて15日間果皮浸漬発酵。コンクリートタンクで熟成。 JAN:なし　クロージャー:圧搾コルク　認証:なし						

ジャコモ・バラルド
Giacomo Baraldo

本拠地:トスカーナ地方　サン・カシャーノ・デイ・バーニ
栽培:自然な形での栽培(認証なし)

この小さな土地は、何年にもわたってブドウ栽培に厳しく、未開の地でした。今日、ブドウの木を育て言えることは、ユニークで典型的なワインを生産するためのけた違いに理想的な「気候」を持っています。
90年代に設立した家族経営の会社です。当初はブドウ栽培やワインを扱ったことのない父のシルヴェストロによって経営されていました。森、牧草地、数ヘクタールの耕作地がありました。
今日では、私たちは12ヘクタールを所有し、そのうち3,5ヘクタールにブドウの木が植えられています。
勉強と海外での経験の両方で得た知識をバランスよく注意深くアウトプットしたおかげで、すべてのブドウ品種と土地を尊重した伝統と革新を組み合わせたワインを造ることが出来たのです。

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	MEMO
	リズベリオ トスカーナ　ビアンコ Risveglio Toscana Bianco	白	2023	750	税込¥5,280 ¥4,800	156本	
	葡萄:トレッビアーノ、マルヴァジア　樹齢:1960、1970、1975、2015年植樹　畑・土壌:レ・ピアッツェ、石灰岩と貝殻を含むシルト、粘土。南、南東向き。 醸造・熟成:48時間の果皮浸漬後、全房のまま圧搾。古いバリックで自生酵母で発酵。バリックでMLF。樽熟成6か月。ステンレスタンクで5か月。 JAN:なし　クロージャー:圧搾コルク　認証:なし						
	イル・ペルゴラ　ヴィーノ　ビアンコ il Pergola Vino Bianco	醸白	2021	750	税込¥7,150 ¥6,500	120本	
	葡萄:グレケット(20%貴腐化)畑・土壌:サン・カシャーノ・デイ・バーニ、石灰岩、岩石が多く露出したシルト、明るい粘土。 醸造・熟成:すべて除梗。自生酵母。木樽とステンレスタンクで12か月熟成。ステンレスタンク6か月熟成。48か月瓶熟成。 JAN:なし　クロージャー:DIAM10　認証:なし						
	イル・ボッソロット トスカーナ　ロッソ il Bossolotto Toscana Rosso	赤	2022	750	税込¥5,280 ¥4,800	160本	
	葡萄:サンジョヴェーゼ、メルロー　樹齢:1960年から2015年にかけて植樹。 畑・土壌:レ・ピアッツェ、サン・カシャーノ・デイ・バーニ、石灰岩が多く存在するシルト、明るい粘土。 醸造・熟成:1日2～3回のパンチングダウン。自生酵母。バリックでMLF。フレンチオークで12か月、ステンレスタンクで6か月、2か月瓶熟成。 JAN:なし　クロージャー:DIAM10　認証:なし						
	0.0k　トゥリオ　トスカーナ・ロッソ 0.0k Tullio Toscana Rosse	赤	2021	750	税込¥11,000 ¥10,000	84本	限定商品、単独注文不可
	葡萄:サンジョヴェーゼ　畑・土壌:3つの単一区画のサンジョヴェーゼのブレンドとなります。ポッソロ40%、ポッツォーネ30%、カッチャルピ30% 醸造・熟成:畑内で発酵。30～40%を全房。バリックでMLF。オークバレルで24か月、ステンレスタンクで4か月、12か月瓶熟成。 JAN:なし　クロージャー:DIAM10　認証:なし						

各ワインのケース入数は特別な記載のない限り、
750ml×12本となります。