

# DONNAFUGATA<sup>®</sup>

## SICILIA • SICILY

ドンナフガータ 商品カタログ





## シチリアから世界へ 伝統と革新の ドンナフガータ

20年以上前、シチリアで巡った22ヶ所のワイナリーで最も品質の高さを感じたのがこのドンナフガータ。いつもは悩みに悩むのに、即決で輸入を決断していました。

ドンナフガータの創業は1983年。歴史あるマルサラ酒のワイナリーを代々170年以上引き継いできたラッロ家のジャコモとその妻であり女性による葡萄栽培のパイオニアのガブリエラがシチリアワインの素晴らしさを世界に広めたいという想いで設立。現在は彼らの子であるジョゼとアントニオが会社を引き継ぎ、専門家チームとともに卓越したワインをリリースしています。

ドンナフガータのワインは非常に洗練されています。シチリアのユニークなテロワール、長く大切にしてきた葡萄栽培の伝統的な職人技、歴史や感性から生まれる独創的な世界観、そして革新と挑戦。まずは飲んでみてください。きっと、私たちのように彼らのワインの虜になりますよ！



## 独創的なワインラベル

ドンナフガータの顔ともいえるワインラベル。ガブリエラのインスピレーションにアーティストのステファノ・ヴィターレが息を吹き込んで完成します。シチリアの鮮やかな色彩やモチーフが込められ、ワインの個性を表現しています。幻想的でフェミニン、印象に残る美しいラベルです。

## 世界に輝くシチリアワイン

インターナショナル・ワイン・チャレンジ、デキャンター・ワールド・ワイン・アワード、サクラアワード、Gambero Rosso (最高賞 Tre Bicchieri)、James Suckling (90点以上の評価を20近く) など数えきれないほどの賞を獲得し、シチリアワイン醸造の素晴らしさを伝えています。

2024年にはワールド・ベスト・ソムリエ・セレクションに「ミッレ・エ・ウナ・ノッテ」「ベン・リエ・パッシート」が選ばれました。またドンナフガータの醸造家ピエトロ・ルッソがワイン業界の最高峰資格マスター・オブ・ワイン（イタリアでは3人目）に就任するなど世界中の注目を受けながら、常に進化しています。



## 自然と人にやさしい 持続可能なワイン造り

30年以上前から環境に配慮したエコ・サステナブルな農業に取り組んでいます。除草剤や化学肥料は一切使用せず、害虫対策にも最小限の生薬のみを使用。太陽光発電や二酸化炭素の排出量削減も積極的に行います。2021年にはSOS tain Siciliaに参加し国連アジェンダ2030に沿った省エネや人的資産の育成、消費者の健康維持などにつとめる企業として証明を受けました。バックラベルのQRコードからドンナフガータの取り組みを閲覧することができます。また、プラスチックゴミ由来の再生コルク「ノマコルク・オーシャンキャップ」やシチリア内で回収したガラスの再生ボトルの採用など新しいエコプロジェクトを進めています。



# Qualité

ドンナフガータ正規代理店  
有限会社カリテ・エ・プリ

大阪市西区江戸堀1-10-11 マルイト江戸堀ビル301

Tel.06-6743-4163 FAX.06-6743-4165

<https://www.qualite.co.jp>

# ドンナフガータの4つの畑とワイナリー



## コンテッサ・エンテリーナ

ドンナフガータが誕生した地。シチリア南西部、海拔 200～250mの丘陵地。粘土質ローム土壌。地中海気候で秋冬に降雨が集中し、夏は乾燥した風が吹く。昼夜の寒暖差が大きく健全でアロマ豊かな葡萄の生育に理想的な条件が揃う。代表的な品種はアンソニカ、グリッロ、ネロ・ダヴォラ、ノチェーラ。緑肥や間引き、剪定を行いフレッシュで長期熟成が可能なワインを作る。

**343**  
畑面積 (ha)  
**10**  
区画  
**19**  
品種数



## エトナ・エステート

シチリア東部、エトナ山の北斜面。海拔 700～750m、傾斜地のテラス式地形。火山性の砂質土壌。大陸性気候にシチリアの日照の良さが組み合わさり、秋冬は雨雪が降り低温。春は温暖で夏は昼夜の寒暖差が大きい。代表的な品種はカリッカンテ、ネレロ・マスカレーゼ。ミネラル感と優美さを兼ね備えたワインで火山と地中海を体現する。

**35**  
畑面積 (ha)  
**8**  
区画  
**4**  
品種数



## パンテレリア・エステート

シチリア本島とアフリカ大陸の間、地中海に浮かぶ島。海拔 20～400m、主に斜面のテラス上地形。火山性の砂質土壌。冬は温暖、夏は乾燥した強い風が吹く。栽培品種はジビッポ。葡萄畑はユネスコ世界遺産登録のパンテレリア風アルベッコ仕立ての階段状。低木に剪定された葡萄の生育には通常の3倍もの労力を要するが厳選された果実は驚きの芳香を放つ。

**68**  
畑面積 (ha)  
**16**  
区画  
**1**  
品種数



## ヴィットーリア・エステート

シチリア南東部アーカテ平地。海拔 120～150m、平地及び低い丘陵。砂質土壌に凝灰石や粘土ローム層が混じる。冬は温暖、夏は涼やかな海風を受けて過ごしやすい。シチリア初にして唯一のDOCGチェラスオーロ・ディ・ヴィットーリアが生まれた地。代表的な品種はフラッパート、ネロ・ダヴォラ。華やかさをまとった優しい赤ワインを造るのに最適な場所。

**42**  
畑面積 (ha)  
**3**  
区画  
**2**  
品種数

## エクストラ・ヴァージンオリーブオイル



ドンナフガータが所有する畑ではオリーブも栽培しています。各地のオリーブを搾ったフレッシュで香り高いオイルです。全4種類、オリジナルデザインのボックス付き。



**ミレアンニ**  
Milleanni  
500ml (コード / 43807)  
[味わい] 軽☆☆☆☆重  
[産地] シチリア  
参考上代 / 4,600円

ノチェーラ・テル・ベリーチェ、ピアンコリーラ、チェラスオーラ、ピティクダーラの4種をブレンド。バランスが良く多様に使えます



**ノチェーラ**  
Nocellara  
500ml (コード / 43811)  
[味わい] 軽☆☆☆☆重  
[産地] エトナ  
参考上代 / 5,100円

ノチェーラエトネア100%。心地よい苦みがあるミディウムタイプ。味わいはフルーティーでスパイシー。ローストした肉や野菜に



**2026年入荷予定**  
**ピアンコリーラ**  
Biancolilla  
500ml (コード / 43812)  
[味わい] 軽☆☆☆☆重  
[産地] パンテレリア  
参考上代 / 5,100円

ピアンコリーラ (ピアンコリッラ) 100%。ローズマリーやタイム、青いトマトの香り。繊細な味わいで料理の邪魔をせず香りを残します



**トンダ・イブリア**  
Tonda Iblea  
500ml (コード / 43813)  
[味わい] 軽☆☆☆☆重  
[産地] ヴィットーリア  
参考上代 / 5,100円

トンダ・イブリア100%。若草やハーブ、青いトマトの爽やかな香り。苦みと辛さもあるフルボディ。地中海料理や野菜、赤身肉に

# スパークリングワイン&白ワイン



## ドンナフガータ・ブリュット

DONNAFUGATA Brut

750ml (コード / 26384)  
1,500ml マグナム (コード / 26944)

〔白泡〕甘☆☆☆☆★辛〔格付〕DOP  
〔産地〕コンテッサ・エンテリーナ  
参考上代 / 7,000 円 / マグナム 14,500 円

シャルドネ、ピノ・ネロ

36ヶ月の澱漬け、瓶内二次発酵。シチリアワインの常識をくつがえすドンナフガータ待望のスパークリング。まろやかな後口と白い花の香りの余韻



## ドンナフガータ・ブリュットロゼ

DONNAFUGATA Brut Rose

750ml (コード / 26276)

〔ロゼ泡〕甘☆☆☆☆★辛  
〔格付〕DOP  
〔産地〕コンテッサ・エンテリーナ  
参考上代 / 7,000 円

ピノ・ネロ

36ヶ月の澱漬け、瓶内二次発酵。口当たりはふよやかでしっかりとした骨格、ラズベリーや桃などの香りが心地よく鼻に抜けていきます。長く粘り気のある余韻



## アンシリア

Anthilia

750ml (コード / 26002)  
375ml ハーフ (コード / 26374)

〔白〕甘☆☆☆☆★辛〔格付〕DOP  
〔産地〕コンテッサ・エンテリーナ  
参考上代 / 3,200 円 / ハーフ 1,850 円

カタラット主体、そのほか土着品種など

最初に考案されたワインでありロングセラー。世界でもっとも飲まれているドンナフガータワインです。味わいはフレッシュでフルーティー。ほのかなミネラル感も



## ダマリーノ

Damarino

750ml (コード / 26001)

〔白〕甘☆☆☆☆★辛  
〔格付〕DOP  
〔産地〕コンテッサ・エンテリーナ  
参考上代 / 3,200 円

アンソニカ主体、そのほか土着品種

白い花の繊細なアロマとフルーティーなノート、すっきりした後味。海岸内陸部に廃棄されたプラスチックをリサイクルした「ノマコルク・オーシャンキャップ」を世界で初採用 (2022 年 VT より)



ノマコルク・オーシャンキャップ



## プリオ

Prio

750ml (コード / 26095)

〔白〕甘☆☆☆☆★辛〔格付〕DOP  
〔産地〕コンテッサ・エンテリーナ  
参考上代 / 3,700 円

カタラット

心地よい柑橘系の香りを放つ土着品種カタラット 100%。イキイキとしてフレッシュ、エルダーフラワーやニワトコのような香りも。プリオはシチリアの言葉で「幸せ」



## スルスル

SurSur

750ml (コード / 26387)  
375ml ハーフ (コード / 26377)

〔白〕甘☆☆☆☆★辛〔格付〕DOP  
〔産地〕コンテッサ・エンテリーナ  
参考上代 / 3,700 円 / ハーフ 2,000 円

グリッコ

グレープフルーツなどの柑橘の香り、豊かなボリューム感とミネラルを感じますが後口はドライ。ほのかな苦味と鼻の奥に残るハーブ香を感じる爽やかな白



## リゲア

Lighea

750ml (コード / 26160)

〔白〕甘☆☆☆☆★辛  
〔格付〕DOP  
〔産地〕バンテリア  
参考上代 / 4,000 円

ジビッポ (モスカート・ダッレサンドリア)

甘やかな香りのジビッポを辛口に仕上げたバランス良く美しい白。みずみずしくエレガント



## ラ・フーガ

La Fuga

750ml (コード / 26045)

〔白〕甘☆☆☆☆★辛  
〔格付〕DOP  
〔産地〕コンテッサ・エンテリーナ  
参考上代 / 4,000 円

シャルドネ

クリーミーさを感じるもしっかりとした辛口で後味の余韻は非常に長い。コシの強い厚みのある味わい



## パッシペルトゥーティ

Passiperduti

750ml (コード / 26989)

〔白〕甘☆☆☆☆★辛  
〔格付〕DOP  
〔産地〕コンテッサ・エンテリーナ  
参考上代 / 4,000 円

グリッコ

ラベンダーや柑橘、杉の香りと華やか。骨格はしっかり。ミネラル感とコクがあり奥行きのある味わい



## ヴィニャ・ティ・ガブリ

Vigna di Gabri

750ml (コード / 26300)

〔白〕甘☆☆☆☆★辛 / 樽熟  
〔格付〕DOP  
〔産地〕コンテッサ・エンテリーナ  
参考上代 / 4,700 円

シャルドネ・カタラット主体  
アンソニカ、その他品種をブレンド

創業者の妻ガブリエラがこよなく愛したアンソニカをブレンド。フルーティで凝縮されたエレガントな香り



## スル・ヴルカーノ ビアンコ

Sul Vulcano Bianco

750ml (コード / 26730)

〔白〕甘☆☆☆☆★辛 / 樽熟  
〔格付〕DOP  
〔産地〕エトナ・ピアンコ  
参考上代 / 5,700 円

カリッカンテ

フレンチオーク樽 10ヶ月熟成のワインをブレンドし、丸みのあるフレッシュさを実現。ハーブと柑橘の香り



## キアランダ

Chiaranda

750ml (コード / 26301)

〔白〕甘☆☆☆☆★辛 / 樽熟  
〔格付〕DOP  
〔産地〕コンテッサ・エンテリーナ  
参考上代 / 7,500 円

シャルドネ

甘く優雅なバニラ香と熟れた黄色い果実、ハーブなどが複雑に広がるも繊細で洗練。トップレンジの白

# ロゼワイン&赤ワイン



**ルメラ**  
Lumera  
750ml (コード / 26391)

〔ロゼ〕 甘☆☆☆☆辛  
〔格付〕 DOP  
〔産地〕 コンテッサ・エンテリーナ  
参考上代 / 3,200 円

ネロ・ダヴォラ  
シラー、ノチェーラ

フローラルでフルーティー。ザクロとラズベリーの香りと風味のよい薬味。キリッとした酸味が快活



**スル・ヴルカーノ ロザート**  
Sul Vulcano Rosato  
750ml (コード / 26808)

〔ロゼ〕 甘☆☆☆☆辛  
〔格付〕 DOP  
〔産地〕 エトナ・ロザート  
参考上代 / 5,700 円

ネレッコ・マスカレーゼ

フジの花とプラムやピンクグレープフルーツ、フローラルと果実の香り。洗練されたミネラル感が際立ちます



**セダーラ**  
Sedara  
750ml (コード / 26030)  
375ml ハーフ (コード / 26945)

〔赤〕 軽☆☆☆☆重  
〔格付〕 DOP  
〔産地〕 コンテッサ・エンテリーナ  
参考上代 / 3,200 円 / ハーフ 1,850 円

ネロ・ダヴォラ、カベルネ・ソーヴィニヨン  
メルロー、シラー、その他土着品種

毎日でも味わいたいカジュアルな赤。赤い果実にスパイシーな黒胡椒がひそむ。やわらかなタンニンとジューシーな味わい。ペアリングの用途も広く人気の 1 本



**シェラザーデ**  
Sherazade  
750ml (コード / 26307)  
375ml ハーフ (コード / 26946)

〔赤〕 軽☆☆☆☆重  
〔格付〕 DOP  
〔産地〕 コンテッサ・エンテリーナ  
参考上代 / 3,700 円 / ハーフ 2,000 円

ネロ・ダヴォラ

最初のアタックは強いインパクトのある果実味を感じるが時間が経過するにつれ、まろやかに様々な表情を見せるワイン。ゆっくり時間をかけてボトルで楽しみたい



**フロラムンディ**  
Floramundi  
750ml (コード / 26682)

〔赤〕 軽☆☆☆☆重  
〔格付〕 DOP  
〔産地〕 ヴィットーリア  
参考上代 / 4,500 円

ネロ・ダヴォラ 70%  
フラッパート 30%

上記 2 品種で造る伝統的な DOCG ワイン「チェラスオーロディ ヴィットーリア」。深いアロマと果実味たっぷり



**コンテッサ・ディ・ヴェンティ**  
Contesa dei Venti  
750ml (コード / 26990)

〔赤〕 軽☆☆☆☆重  
〔格付〕 DOP  
〔産地〕 ヴィットーリア  
参考上代 / 4,500 円

ネロ・ダヴォラ

包み込むような個性をもつ土着品種。赤い果実、ラベンダーやスマイルの香り。フルーティーでタンニンはやわらか



**ベッラサイ**  
Bell'Assai  
750ml (コード / 26674)

〔赤〕 軽☆☆☆☆重  
〔格付〕 DOP  
〔産地〕 ヴィットーリア  
参考上代 / 4,500 円

フラッパート

フレッシュな味わいを楽しむタイプ。スマイルや薔薇の華やかさと、ラズベリーや苺の果実味が交差します



**アンゲリ**  
Angheli  
750ml (コード / 26304)

〔赤〕 軽☆☆☆☆重 / 樽熟  
〔格付〕 DOP  
〔産地〕 シチリア  
参考上代 / 5,200 円

メルロー  
カベルネ・ソーヴィニヨン

ドンナフガータが挑むインターナショナルテイストの赤。強さとしなやかさがもたらす驚くべきバランス



**スル・ヴルカーノ ロッソ**  
Sul Vulcano Rosso  
750ml (コード / 26760)

〔赤〕 軽☆☆☆☆重 / 樽熟  
〔格付〕 DOP  
〔産地〕 エトナ・ロッソ  
参考上代 / 5,700 円

ネレッコ・マスカレーゼ

野苺や花の豊かな香り。ジューシーで程良くしっかり。絹のようなタンニンでエレガントな後味



**フラゴレ エトナ・ロッソ**  
Fragore Etna Rosso  
750ml (コード / 26770)

〔赤〕 軽☆☆☆☆重 / 樽熟  
〔格付〕 DOP  
〔産地〕 エトナ・ロッソ  
参考上代 / 13,000 円

ネレッコ・マスカレーゼ

スパイスやスマイル、バルサミコなど深みのある香り。並外れた複雑さと優雅さを持つ限定区画のエトナ



**コントラダ・マルケーザ エトナ・ロッソ**  
Contrada Marchesa Etna Rosso  
750ml (コード / 26418)

〔赤〕 軽☆☆☆☆重 / 樽熟  
〔格付〕 DOP  
〔産地〕 エトナ・ロッソ  
参考上代 / 13,000 円

ネレッコ・マスカレーゼ

鮮やかな明るいルビーレッド。赤い果実、スパイス、華やかでエレガントな香り。美しい酸と豊富なミネラルという最高の組み合わせが非常に心地よく長く続きます



**ミッレ・エ・ウナ・ノッテ**  
Mille e una Notte  
750ml (コード / 26303)  
1,500ml マグナム木箱入り (コード / 26315)

〔赤〕 軽☆☆☆☆重 / 樽熟  
〔格付〕 DOP  
〔産地〕 コンテッサ・エンテリーナ  
参考上代 / 13,000 円 / マグナム 28,000 円

ネロ・ダヴォラ 90%、その他土着品種 10%

夜よりも深く長く続く味わいのスーパーシチリア。濃いルビーレッドで香りは完熟したフルーツや花、ヴァニラのように高貴。フルボディの凝縮味と完璧な余韻

# デザートワイン&グラッパ



## カビール

Kabir

750ml (コード / 26683)

375ml ハーフ (コード / 26308)

〔白〕甘☆☆☆☆辛 (格付) DOP

〔産地〕パンテレリア

参考上代 / 6,000円 / ハーフ 3,200円

ジビッポ (モスカート・ダッレサンドリア)

糖分無添加デザートワイン。ブドウのみから産まれる黄金色の輝き。遅摘みで完熟にしたブドウを使用。節度ある軽い甘口とフレッシュな味わい



## ベン・リエ・パッシート

Ben Ryé Passito

750ml (コード / 26302)

375ml ハーフ (コード / 26309)

1,500ml マグナム木箱入り (コード / 26010)

〔白〕甘☆☆☆☆辛 (格付) DOP

〔産地〕パンテレリア

参考上代 / 13,000円 / ハーフ 6,800円 / マグナム 28,000円

ジビッポ (モスカート・ダッレサンドリア)

糖分無添加、最上級のデザートワイン。完熟したジビッポを天然乾燥、糖分と芳香を最極限まで高めた官能的な甘口。ドンナフガータが世界を酔わせる極上の味



## グラッパ ベン・リエ

Grappa Ben Ryé

500ml (コード / 26310)

〔ブランデー〕アルコール度数 42% / 樽熟

〔産地〕シチリア

参考上代 / 9,500円

「ベン・リエ・パッシート」に使用した乾燥ジビッポ (モスカート・ダッレサンドリア)

オーク材のバリックにて4~6ヶ月熟成。過度に甘すぎない舌触り。柑橘、砂糖漬けフルーツ、ほのかなバニラの香りのハーモニー



## グラッパ ミッレ・エ・ウナ・ノッテ

Grappa Mille e Una Notte

500ml (コード / 26312)

〔ブランデー〕アルコール度数 42% / 樽熟

〔産地〕シチリア

参考上代 / 9,500円

トップレンジの赤「ミッレ・エ・ウナ・ノッテ」に使用した上質なネロ・ダヴォラ

オーク材のバリックにて4~6ヶ月熟成。深い黄金色、インパクトのある香り、上品な舌触り、上品で気高くどっしりした落着き



## DOLCE & GABBANA DONNAFUGATA®

ドンナフガータと世界的ファッションブランド「ドルチェ&ガッバーナ」のシチリア愛にあふれたコラボ商品。シチリアの伝統的な色彩や模様を取り入れたラベルやパッケージが人気です。

全4種類、ドルチェ&ガッバーナデザインのギフトボックス付き。



## 「ローザ」ドルチェ&ガッバーナ

Rosa

750ml (コード / 26885)

〔ロゼ〕甘☆☆☆☆辛

〔格付〕DOP

参考上代 / 7,200円

ネレッロ・マスカレーゼ  
ノチェーラ

古代品種2つから生まれた美しいロゼワイン。火山性土壌由来の引き締まるミネラル、野苺や桃、柑橘のフルーティーさ、洗練された花の香りが特徴



## 「イソラーノ」ドルチェ&ガッバーナ

Isolano

750ml (コード / 26953)

〔白〕甘☆☆☆☆辛 / 樽熟

〔格付〕DOP

参考上代 / 6,700円

カリッカンテ  
その他土着品種を少量ブレンド

シトラスとハーブの上品な香り。エトナ山の北斜面で育ったブドウの力強いミネラル感、包み込まれるような優美さ、長く持続する後味が特徴



## 「タンクレディ」ドルチェ&ガッバーナ

Tancredi

750ml (コード / 26417)

〔赤〕軽☆☆☆☆重 / 樽熟

〔格付〕DOP

参考上代 / 8,800円

カベルネ・ソーヴィニヨン 60%  
ネロ・ダヴォラ 30%、タナ 10%

国際品種と土着ブドウの革新的なブレンド。果実爆弾ともいうべきパワフルで凝縮された味わい。豊かで包み込むようなふくらみ



## 「クオルディラヴァ」ドルチェ&ガッバーナ

Cuordilava

750ml (コード / 26955)

〔赤〕軽☆☆☆☆重 / 樽熟

〔格付〕DOP

参考上代 / 12,000円

ネレッロ・マスカレーゼ

赤い花や果実、草木とスパイスのような香りが交差。滑らかな深みとこなれたタンニンとエレガントなミネラル感が特徴