

Hot  
News!ほとんどのワインがルカ・マローニ95点以上を獲得、2022年度の  
ベストイタリアンワインを獲得したテヌータ・ウリッセが来日

テヌータ・ウリッセ  
輸出マネージャー  
マルコ・ディ・パオロ氏

2025年6月16日、イタリアを代表するワイナリー、テヌータ・ウリッセから、輸出マネージャーのマルコ・ディ・パオロ氏が来日。アロマの奇跡を紡ぐ情熱と革新を語りました。

## 唯一無二の芳しいアロマを宿す驚きの神技

テヌータ・ウリッセのワインが放つ芳醇なアロマの秘密は、彼らが所有する特別な畑にあります。主要なブドウ品種であるモンテプルチャーノとペコリーノが植えられた畑の多くは南向きで、日照に恵まれています。土壌の大部分は粘土質ですが、これがアブルッツォ州の温暖な気候と相まって、ブドウの根を適度な温度に保ちます。これによりブドウはゆっくりと成熟し、豊かなアロマを蓄えることができるのです。また、ヨーロッパで一般的な垣根仕立てではなく、テヌータ・ウリッセは全て棚仕立てを採用しています。これは、過度な日照からブドウを保護し、繊細なアロマの成熟を可能にするためです。機械収穫はできませんが、ブドウ棚の下で常に屈んで作業する方法は、ワイン造りへの情熱と献身の証です。彼らはブドウの質を最優先し、最高の環境でブドウを育てています。

## ブドウと対話しアロマを引き出すこだわりの醸造

テヌータ・ウリッセでは、手摘みで収穫されたブドウは、繊細で芳醇なアロマを損なわないよう、細心の注意を払って醸造へと運ばれます。彼らは最新技術を駆使し、独自の「ウリッセ・トンネル」という円筒形の設備を使用しています。この二重構造の円筒は、外側にマイナス136度の液体窒素を流し、内側でブドウを冷やすことで、低温を保ちます。これにより、摘みたてのアロマをそのまま閉じ込めた状態で醸造プロセスを進めることができます。果汁の圧搾は、風船を用いるプレス機で、優しい力で行われます。これは、プレス時に強い力が加わると、種や果皮から必要以上にタンニンなどの成分が溶け出してしまうのを防ぐためです。アルコール発酵はブドウの区画ごとに細かく行われ、中にはコンクリートタンクで発酵させるキュヴェもあります。基本的には低温を保ち、アロマを最大限引き出すキュヴェを目指していますが、あえて温度管理ができないコンクリートタンクで発酵を行うことで、新しい味わいと偶然の出会いを楽しむこともあるのです。すべてのタンクには温度計が設置され、最高のコンディションを保っています。テヌータ・ウリッセは、畑での献身的な努力と革新的な醸造技術によって、唯一無二の芳醇なアロマを持つ、真に個性的なワインを生み出し続けているのです。



棚仕立て



ウリッセトンネル

## Recommend!

イタリア「テヌータ・ウリッセ」を招き自社試飲会  
を開催！ご好評頂いたワインをご紹介します！

## 人気 RANKING



## ペコリーノ(白・ペコリーノ100%)

華やかなアロマと繊細で生き生きとした果実味と骨格のしっかりした、飲みこたえのある味わい。＜参考価格3,160円＞

ドン・アントニオ  
(赤・モンテプルチャーノ100%)

テヌータ・ウリッセの歴史を紡いできた尊敬する父、祖父、曾祖父へのオマージュとして造ったワイン。滋味深い味わいが、飲む人に温かみを感じさせる。＜参考価格14,330円＞

ウリッセ・ロゼ  
(ロゼ・メルロ60%、モンテプルチャーノ40%)

淡いサーモンピンクの色調。白い花のアロマが最初に香り、とても繊細な味わいだが、余韻は長く、複雑な味わいが持続する。＜参考価格3,570円＞

コッチオーラ  
(白・コッチオーラ100%)

柑橘や青リンゴ、白い花を思わせる繊細なアロマ。軽やかでとてもフレッシュな味わい。＜参考価格3,160円＞

アマランタ・モンテプルチャーノ・ダブルツツォ  
(赤・モンテプルチャーノ100%)

口当たりが滑らかで、クリーミーなタンニンがワインに溶け込んでボリューム感のある芳醇な風味が堪能できる。＜参考価格5,220円＞

## News! 「世界最高のワインの“居場所”を創る」 —— さくら製作所・穂積亮雄が語る、セラー革命の哲学と挑戦



### スペシャル対談シリーズ フロンティア魂 Frontier Spirits

#### さくら製作所：酒の「最適な居場所」を追求する共感型セラー

「私たちは“冷蔵庫”を作っているのではありません」と語るさくら製作所代表の穂積亮雄氏は、ワインセラー業界で急成長を遂げています。同社の開発思想は、ワイン、日本酒、クラフトビールなど、あらゆる酒が最も美しく輝く「最適な温度」を極めること。穂積氏は「“ワインセラー”という言葉自体が好きではない」とまで言い切り、個々のお客様の「飲み方の哲学」に寄り添う、ジャンルに縛られないセラー作りを目指しています。

#### 日本酒・ビール対応と世界展開

さくら製作所のセラーは、ワインの10～15℃帯だけでなく、日本酒の氷温貯蔵を可能にする-5℃、ビールの0～5℃帯まで対応可能。これにより、日本酒の類祭をはじめとする国内一流酒蔵からも信頼を得ています。穂積氏は、日本酒やビールの繊細さに対応することで、セラーとしての本質が磨かれ、ワインセラーとしての能力向上や電力節約にも繋がると強調。同社は台湾を皮切りに、アメリカ・中国市場への進出も準備しており、「お酒文化を運ぶ箱として、世界の頂点に挑む」ことを夢見ています。

#### 10年かけたアフターケアで信頼を構築

創業以来、最も苦労したのが「全国どこでも安心して使える」アフターサービスの体制構築だったと穂積氏は振り返ります。彼は、全国カバーの修理網を構築するため、コンビニの冷蔵ショーケース修理業者に5年間交渉し続けました。遠隔地での修理が難しい課題を乗り越え、現在では100%現地訪問による修理対応を実現。「いくら良い商品を作っても、アフターケアができれば意味がない」と語り、大手家電メーカーさえやらない「人にしかできない信頼設計」こそが重要だと強調します。この「感情的に寄り添う」「人間味」を大切に作る姿勢が、お客様との強固な信頼関係を築いています。

#### 世界最高峰ワインが眠るセラーを目指す

穂積氏は、今後の展望として「ここからは攻め時。これまで培ったものをお客様やお取引先様に還元していきたい」と語ります。最終的な目標は、売上やシェアではなく、「ロマネー・コンティやシャトー・ムートンといった世界中のワインのストックシェアが欲しい」という壮大なものです。「世界最高峰のワインを保管するなら『さくら製作所のセラー』。皆にそう言われる日が来るまで、進み続けます」と力強く決意を表明しました。



#### 【期間限定】さくら製作所ワインセラー ご注文者全員に豪華ワインプレゼント！

SAKURA WORKS 間違いなく、今買うべき最高のワインセラー

6年連続 二冠達成

2024年 台数シェア No.1  
2024年 金額シェア No.1

業務用基準をクリア。ワインや日本酒を適温で保管でき飲食店導入実績多数!

〈さくら製作所株式会社〉

2014年創業、現在11期目。ワインセラー、日本酒セラー専門のファブレスメーカーで、液体温度を制御するテクノロジーを研究開発し、特許取得の独自技術を駆使してワインや日本酒を適温に保つ冷蔵機器を製作、販売。  
全国有力家電量販店でのワインセラー部門において、2018年から2021年まで4年連続で販売台数と販売金額ともにシェアNo.1を獲得しました。

さくら製作所の  
全アイテムはこちら



株式会社ソムリエ 法人営業本部

〒106-0032 東京都港区六本木6-1-20 六本木電気ビルディング3階

Tel : 03-3401-1234 Fax : 03-5413-3212