

トラパーニ発、新進気鋭オーガニックワイナリー 次世代シチリアワインの担い手

西シチリアトラパーニの地で3世代にわたりブドウ栽培を行ってきたフナロ家の家業は、ジャコモ、ティツィアーナ、クレメンテの革新的な若き3人の兄妹に引き継がれ、新たな展開へ踏み出しました。3人は「家族が育てたブドウで、シチリアのテロワールを存分に活かした高品質なワインを造りたい」という確固たる思いのもと、2003年よりワイン造りをスタート。ブドウ本来の味を引き出すために彼らが選択したのはオーガニック農法でした。(2011年にオーガニック認証取得。)

環境保全のための取組みも積極的に行っており、有機農業の採用や、可能な限り亜硫酸塩を排除することはもちろん、ソーラーシステムや薬草による水浄化システムの装備、ワインボトル、ラベルの素材に至るまで、消費者と自然への配慮を怠りません。



サレーミとサンタ・ニンファに広がる約60haのブドウ畑は海拔150~450mの石灰質の地に広がります。シチリアの厳しい暑さに対処できるよう灌漑システムが完備され、インツォーリアや、カタラット、グリッロ、ジビッポ、ネロ・ダーヴォラ、ペリコーノなどのシチリアの土着品種の他、シャルドネやミュラー・トゥルガウなどの国際品種のブドウも多種栽培しています。

手をかけて育てられてきたブドウは、全て手摘みによって収穫され、収穫後はすぐに畑同様に近代的な設備を導入した醸造所へと移送されます。しっかりと手が行き届いた環境のもとで、土地の個性を表現したワインを生産しています。

3人の兄妹によるシチリアの自然、大地への敬意、ワイン造りへの情熱によって実現した新たなプロジェクトは10年を迎え、国内外からの期待がますます高まっている造り手です。



METODO CLASSICO メトド・クラッシコ

タイプ 白／発泡／辛口
ぶどう品種 シャルドネ
原産地呼称 I.G.T
熟成 瓶内18か月

黄金がかかった麦わら黄色。手摘みにより厳選して収穫された最高品質のブドウから造られるメトド・クラッシコ製法によるスパマンテ。エレガントな泡、イーストの豊かな香り、心地良い酸味を感じるバランスのとれた仕上がり。前菜や魚料理、スープと共に。

上代 ¥3,200

750ml×6 4948657 406669



GATTO BIANCO ガット・ピアンコ

タイプ 白／辛口
ぶどう品種 ジビッポ、インツォーリア
原産地呼称 I.G.T
熟成 ステンレスタンク+瓶内2か月

黄緑がかかった黄色麦わら色。黄色いフルーツや柑橘系フルーツのフレッシュな香り。豊かな風味と酸味のバランスがとれた爽やかな白ワイン。前菜、魚のフライと良く合う。

上代 ¥1,500

750ml×6 4948657 406645



INZOLIA インツォーリア

タイプ 白／辛口
ぶどう品種 インツォーリア
原産地呼称 I.G.T
熟成 ステンレスタンク+瓶内2か月

黄緑がかかった黄色麦わら色。バナナや柑橘系の果実、みずみずしい花などのエレガントなアロマが広がる。繊細ながらもリッチな風味と酸味が調和した生き生きとした白ワイン。前菜全般や、グリルした魚と良くマッチ。

上代 ¥1,700

750ml×6 4948657 406683



VIVEUR ヴィヴール

タイプ 白／微発泡／辛口
ぶどう品種 ミュラー・トゥルガウ
原産地呼称 I.G.T
熟成 ステンレスタンク+瓶内2か月

黄緑がかかった黄色麦わら色。フローラルのふくよかなアロマと上品な酸味、そしてすっきりとした優しい泡立ちが心地よいエレガントな微発泡ワイン。前菜や甲殻類、魚介類と相性が良い。

上代 ¥1,800

750ml×6 4948657 406621



VERDELICIA ヴェルデリチャ

タイプ 白／辛口
ぶどう品種 シャルドネ
原産地呼称 I.G.T
熟成 ステンレスタンク+瓶内2か月

黄金色がかかった濃い麦わら色。柑橘系果実やトロピカルフルーツのエレガントなアロマを感じる。風味豊かで、しっかりとしたストラクチャーを持った白ワイン。甲殻類や魚介を使ったメインディッシュと共に。

上代 ¥2,000

750ml×6 4948657 406676



PINZERI ピンツェーリ

タイプ 白／辛口
ぶどう品種 グリッロ
原産地呼称 I.G.T
熟成 ステンレスタンク+瓶内2か月

黄緑がかかった黄色麦わら色。グリッロの特徴でもあるエレガントでフローラルな香りと、滑らかでリッチな味わい。甲殻類や野菜料理、メインディッシュ、特にアグアパッツァとの相性抜群。

上代 ¥2,000

750ml×6 4948657 406614



FUNAROのワインは2011年ヴィンテージからイタリアを代表するオーガニック認証機関「ICEA(イチエア)」の認証を受けています。



GATTO NERO
ガット・ネロ

タイプ 赤/ミディアムボディ
ぶどう品種 シラー、メルロー、ネロ・ダーヴォラ、カベルネ・ソーヴィニオン
原産地呼称 I.G.T
熟成 ステンレスタンク+瓶内2か月

紫色を帯びた濃いルビー色。赤いベリーやリコリスが入り混じったふくよかな香り。酸味とタンニンバランスが非常に良い、果実味溢れるワイン。前菜、赤身肉、白身肉、ミディアム〜熟成タイプのチーズと相性が良い。

上代 ¥1,500

750ml×6 4948657 406638



NERO D'AVOLA
ネロ・ダーヴォラ

タイプ 赤/ミディアムボディ
ぶどう品種 ネロ・ダーヴォラ
原産地呼称 I.G.T
熟成 ステンレスタンク+瓶内2か月

紫がかった濃いルビー色。ネロ・ダーヴォラらしい、チェリーやブラック・ベリーなどの赤いベリー系果実のアロマが広がる。リッチでバランスのとれた洗練された味わい。赤身と白身の肉、軽く熟成させたチーズとともに。

上代 ¥1,700

750ml×6 4948657 406690



OMNIS
オムニス

タイプ 赤/ミディアムボディ
ぶどう品種 ネロ・ダーヴォラ
原産地呼称 I.G.T
熟成 フランス産とアメリカ産オーク大樽とバリック半々で12か月+瓶内

紫色を帯びた濃いルビー色。黒胡椒やリコリス、なめし皮が混ざった複雑で芳醇な香りがバニラ香へと繋がる。エレガントなタンニンと、滑らかな口当たり。赤身肉、狩猟肉、ハードチーズ、新鮮なマグロ料理との相性抜群。

上代 ¥3,000

750ml×6 4948657 406607



PASSITO
パッシート

タイプ 白/デザートワイン/極甘口
ぶどう品種 ジビッポ
原産地呼称 I.G.T
熟成 ステンレスタンク+瓶内

ゴールドがかかった麦わら黄色。サンタ・ニンファの丘陵地で栽培されたジビッポから作られるエレガントなデザートワイン。はちみつや熟した黄色い果実の香り。甘くフレッシュな味わいと上品な酸味のバランスがとても良く、口当たりは滑らか。パネットーネなどのケーキや、フルーツのパイ、ヤギのチーズ、燻製したマグロなどと共に。

上代 ¥3,000

500ml×6 4948657 406652

