



Instituto Enologico Italiano

インスティテュート・エノロジコ・イタリアーノ

プロのエノロゴ(醸造家)達が、低価格ながらイタリアワインの魅力を表現できるワインが作りたい!という思いで立ち上げて40年以上。地方ごとに個性的なイタリアワインを、各地からお届けします!!

イタリアワイン誌でも多数掲載! 国際コンクールでの多くのメダル受賞!!

イタリアのソアヴェ(ヴェローナ)に本拠地を構え、イタリア各地のファインワインを生産するI.E.I.。そのラインナップは幅広く、北はピエモンテ、アルト・アディジェから、トスカーナにプーリア、モリーゼ、そしてシチリアにサルデーニャとイタリア全土で生産されています。さらに、ヴェネト州には3つの異なるエリアにそれぞれ畑を持ち、総面積は200haほど所有。ソアヴェ・クラッシコDOC、ヴァルポリチェッラ・アマローネクラッシコDOC、アルコーレDOCの3つで、年間生産量はおよそ800万本です。しかし、この「I.E.I.」のすべてのワインは、ブドウを絞るところから自社で管理するセラで瓶詰まで行い、ラベル貼りもされます。つまり、イタリアの安ワインによく見られるような、バルク買いたワインに自社のオリジナルラベルを張って販売するなどは一切していません。それだけ品質の良いワイン造りを心がけ、自分たちの納得のいくものだけを世界に送り出しているのです。

ワイン醸造のプロであるエノロゴ達の作ったI.E.I.

高品質なワインを造ること。

それにより高品質なワインを飲むことの素晴らしさを広めること。

そして、イタリアワインの価値を高めること。

ワイン醸造のエキスパート達と、マーケティングのエキスパート達が、イタリアワインの素晴らしさを世界に広めるべく、1968年に設立された「インスティテュート・エノロジコ・イタリアーノ」。常に素晴らしい生産者を探し、それぞれのワイナリー、ブドウ園は注意深く選ばれます。彼らが重視するのは、ワインに個性を表現することだけでなく、それぞれの土地が刻んできた歴史、そして、これまで素晴らしいワインを造ってきた人々の守ってきた伝統です。このようにして、幸運なことI.E.I.は、とても素晴らしい生産者を見つける事ができ、各生産者は、I.E.I.の経験や専門性を信じて、ワインの流通を全て彼らに任せています。現在3つのワイナリーと、各地にある傘下のワイナリーも管理しており、ワインのストックは本拠地であるイタリア北部のヴェネト州で管理するため保管状態がとても良いことも特徴の一つです。



優秀な醸造家にしてI.E.I.代表の
エミリオ・ピクシオ氏

イタリア始め、世界各国のプレスにも取り上げられ、 国際コンクールでは数多くのメダルを受賞する I.E.I.



I.E.I.のメンバー

Vecchia Storia -Piemonte-

ヴェッキア・ストーリア ピエモンテ州

イタリアきってのワインの名産地として名高いピエモンテ。バローロ・バルバレスコを始め、白ワインではガヴィ、甘口のモスカート等、世界的に有名なワインを生産しています。

『IEIの手になるわが社のワインは、バローロの11地域内に点在する畑で入念に選別され、収穫したぶどうを原料として醸造しており、幸運にも、高品質なぶどうから素晴らしいワイン生み出す醸造所としての地位を確立するに至っております。しかし、伝統を尊び、品質を堅持しバローロ・バルバレスコを産するわれわれの姿勢は、いままでも、そしてこれからも変わりません。』

国際的な印象の良い、果実味たっぷりの若いうちから飲めるワインを造るべきか。多くの生産者が岐路に立たされた中、このヴェッキア・ストーリアは、**作り方から味わいまで、昔ながらの方法を頑なに守り通す貴重な生産者。**赤ワインは大樽でじっくり熟成を行ってからリリースし、古き良きバローロとバルバレスコを表現します。

グラスに注がれたワインを一目見れば、郷愁に満ちたその色合いから、ここ最近目にする多くのワインと、異なることに気づくに違いありません。良いものを造りつつも、地方に受け継がれる歴史、伝統を大切にしているIEIの哲学が良く反映された魅力的なワインがラインナップに並びます。



ワイン名	Barolo
年	2005
地域	DOCG Barolo
品種	ネッピオーロ 100%
発酵	最良の樹から選果、慎重に破碎。温度管理されたオークの大樽で15日間かけて発酵。
熟成	オークの大樽で3年熟成
備考	ほんのりオレンジがかった、しかしまだ若々しさも残る ガーネット色。なめし革のような上級な赤ワインを連想 する香りがフワッと立ち上り、後からカシスやブラックベリーそして、ペッパーやナツメグ、シナモンなどスパイスの香りが溢れだし木の香りにマッシュルームなど複雑な香りが何層にもわたり溢れだす。酸味はややおだやかで、滑らかなだしがしっかりとタンニンが骨格を支えている。旨味たっぷりの凝縮感も上品にあるさすがイタリアワインの王様バローロという風格を感じます。また、時間と共に香りが変化していくのもこのワインの醍醐味です。



ワイン名	Barbaresco Riserva	ワイン名	Moscato d'Asti	ワイン名	Cavi
年	2004	年	2009	年	2009
地域	DOCG Barbaresco	地域	Moscato d'Asti DOCG	地域	DOCG Gavi
品種	ネッピオーロ 100%	品種	モスカート 100%	品種	コルテーゼ 100%
発酵	最良の樹から選果、慎重に破碎。スキンコンタクトしたまま30度で発酵。これによってタンニンとネッピオーロらしい香りを引き出す。	発酵	昔ながらの方法でワインを造るため、昔の設備を改良したautoclave(圧力鍋)で発酵させる。(この時自然に泡が発生。)	発酵	低温で、できるだけ時間をかけて発酵。温度管理を重視。
熟成	オークの大樽で18ヶ月、その後バリックで6ヶ月の熟成	作り方	発酵途中で冷却することにより発酵を止めて甘みを残しています(すべてブドウ本来の甘みです)。	熟成	ボトル内で熟成。
備考	バローロよりはやや濃いガーネット色で、エッジはややオレンジがかりほんのり熟成を感じる色調。ベリー系の香りにシナモンやナツメグなど複雑さもあり程よくこなれたタンニンと落ち着いた果実味で女性的な印象のバルバレスコのリゼルヴァ。上質な香りと果実味はバローロ同じ！	備考	淡いイエローのほんのり発泡している甘口白。モスカートの甘〜い香り、パイナップルや桃のコンポートなど早く飲みたくなるようなそそられる香りで、飲むと心地よい甘味があり香りと同様の果実味に溢れています！微発泡の小粒の泡も心地よくスイスイ飲んでしまおう白ワイン！アルコール苦手な方にもおすすめ！	備考	淡い麦わら色のこの白ワインは、黄桃、アプリコット、柑橘系フルーツ、オレンジの皮と甘いフルーツの香りが弾け、ガヴィとは思えないほどのとろみを感じるしっかりとした果実味が特徴の飲みごたえのある白ワイン！この価格としてはクオリティーの高いイタリアの定番白ワインガヴィ。

-Veneto-

ヴェネト州

Desmonta デスマンタ

「デスマンタ」とは、イタリア・ヴェネト州のアルコーレ地域にある小さな村の名前。
これは「Dismount(馬から降りる)」という意味。
1796年のアルコーレの戦いの際、この街を通ったナポレオンが、その村のあまりの美しさに魅了され、思わず愛馬から降りた、という逸話から名づけられました。

2000年に制定されたばかりの、DOCアルコーレ。
この地ではフランスの品種である、メルロとカベルネを使用し、高い品質のワインを造っています。

同じくヴェネト州の名品、「アマローネ」の作り方を応用し、陰干したメルロ、カベルネから造られるNero d'Arcoleが絶品で、話題にも成りました！
これは、フランス・ボルドーで有名なメルロとカベルネを使いながら、まったく違うタイプのワインを造りだしたものの。
また、このNero d'Arcole の搾りかすを使用する、伝統的な「リパッソ」製法のワイン「リネロ・ロッソ」も注目です。



Prosecco プロセッコ

ヴェネト州で忘れてはならないのがプロセッコ！イタリア発の、お手頃ながら高品質のスパークリングとして、世界各地で親しまれています。



ワイン名	PROSECCO IGT EXTRA DRY	ワイン名	Rinero Rosso	ワイン名	Cabernet d'Arcole
年	NV	年	2008	年	2008
地域	ヴェネト (IEIオリジナル)	地域	ヴェネト (Arcole)	地域	ヴェネト (Arcole)
品種	プロセッコ 100%	品種	メルロ 80% カベルネ・ソーヴィニヨン 20%	品種	カベルネ・ソーヴィニヨン 100%
発酵	やさしく搾汁した後、14~20度でアルコール発酵。	発酵	伝統的な方法で搾汁。10~15日間、一定温度下で発酵を行う。20日間「Nero d'Arcole」の滓に浸水。再び戻すという意味のリパッソ製法で造られる。	発酵	やさしく搾汁した後、28度を保ちながら、伝統的な方法で発酵。
製法(泡)	シャルマ方式	熟成	スロヴェニア産オークの大樽で4ヶ月、その後3ヶ月の瓶内熟成。	熟成	4ヶ月間滓とともに熟成させた後、4ヶ月瓶内熟成。
備考	バナナや青リンゴ等の果実味に富んだ、華やかで、バランスのとれた味わい。フローラルな余韻も漂い、繊細な味の Pasta や、魚介類、甲殻類の料理におすすめです。8~10℃、冷やしてサーヴしてください。	備考	「Nero d'Arcole」とは、同社が造る上級キュヴェで、メルロとカベルネを陰干した後で造ったアマローネ(ヴェネトの伝統的な、非常に濃さのあるワイン)のようなワインです。その搾りかすとともに熟成させたワイン。煮詰めたプラムやブラックベリーのような、凝縮味のある特徴的な香りと果実味が特徴です。	備考	ブラックベリーや黄色いスパイスが軽やかに香る。心地よいタンニンと赤いフルーツのジャムのような余韻が印象的な、果実味豊かなワイン。 炭火やオーブンで調理した肉料理や、味わい深くスパイシーなチーズと相性が良い。サーブ温度のめやす:18~20度

Poggio de Genesis -Toscana-

ポッジオ デ ジェネーシ トスカーナ



キアンティは、トスカーナ地方の歴史と深く結びついており、キアンティ抜きにトスカーナを語ることはできません。

丘陵に富み、太陽の恩恵厚いこの土地で、高品質なブドウが取れる事は疑いのない事実です。

Genessiとは、はじまりという意味。名産地トスカーナを象徴し、その始まりとも言えるキアンティワインに敬意を込め、この名を冠しました。



土着の野生酵母を使用し、昔ながらの製法で造られる、注目のキアンティです!!



ワイン名	Chianti DOCG
年	2009
地域	トスカーナ
品種	サンジョベーゼ 85% カナイオーロ・ネロ 5% マルヴァジア&トレッピアーノ 5%
発酵	伝統的な醸造方法。土着の自然酵母を使用して3週間、果皮と共に発酵を行う。
熟成	4か月間オーク樽で熟成
備考	伝統的なキアンティですが、通常よりも黒ぶどうの配合をやや多めにし、より凝縮した果実の味わいを表現しております。(通常、すぐ飲めるようにこの配慮から、白ぶどうを10~30%ブレンドします。)

CAMILLO DE LELLIS -Molise-

カミッロ・デ・レリス モリーゼ州



『モーリス州の海岸沿いで熱心にワイン作りに取り組んできたわが社は、この地の素晴らしいワインを世界中に広めることにも率先して取り組んできました。何百年にも渡って、ワイン作りに携わることで培われたこの土地への深遠な理解、秀逸なぶどうを産する栽培技術に加え、早い段階からぶどう畑や最新のワイン貯蔵技術に投資してきた事もあり、今日では確たる評価を頂戴しております。』
輸入量も少ない、希少なモリーゼ州のワイン。ピフェルノのリゼルヴァは、樽熟成によって味わいに丸みが出ており、クラシックな味わいです。

ワイン名	BIFERNO Rosso Riserva DOC
年	2006
地域	モリーゼ
品種	モンテプルチャーノ 65% アリアニコ 20% トレッピアーノ・トスカーノ 15%
発酵	伝統的な手法で、25~27度の温度を保ちながら15日間かけて発酵を行う。(ぶどうは混ぜてから発酵)
熟成	オークの大樽で18ヶ月、その後スチールタンクで12ヶ月の熟成
備考	珍しい、モリーゼ州のワイン。大樽での伝統的な発酵で、タンニンの和らいだ、丸みのあるワインを造ります。お肉料理全般、ジビエ、ハム・サラミ類、熟成チーズ等と相性がよい。



DUCA DI CAMASTRA -Sicilia-

デュカ・ディ・カマーストラ -シシリア-

『シチリアの素晴らしい海と大地、この土地に住まう人へ、敬意を表するために作ったIEIの特別キュベが“DUCA DI CAMASTRA”。
シチリアの気概とエネルギーを詰め込んだ本当に素晴らしいワインです。わが社の努力と研鑽の末に、このシチリアの「ワインの伝統」の真髄に触れるワインができました。是非ご堪能下さい』

旅情溢れる地中海の島シチリアより、**雰囲気抜群の、お手頃価格が嬉しいワイン!**
シチリアは日本と同じく四方を海で囲まれており、地元の人が魚をよく食べるのが特徴。タコやイカ、カラスミもよく食べ、食習慣に関して、日本人にとって親しみやすい一面が見られます。そのためか、**ワインも私たち日本人に親しみやすい!**
魚料理(塩を振って焼いたシンプルなもの)にも良く合うし、ネロ・ダヴォラの赤ワインは、トマトはもちろん、ハーブやほんのり醤油を効かせた肉料理ともよく合います! 地場品種主体で造られたキュヴェが、伝統的なシチリアの味をお届けします。珍しい「**ロッソ・ディ・フォーコ**(イタリア語で緋色という意味)」も入荷しました!



ワイン名	Rosso di Fuoco
年	2008
地域	Sicilia
品種	ネロ・ダヴォラ 100%
発酵	ぶどうは9月中旬に収穫、28度で果皮を残したまま12日間発酵。
熟成	オークの大樽で6ヶ月間熟成。
備考	見るからに若々しい色調のガーネット。カシス、ブラックベリー、ジャムのような甘い凝縮したフルーツ、キノコ、土の香り。酸味はおだやかで、しなやかな。果実味は、香りと同じく豊かで親しみやすい。スパイスを効かせたソースのお肉料理やラム肉、熟成チーズを合わせたい。



ワイン名	Grillo IGT	ワイン名	Grecanico IGT	ワイン名	Nero d'Avola IGT
年	2009	年	2009	年	2008
地域	Sicilia	地域	Sicilia	地域	Sicilia
品種	グリッロ 100%	品種	グレカニコ 100%	品種	ネロ・ダヴォラ 100%
発酵	9月に手積みで収穫。16~18度で果皮を除いて醸造。	発酵	低温でやさしく搾汁し、18~22度でゆっくりと発酵させる。	発酵	ぶどうはやさしく破砕し、30度を保って発酵させる。
熟成	ワインの澱とともに3ヶ月間スチールタンク内で熟成。	熟成	ワインの澱とともに3ヶ月間スチールタンク内で熟成。	熟成	大樽で2年。その後瓶内でさらに寝かせることも可能。
備考	色調はグレカニコより淡いですが、香りはこちらのグリッロの方がしっかりと感じます。アプリコットや黄桃、黄色のリンゴなど。飲み口はあくまでもスッキリ辛口で爽やかな白ワイン。お魚料理、野菜のグリル、甲殻類や前菜料理、チーズやハムなどの軽いおつまみと合わせて楽しめる辛口白ワイン。	備考	淡いイエローのこの白ワインは、柑橘系の爽やかなフルーツの香り、ハーブ、あとからほんのりシロップのような甘味のある香り。おだやかな酸味とスッキリとした果実味の飲みやすいスッキリ辛口白ワイン。野菜やお魚がメインの地中海風料理などに最適!	備考	しっかりとしたガーネット色で若々しい印象。スパイシーな香りとフルーティーなベリー系の果実の香り。酸味はおだやかで滑らかな舌触りとやや甘味を感じる果実味。やや軽めのボディですが、豊かな果実味でバランスが良い。ラザニアやパスタ、グリルしたお肉と相性◎