

# Scotto Cellars



★2年連続【WINE BUSINESS MONTHLY】Top 50 California winery選出！  
 ★『The Wine Enthusiast』『San Francisco Chronicle』『Wine & Spirits Wholesalers』『Wines & Vines』など、アメリカで最も有名なワインコンクールやワインの専門誌などで90ポイント以上の評価！

5世代に渡りワイン醸造における哲学・伝統を守り続けているファミリー。このファミリーの起源は1883年のイタリア・イスキア島にまで遡ります。「ワインとは夕食での自然なパートナー」との考えの元、家族と親しい友人のためにワイン造りを行っていたといいます。このサルヴァトーレ・スコットの理念は、1903年、ファミリーがアメリカのブルックリンに移住しても引き継がれました。

アメリカに移住したファミリーは、1933年に高品質ワインの販売を始め、そして、1963年にはカリフォルニアで初めてのワイン造りが始まります。これらのワインは“ヴィッラ・アルマンド”愛称ルスティコの名で全米で親しまれるブランドへと成長していきます。今現在でもこのワインは造られており、カリフォルニアで最も古いワインブランドの一つとなっています。

現在、ローダイを代表する生産者となったファミリーを切り盛りしているのは、自分達を【Very Lodi】と表現する、CEOのアンソニー（5代目）、COOのナタリー、ワインメーカーのポール、統括ディレクターのマイケルの4兄妹です。彼らのワインの主なブドウの供給元であるローダイ地区は、アメリカでもっとも多種多様なワインが生み出されるワイン産地として注目され、2015年に“Wine Region of The Year”に選出されています。

ローダイは、禁酒法時代を通して生き残った100年以上前の古いブドウの樹（特にジンファンデル）を持つアメリカの数少ないワイン産地の1つで、これらの貴重なブドウ樹を守る為に【ローダイ・プログラム】が立ち上げられ、農薬の量を減らす事や、いわゆるサステナブル（持続可能な農業）を行えるようなプログラムが実行されています。これらのプログラムは2005年に【ローダイ・ルール】という正式な認証プログラムとして注目されています。

#### ◆ワイン・メーカー

全てのワインの醸造責任者は、末っ子ポールが担います。自らを「I'm wine by blood!」と豪語するほどのワイン好き。ポールはローダイの多種多様なワインをブレンドすることで、それを“一つの個性”として捉えています。それぞれのブランドを飲み比べていくと、同じようなブレンドでもそれぞれの個性がしっかりと表現されているのがわかります。

そんなポールのパートナーを務める歴代コンサルタントも豪華で、フランス・シャンパーニュの最高峰、クリュッグを造り上げたジム・ヤークスと“ブラック・リッジ”を造り上げるなど、ワイナリーの大きな原動力となっています。現在の醸造パートナー兼コンサルタントは、2003年に権威ある『Andre Tchelistcheff Winemaker of the Year』の受賞をはじめ2000もの賞とメダルを獲得しているミッチ・コセンティーノ。

ポールとミッチ・コセンティーノは、ワインの品質は80%~90%はブドウがワイナリーに運ばれる前に決まる、と考えており「プレミアムなワインを造りだすときに近道はない、ブドウ畑での手入れは骨の折れる仕事ですが生産者や農家と協力して全ての適切な対策が確実に講じられるようにすることはワインメーカーの責任である・・・」と考えています。





# Black Ridge

ブラック・リッジ

コンセプトは『誰にでも愛されるヴァラエタル・ワイン』。  
フルーティーで飲みやすさを重視したシリーズで、弊社のロングセラー商品。

スコット・セラーズのカジュアル・ワイン・シリーズ。“ブラック・リッジ”のブランドの立ち上げには、ワイン・メーカーとしてスタッグスリーブ、クリュッグ、ハンス・コーネル、ラウンド・ヒル、オーガスト・セバステアール二等での醸造経験を持つジム・ヤークス（現在は監修のみ）が関わっています。“99ヴァインズ”には、2003年に権威ある【Andre Tchelistcheff Winemaker of the Year】受賞をはじめ数々の受賞歴を誇る“ブレンドの魔術師”と呼ばれるミッチ・コセンティノが関わっています。

## ◆ブラック・リッジ

コンセプトは『誰にでも愛されるヴァラエタル・ワイン』。フルーティーで飲みやすさを重視したワイン。メインのブドウ品種の個性を最大限に引き出すため、あえて違うブドウ品種をブレンドして個性を引き出したシリーズ。カリフォルニア・ステート・フェアで行われたワインコンテストでは【ダブルゴールド賞】と【ベスト・オブ・クラス賞】などを受賞しています。ポールのブレンド技術が光る、弊社カジュアルワインのロングセラー商品。



### ブラック・リッジ・カベルネ・ソーヴィニヨン・カリフォルニア NV

参考小売価格 ¥2,200 (税別)

◆ワイン産地：アメリカ/カリフォルニア/ローダイ

JAN：684586000717

◆ブドウ品種：カベルネ・ソーヴィニヨン主体、プティ・ヴェルドー、ジンファンデル

なんと、“63”もの受賞歴を誇る優秀ワイナリーが造るカベルネ!!熟成感がありながらもめらかなボディに仕上げられており、とても親しみやすい味わいです。カシスやブラックチェリーの風味が心地よく、ドライイチジクを想わせるフィニッシュが鼻を抜けます。焼肉やスペアリブなどの甘いタレをつける肉料理には最高の相性です。



### ブラック・リッジ・ジンファンデル・カリフォルニア NV

参考小売価格 ¥2,200 (税別)

◆ワイン産地：アメリカ/カリフォルニア/ローダイ

JAN：684586000694

◆ブドウ品種：ジンファンデル主体、ルビー・カベルネ、プティ・シラー

リピーター続出!!カリスマ醸造家が手掛ける“ジンファンデル”。ジンファンデルらしさを十分に感じられる、優しい甘みが引き立った飽きのこないしなやかで滑らかな飲み心地です。ブラックベリー系の果実味溢れるジューシーなアタックと、程よい樽の香りも楽しめます。バーベキュー、ジギスカン、ハンバーグ、ミートソースにもおすすめです。



### ブラック・リッジ・ピノ・ノワール・カリフォルニア NV

参考小売価格 ¥2,200 (税別)

◆ワイン産地：アメリカ/カリフォルニア/ローダイ

JAN：684586210109

◆ブドウ品種：ピノ・ノワール主体、シラー、バルベラ

ハイクオリティー&チャームング“ピノ”!!新鮮なイチゴ、アメリカンチェリー、カシスのよく熟した果実の香りに、甘いオークの風味がアクセントのチャームングな飲み口。カリフォルニア・ワインらしいサンサンと太陽を浴びて育ったピノ・ノワールの濃厚さを味わうことができます。生ハムやローストチキン、照り焼きチキン、すき焼きなどの和食にも相性抜群です。



### ブラック・リッジ・スウィート・レッド・ワイン・カリフォルニア NV

参考小売価格 ¥2,200 (税別)

◆ワイン産地：アメリカ/カリフォルニア/ローダイ

JAN：684586210147

◆ブドウ品種：シラー、プティ・シラー、バルベラ、シャルボ

こんな甘口赤ワインが欲しかった!! 今では珍しい甘口の赤ワインがブラック・リッジから新登場です。口当たりは非常に柔らかく、熟したフルーツの風味が口中で弾けます。モスカート同様スッキリした甘さなのでべたつく感覚はない。しっかり冷やして飲むと赤ワインっぽさが全面に出てくる。ほんの少し冷やす程度で飲むと、ポートワインのよなしっかりとした酒質が感じられる。タイ料理、中華料理、ピザなどのスパイシーな味付けをした料理にぴったり。



### ブラック・リッジ・シャルドネ・カリフォルニア NV

参考小売価格 ¥2,200 (税別)

◆ワイン産地：アメリカ/カリフォルニア/ローダイ

JAN：684586000700

◆ブドウ品種：シャルドネ主体、シュナン・ブラン、シンフォニー

素直に美味しいフルーティーな辛口白ワイン。トロピカルフルーツの爽快感。はつらつとした酸と華やかな香り。アプリコットやシトラスの風味が特徴的です。クリアで綺麗な色合い。繊細なフルーツ香に程よく樽香を感じるボリューム感のあるリッチな味わい。チキンソテーやサーモンサラダ、お寿司などにも最高の相性を見せるコストパフォーマンスの高いシャルドネです。



### ブラック・リッジ・モスカート・カリフォルニア NV

参考小売価格 ¥2,200 (税別)

◆ワイン産地：アメリカ/カリフォルニア/ローダイ

JAN：684586000687

◆ブドウ品種：モスカート・アレクサンドリア主体、ヴィオニエ、シンフォニー

「ホッと」する上品な甘口白ワイン。フローラルな香りが印象的。程よい酸味もあり上品でフルーティーな甘口白ワイン。チーズやデザートはもちろん、スパイシーなアジアンフードにも相性抜群。冷やしてそのままでも楽しめますが、炭酸で割ったり、ロックスタイルで飲むのもおすすめです。



### ブラック・リッジ・ホワイト・ジンファンデル・カリフォルニア NV

参考小売価格 ¥2,200 (税別)

◆ワイン産地：アメリカ/カリフォルニア/ローダイ

JAN：684586000748

◆ブドウ品種：アーリー・ハーヴェスト・ジンファンデル、シンフォニー、シラー・ロゼ

鮮明な酸と甘味のバランスが絶妙な甘口ロゼワイン。幾重にも重なる繊細なフルーツフレーバーが魅力的。ハッピーな食事を楽しむ時にこれ以上ない演出が約束される。スパイシーな料理との相性は抜群で、和食やみりんととの相性も良い。

