



ETLIVIN GOLD Event

# ETLIVIN WINE



EWC SHOP

2022年06月~12月



## 有限会社エトリヴァン Since 1986

Etlinv - エトリヴァン 30年史は1986年に始まる。創業当時はワインと共にイタリア産アーモンド、ピスタチオなどを輸入していたが、1990年ころからはイタリアワインに特化した。このころイタリア産ワインを専門的に扱う輸入業者は稀な存在で、エトリヴァンは従価税から従量税への移行期に多くの高級ワインを輸入した先がけだった。

1986年ー1990年代に輸入したワイナリーにはカステッロ・ディ・アマ、アンセルミ、カンタルポ、チェレット、イル・ポッジョーネ、カザノーヴァ・ディ・ネリ、シロ・パチエンティ、ナダ・フィオレンツォ、マストロイアンニ、タレンティ、タスカ・ダルメータ、イゾレ・オレーナ、モンテヴェルティーネ、ヴィエ・ディ・ロマンスなどがあり、これらの多くはエトリヴァンから離れてしまったが、日本市場でエトリヴァンと共に今も生き続けているワイナリーも少なくはない。特にブルネッロ・ディ・モンタルチーノに関しては自他ともに認めるパイオニアである。

エトリヴァンのこれから。今日までしてきたことだが、小さくとも無位無冠のワイナリーであっても一定の水準にあるものを日本に上陸させること。さらにエトリヴァン得意の「音楽シリーズ」のワインを充実させたい。今まではイタリア料理店を中心に売ってきたが、これからは様々な販売チャンネルを考えていきたい。よく「エトリヴァンは敷居が高い」いわれてきたが、これはむしろ「専門家」として誉められたと受けとめている。

最後にエトリヴァンの信条。「ワインは理屈が果てたところから始まる」。ワインの周辺にはソムリエ、ワインジャーナリズムなどワインを語る人たちがたくさんいるが、ワインの真実はワインみずからが語っているはずである。自然派であるうがなかるうが、ピオであるうがなかるうがおいしかったらどっちでもかまわないのではないかと。

「時計屋の時計春の夜どれがほんと」久保田万太郎。この一句どこか今のワイン事情を言い当てている。

有限会社エトリヴァン 230-0071 横浜市鶴見区駒岡1-11-5 - Tel.: 045-574-9815 - Fax: 045-574-9822

<https://www.etlvin.co.jp> - [info@etlvin.co.jp](mailto:info@etlvin.co.jp) - [request@etlvin.co.jp](mailto:request@etlvin.co.jp)



@Etlvin1986



@Etlvin



@Etlvin1986

# Althea



このワイナリーは13haのぶどう畑を所有している、そこは円形の盆地になっておりモレーン（氷堆石）で覆われて石灰質の石が多い。地理的にはコネリアーノとヴァルドピアーデネの境界にあり、ヴィットリオ・ヴェネトの西端に位置する。グレラ種はこの地で古くから栽培されており、古文書などにもその名前が記載されている。ドゥルシアン一族は、この地で古くからグレラ種の栽培、ワイン生産を行っており、長年の経験を生かしてぶどうの個性を十分に引き出す技術を身に付け、現在に至っている。

プロセッコ・クロエ

## Prosecco Chloè 2020 D.O.C. - Sparkling Extra Dry



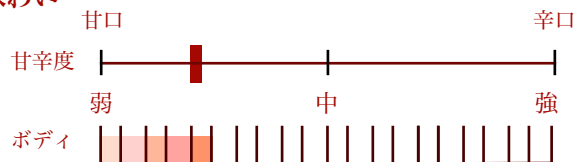
青リンゴやラ・フランス、白い花を思わせる華やかなアロマが印象的なプロセッコ。まるやかな口当たりがとても柔らかい泡が溶け込みほんのりと後味に甘みを感じさせる。ほどよい酸味が心地よく食前のアペリティフ / アペリティーヴォに最適のスパマンテに仕上がっている。最初の乾杯からお食事まで美味しく頂けます。前菜の盛り合わせや生ハム、軽めのチーズなどとの相性が素晴らしい。「青リンゴや洋ナシのアロマが印象的。まるやかな泡でほんのりと後味に甘みを。キリッと冷やして冷蔵庫に常備！最初の乾杯からお食事まで美味しく頂けます。」

ブドウ品種 - Uvaggio - Varietal: 100% グレラ Glera

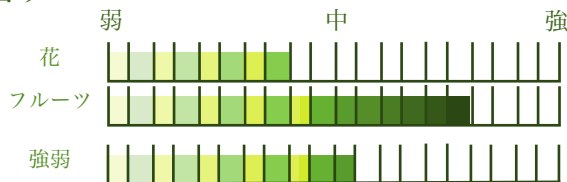


小売価格 ¥ 2,750  
Gold member ¥ 2,475  
(10% OFF)  
TODAY ¥ 2,050

味わい



香り



飲み頃



ETLIVIN S.R.L.



230-0071  
横浜市鶴見区駒岡1-11-5  
TEL 045-574-9815 FAX 045-574-9822  
info@etlvin.co.jp info@etlvin.com



# Piccolo Ernesto

PICCOLLO  
E R N E S T O

ここのワイナリーは地区にあり、標高260mに位置する。Gaviは当初リグーリア州の海岸沿いにあるレストランで飲まれていたが、1974年DOC、1998年DOCGに昇格することでイタリアワインの中でも高い評価を得るようになった。の畑は現在3代目に受け継がれ、温度制御の付いたステンレスタンクやボトリングマシンなどを備え近代化させているが、創始者であるの信念をも取り入れた伝統的手法も兼ね備えている。ぶどうの樹齢は25年から30年で、南面に向いている。畑はこれからも拡大していく予定である。またぶどうの栽培には除草剤を一切使用していない。平均樹齢は25～30年。地質は粘土質、泥灰質。ラベルの教会はのあるの教会を氏が幼少の頃に描いたもの。

ガヴィ・ディ・ガヴィ・ロヴェレト

## Gavi di Gavi Rovereto 2020 D.O.C.G. - 白 Bianco



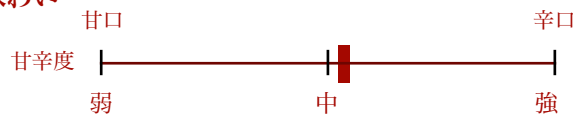
ロヴェレトはGavi di Gaviの11のサブゾーンの中で南側で、リグーリアの海岸から40kmに位置する。塩分を含んだ海風により高いミネラルリティと程良い酸味・苦味もたらされる。畑には除草剤を一切使用せず、白ワインとしては酸化防止剤の添加が特に少ない。青リンゴなどのフレッシュなアロマに清涼感のあるハーブやミネラルのニュアンス。芯のしっかりとした、辛口Gavi di Gavi。

ブドウ品種 - Uvaggio - Varietal: 100% コルテーゼ Cortese

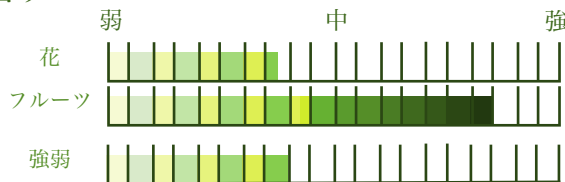


小売価格 ¥ 3,190  
Gold member ¥ 2,871  
(10% OFF)  
TODAY ¥ 2,500

味わい



香り



飲み頃



ETLIVIN Piccolo Gavi

ETLIVIN S.R.L.



230-0071  
横浜市鶴見区駒岡1-11-5  
TEL. 045-574-9815 FAX 045-574-9822  
info@etlvin.co.jp info@etlvin.com



# Curto



Curtoがぶどう栽培を始めた歴史は1670年に遡る。1990年代後半になるとワイン醸造に注力し特にネーロ・ダーヴォラ種の品質向上に努めていった。植樹されているぶどう畑の一部はアルベレロ仕立てになっており樹齢は50年に遡る。1haあたりの収穫量は3000-3500Lと非常に少ない。一方スパッリエーラ仕立ては樹齢平均が15-20年で1haあたり7000Lの収穫量になる。Curto社はシチリア島南東のイスピカ周辺に位置し肥沃な土壌が広がるラゲーサ/シラクーサ県にまたがる。地中海性気候で平均気温は高く降水量は少なく雨は秋と冬に集中する。地形は最標高1000m未満のイブレイ山脈に囲まれ高原が広がり台地が徐々に海に向かっていく。土壌は石灰質 (Val di Notoの石灰、石灰火山灰質に共通する) で石と粘土が豊富でEloro DOCエリアの特徴ともいえる。まさにネーロ・ダーヴォラ栽培のルーツであり常に太陽と地中海/イオニア海の海風の恩恵を受けた場所でもある。

エロス ロザート

## Eos Rose 2020 D.O.C. - ロゼ Rosato



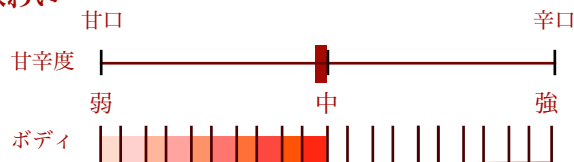
クルト社が生産するワインはどれもブドウの個性が感じられるワインである。ネーロ・ダーヴォラ100%で作られたロゼ「エロスロザート」は凝縮したピンク色が印象的で香りにはイチゴを思わせるチャーミングなアロマが広がる。豊かな酸味がベースにアフターテイストには香り同様にイチゴなどのフレッシュなフルーツのテイストが楽しめる。

ブドウ品種 – Uvaggio – Varietal: 100% ネーロ ダーヴォラ Nero d'Avola

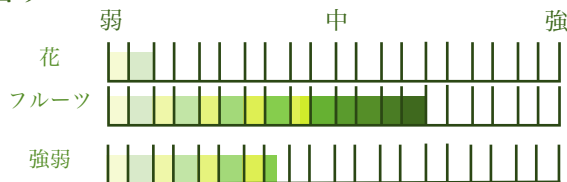


小売価格 ¥ 2,750  
Gold member ¥ 2,475  
(10% OFF)

味わい



香り



飲み頃



ETLIVIN S.R.L.



230-0071  
横浜市鶴見区駒岡1-11-5  
TEL 045-574-9815 FAX 045-574-9822  
info@etlvin.co.jp info@etlvin.com



# De Puppi



ヴィッラ・デ・プッピは、元々はトスカナ出身のデ・プッピ伯爵家によって何世代にも亘って経営されてきた。ルネッサンス時代の代表的作家であるダンテ・アリギエーリの書物、「神曲」にも記述があるほどのファミリーの歴史は長い。ワインづくりの歴史も長く、現在は若い世代に引き継がれており、2005年からはローザ・ボスコのラインもヴィッラ・デ・プッピのラインに迎い入れた。カテリーナとウアルフレート兄弟のローザ・ボスコの息子でありワイナリーオーナーであるアレッシオ・ドリーゴをエノロゴに畑においてはミアーニのエントオ・ポントーニの指導を仰ぎながらワイナリーの経営をしている。最新の醸造設備を備えるものの、これまでの伝統を大切にしたい姿勢を貫いている。ワイナリーはチウダレ・テル・フリウリより3キロほどのモイマッコに位置する。

カベルネ

## Cabernet 2018 I.G.T. - 赤 Rosso



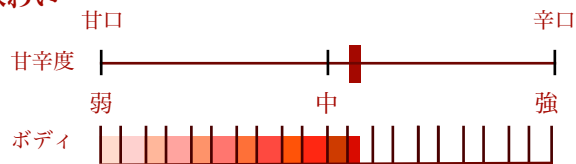
北イタリア・フリウリ州のカベルネ。美しく輝くガーネット色。チェリーやベリーのジャム、ハーブの香り。カベルネ特有の青臭さはなく、完熟したベリーやカシスのアロマ。口当たりはデリケートでタンニンが心地よく、徐々に変化を楽しむことのできる味わい。ミートソースパスタなどと合わせて。樽熟成。

ブドウ品種 – Uvaggio – Varietal: 100% カベルネ ソーヴィニオン Cabernet Sauvignon

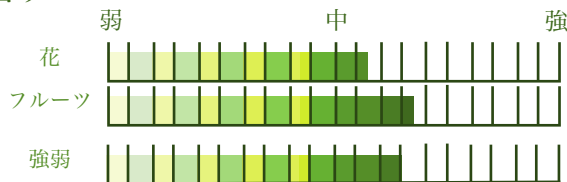


小売価格 ¥ 3,080  
Gold member ¥ 2,772  
(10% OFF)  
TODAY ¥ 2,400

味わい



香り



飲み頃



ETLIVIN D.P. Cabernet

ETLIVIN S.R.L.



230-0071  
横浜市鶴見区駒岡1-11-5  
TEL 045-574-9815 FAX 045-574-9822  
info@etlvin.co.jp info@etlvin.com



# Tasca d'Almerita



タスカ・ダルメリータの歴史は1830年にドン・ルーチョ・タスカ氏とドン・カルメロ・マストロジョヴァンニ・タスカ氏の兄弟が、パレルモとカルタニセッタの間にあるスクラーファニ・バーニにあるレガレアーリの土地1200haを購入したころに遡る。特にルーチョ氏の敏腕な経営によりタスカ一族は発展し、シチリアの農地改革に大きく貢献した。彼の息子である2代目ルーチョ氏の時に初めてアルメリータ伯爵の称号を授かっている。現当主のアルベルト氏は、テヌータ・レガレアーリの他にサリーナ島、エトナ、モツィアにも畑を所有し、イタリアにおけるワインづくりのリーディングカンパニーとして注目度も高まっている。

ディアマンテ

## Diamante d'Almerita 2016 I.G.T. - 甘口ワイン Vino Dessert

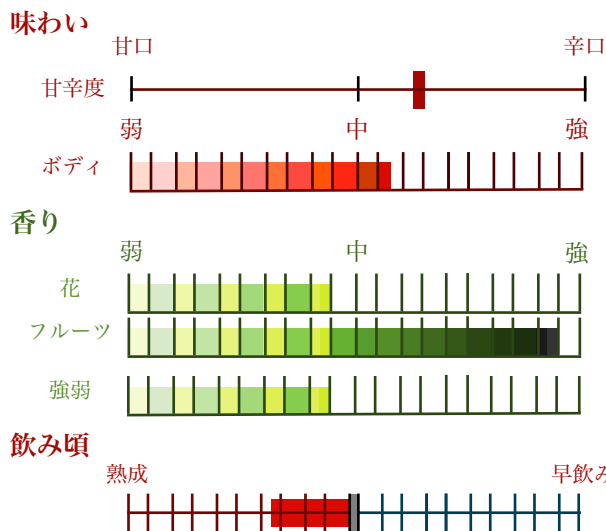


上品な甘口ワインであるディアマンテは収穫後、陰干ししたのちにステンレスにて6ヶ月ほど熟成し、ボトリングを行う。アブリコット、マンゴのフルーティーな香り。深みのある果実味と酸味の余韻が長い味わい。

**ブドウ品種 – Uvaggio – Varietal: 100%** トラミナー Traminer  
モスカート Moscato



小売価格 ¥ 7,260  
Gold member ¥ 6,534  
(10% OFF)  
**TODAY ¥ 4,400**



ETLIVIN Diamante

ETLIVIN S.R.L.



230-0071  
横浜市鶴見区駒岡1-11-5  
TEL 045-574-9815 FAX 045-574-9822  
info@etlvin.co.jp info@etlvin.com



# Il Convento



レモンやオレンジなど柑橘類の宝庫として知られるソレント半島。その先端部にあるマッサ・ルブレンス Massa Lubrenseは半島の中で最も評価の高いレモンの産地とされる。イル・コンヴェント社はこの町の緑に染まった丘の上に5haの自家農園を所有しており、そこでは約2000本のレモンの木が栽培されている。「イル・コンヴェント」の名前はこの農家に隣接する修道院(=Convento)からとったもので、現在は4代目となるジュゼッペGiuseppe氏が引き継ぐ。家族経営の小さな農家ではあるが100年もの歴史を持ち、古くからレモン栽培に携わってきた。

リモンチェットロ

## Limoncello -- Liquore



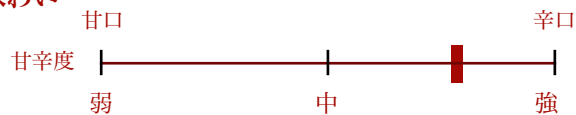
着色料・香料・保存料一切無し。清しいレモンの香りとすっきりとした心地よい苦味と甘み。レモンの皮を原材料にして純アルコールを添加してつくられた南イタリア、カンパーニャ州を代表するリキュール。純粋にリキュールとして食後酒に楽しむのはもちろんのこと、アルコール度数は34%ほどあるのでトニックやソーダで割ることによってカクテルとして提供するのも面白い。冷蔵庫や冷凍庫で良く冷やしてお楽しみください。

ブドウ品種 – Uvaggio – Varietal: 100% レモン - Limoni

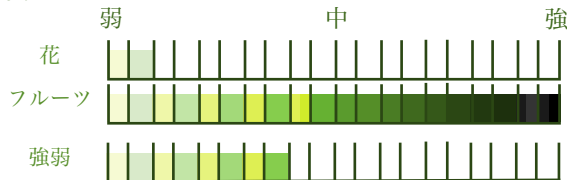


小売価格 ¥ 4,950  
Gold member ¥ 4,455  
(10% OFF)

味わい



香り



飲み頃



ETLIVIN S.R.L.



230-0071  
横浜市鶴見区駒岡1-11-5  
TEL 045-574-9815 FAX 045-574-9822  
info@etlvin.co.jp info@etlvin.com



# Aquileia Distilleria



アクイレイアの蒸留所はフリウリ・ヴェネツィア・ジューリア州、ウーディネから南南東へ30kmほどの、海岸にテルツォ・ディ・アクイレイアに位置する。ディスティッレリアは蒸留所の意味であり、アクイレイアはこの町の名に由来する。このアクイレイアという町は紀元前180年頃、古代ローマ帝国の植民都市として建設され、交易の拠点として繁栄した。人々はラグーナ（湿地帯）を開拓して運河を造り、その運河沿いや港に倉庫が建ち並んだ。当時の人口は10万人を超えローマ、ミラノ、カプアに次ぐ大植民都市であった。ローマ帝国の衰退とともにこの町も次第に寂れてしまい、往時を偲ばせるものは無いに近い。高くそびえる鐘楼とロマネスク様式の大聖堂に圧倒されるが、都市らしいものはない。

ア・スッド・デッレ・ヌーヴォレ

## A Sud delle Nuvole -- グラッパ Grappa

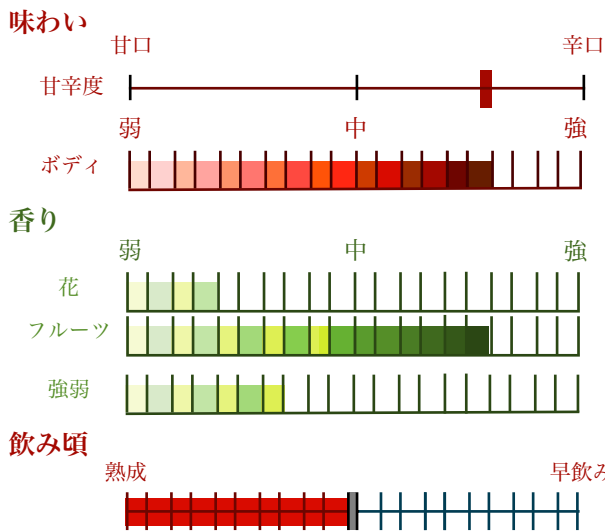


“雲のかなたに（南側へ）”という名のグラッパ。想像と期待、夢が込められている。フレッシュなブドウの香りと丸みがある味わいでアルコール度数も38%なので飲みやすい仕上がり。

**ブドウ品種 - Uvaggio - Varietal:** 30% ピノ グリ-ジョ Pinot Grigio  
30% カベルネ ソーヴィニオン Cabernet Sauvignon  
20% フリウラーノ Friulano  
20% シャルドネ Chardonnay



小売価格 ¥ 4,180  
Gold member ¥ 3,762  
(10% OFF)



ETLIVIN S.R.L.



230-0071  
横浜市鶴見区駒岡1-11-5  
TEL 045-574-9815 FAX 045-574-9822  
info@etlvin.co.jp info@etlvin.com



# Di Bernardo Caffè



ディ・ベルナード・カッフェはバジリカータにある職人焙煎所でコーヒー豆のブレンドに強いこだわりを持っている。  
 使用する豆はエチオピア、コスタリカ、カメルーン、インドが原産地でアラビカ種とロブスタ種の2種である。  
 オーナーのフランチェスコ・ディ・ベルナルド氏は飲むコーヒーがどれも同じような味わいであることに疲れ、  
 市場に出回っていない独自ブレンドを開発する。  
 1996年より焙煎士としてコーヒー豆と向き合い、高品質でニッチなエスプレッソ豆を生み出すことに成功する。  
 適切で正確かつ細かな作業を求められる仕事ぶりが評価され、食の権威であるスローフード協会のトップ5焙煎所に出  
 選される。

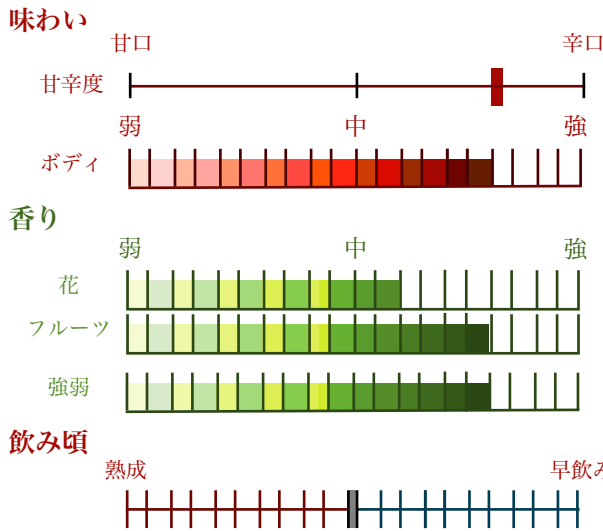
ネスプレッソ対応・ゴールド (100カプセル)

## Nespresso Oro - Gold (100 Capsule) - - - ネスプレッソ - Nespresso



インパクトある味わいで凝縮感あるコーヒーが好きな人におすすめ。ナポリ周辺でよく飲まれているスタイル。

**ブドウ品種 - Uvaggio - Varietal:** 26% ロブスタ(RGGセクション) - Robusta (RGG)  
 20% ロブスタ(KAAPI・ロイヤル 18+) - Robusta (Kaapi Royal 18+)  
 9% ロブスタ(チェリ・AA) - Robusta (Cherry AA)  
 25% アラビカ(シダーモ) - Arabica (Sidamo)



**ETLIVIN S.R.L.**



230-0071  
 横浜市鶴見区駒岡1-11-5  
 TEL 045-574-9815 FAX 045-574-9822  
 info@etlvin.co.jp info@etlvin.com



**小売価格 ¥ 5,940 - Gold member ¥ 4,871 (18% OFF)**



アルティジャーノ スカルペリア  
L'Artigiano Scarperia

Made in Italy Toscana

Il Lusso del pezzo unico fatto a mano

ユニークな手作りの贅沢



L'Artigiano Scarperia  
Made in Italy



Made in Italy にこだわる方々へ



◆ アルティジャーノ・スカルペリア

2007年、ステーキナイフ職人の巨匠であるファビオ・ガスパリーニ氏とアレックス・コルティ氏の2人によってアルティジャーノ・スカルペリアは誕生した。何世紀にもわたって受け継がれてきたナイフづくりをハンドクラフト製品へと昇華されることになった。これら長い年月を通して伝わるナイフ製品は無数のナイフパターンを生み出した貴重な財産である。同時にナイフの歴史と文化を意味し、また唯一無二の作品であり古来伝わる象徴的な作品である。そして両者の巧妙な技術力と想いがこれらナイフ製品に反映されている。ナイフへの情熱をもった方やナイフ収集愛好家の協力もあり、アルティジャーノ・スカルペリアは非常に珍しいナイフモデルを再現し、テーブルナイフやキッチンナイフの名店として名を馳せる。また顧客からの根強い要望により水牛の角を材料として、また品のある木を材料としてオフィス用の文房具や家庭用のカミソリを生産するに至る。また「切削工具の街」として知られるスカルペリアのナイフ研究機関に属し、ナイフの研究に今日も情熱を注いでいる。



<https://www.etlivin.co.jp/shop/cutlery/index.php?lang=JP>

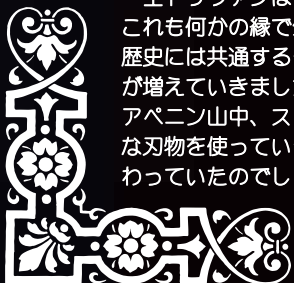
カタログ請求先=有限会社 エトリヴァン tel.045-574-9815 / fax.045-574-9822

正規輸入代理店

エトリヴァンは今年で32年を迎えました。機会があって厨房、レストラン用の刃物を扱うことになりました。これも何かの縁で生産者はトスカーナ、それもフィレンツェ。ということで真正正銘の Made in Italy です。イタリアと日本の刃物屋の歴史には共通するものがあります。日本は平和な江戸元禄期に入ると武器(刀など)の需要は下降し、それに代わって農具などの生産が増えていきました。越前の打ち刃物は農具などと一緒で越中富山の薬売りが各地に広めたという話を聞いたことがあります。アペニン山中、スカルペリアの生産の変遷も似ています。ちなみに我が家の台所では「有次」、「木屋」、「町勤」、「宮文」、といった刃物を使っていますが、研ぎはいつも札幌の「宮文」に出しています。ワインもそうだけど、刃物にも知らず知らずのうちにこだわっていたのでしょうか。Made in Italy にこだわる方々は一度ご覧になってみたらいかがでしょうか。

有限会社 エトリヴァン www.etlivin.co.jp

〒230-0071 横浜市鶴見区駒岡 1-11-5 tel.045-574-9815 / fax.045-574-9822



# メモ

---

---

---

---

---

---

---

---

ETLIVIN s.r.l.

I Vini si iniziano li dove finisce la logica (Esperienza)



有限会社エトリヴァン Since 1986

## 会社概要

有限会社 エトリヴァン創業	1985年 3月
酒類販売免許取得	1986年 5月
イタリアよりワイン輸入開始	1986年 7月
大田区西六郷にワインセラー開設	1997年 2月
横浜市鶴見区駒岡に蔵置所移転	1997年 7月
酒類販売免許駒岡移転	2014年 3月
スカルペリアのカトラリーを輸入開始	2017年 5月
コーヒーを輸入開始	2020年 11月

発行 2022/06/12

有限会社エトリヴァン 230-0071 横浜市鶴見区駒岡1-11-5 - Tel.: 045-574-9815 - Fax: 045-574-9822  
<https://www.etlvin.co.jp> - [info@etlvin.co.jp](mailto:info@etlvin.co.jp) - [request@etlvin.co.jp](mailto:request@etlvin.co.jp)

 @Etlivin1986

 @Etlivin

 @Etlivin1986