

# MATSUYA'S WINES OF THE MONTH

2025  
04  
April

< あなたの人生を華やかにするマツヤお勧めの逸品ワイン >

新年度の始まりです！  
新しい環境でもワインを楽しむ時間を持ちましょう！



MASI<sup>®</sup>  
AGRICOLA

アパッシメントのスペシャリスト  
マアジ社

「マアジ社を象徴するワイン」  
カンポフィオリン  
Masi Campofiorin

**Check!**

- アマローネの歴史を作り上げた老舗のワイナリーマアジ社が造ったワイン。
- ヴェネトの伝統的なブドウの陰干し製法「アパッシメント」において専門家な技術を持つ。
- アパッシメント技術を用いて造られる全てのワインには、それを証明するロゴが印字されています。
- 一次発酵を終えたワインを陰干しブドウに加えて再び発酵させるダブルファーメンテーション（二重発酵）」という独特の製法を使った、マアジ社を代表するワイン。
- 風味豊かな味わいで凝縮感のあるボディが特徴。

## ヴェネトの伝統と巧みな技術を持つワイナリー



#マージ #カンポフィオリン #イタリア #ヴェネト

**MASI**  
AGRICOLA

### アマローネの歴史を作り上げた マージ社

1772年設立。250年に渡りボスカイーニ家により運営され、現オーナーのサンドロ・ボスカイーニ氏が6代目になります。マージ社はヴェネツィア地方において、ワイン造りに最も適した土地を所有するワイナリーです。ワイン造りの専門家および革新者であることは世界的に有名で、現在ではヴェネト地方の伝統的な製法である「アパッシメント」などの技術をヴェネト州以外でも展開しています。未来のために、環境に対する配慮をかかさず、地球への感謝と地球がくれる恵みに敬意を払うことはマージ社の哲学であり義務であると考えています。



赤  
ミディアム  
750 ml

**W1108**  
<マージ>  
**カンポフィオリン**  
Masi Campofiorin

深いルビー色。スパイシーなアロマ、ブラックチェリーやブルーのような熟した果実やスマイルの花のニュアンス。温かみのある滑らかでリッチな味わいで、フィニッシュに心地よい甘いアーモンドが感じられます。

品 種: コルヴィーナ 72%、ロンディネッラ 23%、  
モリナーラ 5%  
原産国: イタリア/ヴェネト  
入 数: 12本入

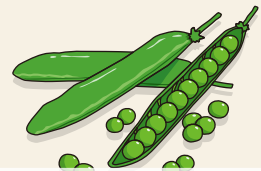
4月限定特別価格 **¥** (税別)

<インポーター 田中氏から一言>

なめらかなのどごしとほどよいコクと旨味を感じられます。二重発酵という古来の製法で作られたとてもユニークなワイン。味の幅が大変広い万能ワイン!

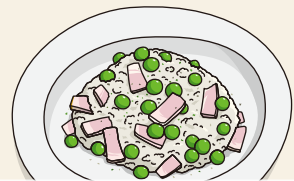


今月の旬の食材 **グリーンピース**



イタリアで春といえば、グリーンピースなんです。グリーンピースは、特に新鮮なものは自然な甘さがあり、料理に加えることでその甘みが引き立ちます。この甘さは、他の食材や調味料と組み合わせることで、料理全体の風味を豊かにします。

オススメの料理 **グリーンピースとパンチェッタのリゾット**



グリーンピースとパンチェッタ(イタリアのベーコン)を使ったリゾットは、コクと旨味があり、ミディアムボディのカンポフィオリンの味わいと相性が良いです。パンチェッタの塩気とグリーンピースの甘さが絶妙のマリアージュに!

### Next Month's Wine

5月のオススメ ワインの予定



**W3564**  
**カステルセッターヌオーヴァ ビアッコ**  
Vallone Castel Serranova Bianco

品 種: フィアーノ 100%  
原産国: イタリア/プーリア 入数: 6本入

5月限定特別価格 **¥** (税別)

### プーリアのワイン産地の可能性を切り開いた ヴァローネ社

1935年に設立されたヴァローネ社はプーリア州にあるワイナリーです。1900年代後半に当時はまだプーリアがワイン産地として認識されていない時代に革新的なワインを産み出し、プーリアのワイン産地としての可能性を切り開きました。

