

DONNAFUGATA®

ドンナフガータの
ワインコレクション



ドンナフガータの本質

6世代にわたる上質なワインづくり

ドンナフガータは、シチリアにルーツを持つ家族によって創業されました。その情熱は、シチリアワインのスタイルと世界的な評価を大きく変革してきました。

創業者のジャコモ・ラッロは、170年以上にわたって高品質なワインづくりに携わってきた家系の4代目であり、1983年に妻のガブリエッラとともにドンナフガータを設立しました。ガブリエッラは、シチリアにおける女性醸造家の先駆けとしても知られています。

現在は、彼らの子どもであるジョゼとアントニオが経営を担い、卓越性を追求するチームとともに歩みを続けています。そして現在、家族の6代目であるガブリエッラ・ファヴァーラもこの事業に加わっています。

ワイナリーの中核を担う、マルサラの歴史的セラー

マルサラにある歴史的なセラーは1851年に建てられました。そこでは、地中海の伝統的な“バリオ”様式を今に残しながら、高品質なワインづくりが行われています。

広々とした魅力的な中庭には、柑橘類やオリーブの木々が点在し、シチリアらしい風景が広がります。

地下にある魅惑的なバリック（樽熟成）セラーでは、ドンナフガータの象徴的なワインのいくつかが熟成されています。このセラーは、凝灰岩を掘り込んで造られており、エネルギー消費を最小限に抑えつつ、理想的な熟成環境である温度15°C、湿度85%を保っています。



サステナビリティ

環境と人への敬意をもつてワインをつくるという私たちの責任

サステナビリティは、ドンナフガータのDNAに深く根付いた価値観です。

私たちは30年以上にわたり、環境と人間への敬意を大切にしながらワインをつくり続けてきました。畑での持続可能な取り組みから、生物多様性の保全、省エネルギー、さらにはクリーンエネルギーの活用に至るまで、その姿勢は一貫しています。

2021年には、国連「持続可能な開発目標(SDGs)2030アジェンダ」に沿って、環境・社会・ガバナンス(ESG)の観点からの取り組みをさらに強化し、シチリアのブドウ栽培における持続可能性プログラム「SOStain Sicily財団」に加盟しました。

サステナブルな包装



ドンナフガータは、海洋生態系の保護を目的に、沿岸地域で回収されたプラスチックを再利用して製造された「ノマコルク・オーシャン」栓を世界で初めて採用したワイナリーです。また、サステナビリティへの取り組みの一環として、主にシチリア島内でリサイクルガラスから製造されている「チェント・ペル・チェント・シチリア(100%シチリア)」ボトルの使用も開始しました。これは、SOStain Sicilia財団が推進する循環型経済の好例であり、O-I Glass社によって実現されたものです。

さらに、これらのボトルは軽量化されており、製造や輸送時に発生するCO₂排出量と環境負荷の削減にも貢献しています。



©Fabio Gambina

創造性とクラフツマンシップ

ドンナフガータ× ドルチェ&ガッバーナ

細部へのこだわりとシチリアへの愛——それは、ドンナフガータとドルチェ&ガッバーナのコラボレーションに共通する中核的な価値観です。創造性とクラフツマンシップが出会うこのパートナーシップにおいて、ドンナフガータは常に新たなテロワールを探求し、卓越したワインを生み出し続けています。そしてドルチェ&ガッバーナは、そのクリエイティブな感性で、この名品たちを唯一無二のライフスタイルとともに世界に発信しています。

こうして誕生したのが、シチリアの色彩、香り、文化を体現する特別なワインコレクションです。魅惑的なロゼ「ローザ」、洗練された白「イゾラーノ」、気品ある赤「クオールディラヴァア」、そして堂々たる赤「タンクレディ」——いずれも、世界にシチリアの美を伝えるアンバサダーです。

アイコニック・ワイン

私たちは、唯一無二の土地と畑に根差した専門知識と経験をもとに、少量生産の上質なワインを生み出しています。それを象徴するのが、私たちのアイコニックなラベルです。

コンテッサ・エンテリーナの丘陵地や他の特別な畑から生まれる「ミッレ・エ・ウナ・ノッテ」は、スタイルとエレガンスの真髄といえる逸品。

そして、“太陽と風の島”パンテッレリーアの英雄的ヴィティカルチャー(英雄的ブドウ栽培)から生まれるパッシート「ベン・リエ」は、唯一無二の個性を放ちます。

この2本は、世界に誇るイタリアのクラフツマンシップの象徴です。



アートとの対話

名前、ロゴ、ラベル—文学へのオマージュ

「ドンナフガータ」という名前は、シチリア文学の金字塔ともいえる小説『山猫(イル・ガットパルド)』に由来します。ナポリから逃れたマリア・カロリーナ王妃が、現在ワイナリーのブドウ畠が広がる地に身を寄せたという逸話にインスピレーションを受けたものです。

この物語はまた、風に髪をなびかせる女性の顔を描いたドンナフガータのロゴにも表れています。

その顔は同時に、ガブリエッラ・ラッコの姿もあります。シチリアで、男性優位とされてきたワイン業界において、高品質なワインづくりに取り組んだ女性先駆者のひとりです。

ガブリエッラはまた、ステファノ・ヴィターレによって描かれるドンナフガータのラベルのインスピレーションの源でもあります。1992年に始まったふたりの美的対話は30年以上続き、ステファノはそれぞれのワインの個性を見事にとらえ、シチリアの大地と色彩を表現しています。それは、ドンナフガータの本質と切っても切り離せないものです。

土地と文化への貢献

ドンナフガータは長年にわたり、地域文化の発信と保護にも力を注ぎました。たとえば、ピサ高等師範学校(Scuola Normale di Pisa)やジュゼッペ・ネンチ賞、トマージ・ディ・ランペドゥーサ文学賞などの文化事業への支援を行っています。

また、2005年からはイタリア環境基金(FAI)とも連携し、イタリアの風景遺産の保全と発信に取り組んでいます。その象徴的な取り組みのひとつが、パンテッレリア島の自社畑の中に位置する「ジャルディーノ・パンテスコ(パンテッレリアの庭園)」の修復と寄贈です。



ドンナフガータのテロワール

5つのワイナリーが紡ぐ
壮大な旅路

5

ワイン醸造と熟成を行うセ
ラー数

452*

ヘクタールのブドウ畠

37

地区

10

種類の固有品種を栽培・
生産

3

の実験的なブドウ畠

シチリアは「ワインの大陸」とも称され、1000年以上の歴史を誇ります。70種以上の固有品種と、多様で特異な気候条件が存在することでも知られています。

ドンナフガータのブドウ畠は、海を望む畠から丘陵地、山岳地帯まで非常に異なる環境に広がり、シチリアの多様性を最大限に活かしています。私たちは、テロワール(風土)とブドウ品種の最適な組み合わせを追求しながら、各地で個性豊かなブドウを育てています。具体的には、西シチリアのコンテッサ・エンテリーナ、火山島のパンテッレリア、そして東シチリアのヴィットリア(アカーテ)やヨーロッパで最も標高の高い活火山エトナ(ランドツォ)に広がる畠が代表的です。

また、2009年からはシチリアの生物多様性を守り、発展させるため、3つの実験的ブドウ畠で希少な固有品種を栽培しています。その中には、現在ほぼ絶滅に瀕している品種も含まれています。



ヴィットーリア イブレオ高原と海のあいだに

シチリア南東部に位置するこの地で、私たちは花のような香りをもつ、まろやかな赤ワインを生み出すのに最適なエリアを選びました。

ここで造られる赤ワインは、これまでの赤ワインの楽しみ方に新たな可能性をもたらす、個性的で革新的な存在です。

このヴィットーリア地区は、シチリアで初めてDOCGに認定された歴史ある銘醸地「チエラスオーロ・ディ・ヴィットリア」の産地でもあります。

土壌：石灰質の凝灰岩が混ざる砂質土壌
セラー所在地：アカーテ市、ビディーニ地区

33
ヘクタールの
ブドウ畠

2
ブドウ品種

3
ヘクタールの
オリーブ畠

3
地区



フロラムンディ
チエラスオーロ・ディ・
ヴィットリア DOCG
ネロ・ダヴォラ、フラッ
パート



コンテーザ・
ディ・ヴェンティ
ヴィットーリア DOC
ネロ・ダヴォラ
ネロ・ダヴォラ



ベッラッサイ
ヴィットーリア DOC
フラッパート
フラッパート



トンダ・イブレア
エクストラヴァージン
オリーブオイル
トンダ・イブレア

コンテッサ・エンテリーナ

ドンナフガータが生まれた土地

私たちは西シチリアの中心地に位置し、ブドウ畠が美しい風景の一部を成しています。地中海性気候で、昼夜の気温差が大きいのが特徴です。地域ごとの個性を引き出すため、固有品種と国際品種のブドウを栽培し、個性豊かなワインづくりを目指しています。

土壌：ローム質粘土土壤

セラー所在地：コンテッサ・エンテリーナ市、ドウケッサ地区

330

ヘクタールの
ブドウ畠

14

ヘクタールの
オリーブ畠

19

ブドウ品種

10

地区



ミッレ・エ・ウナ・
ノッティ
シチリアDOC
ネロ・ダヴォラ、
プティ・ヴェルド、シ
ラー



タンクレディ
テーレ・シチリアー
ネ IGT
カベルネ・ソーヴィ
ニヨン、ネロ・ダヴォ
ラ、タナ



アンゲリ
メルロー、カベルネ・
ソーヴィニヨン シチリ
ア DOC
メルロー、カベルネ・ソ
ーヴィニヨン



セドラ
シチリアDOC
ネロ・ダヴォラ(主体)
にその他の品種をブ
レンド



シェラザーデ
シチリアDOC
ネロ・ダヴォラ



ルメラ
シチリアDOC
ネロ・ダヴォラ、
シラー、ノチェーラ



ローザ
シチリアDOC ロザ
ート
ネレッロ・マスカレー
ゼ、ノチェーラ



**ドンナフガータ
ブリュットロゼ**
シチリアDOC
メトド・クラシコ
ピノネロ



**ドンナフガータ
ブリュット**
シチリアDOC
メトド・クラシコ
シャルドネ、ピノネロ



キアランダ
コンテッサ・エンテリ
ーナDOC
シャルドネ
シャルドネ



**ヴィニヤ・
ディ・ガブリ**
シチリアDOC
アンソニカ、ヴィオニエ、
ルチド、ソーヴィニヨンブ
ラン、シャルドネ



ラ・フーガ
コンテッサ・エンテリ
ーナDOC
シャルドネ
シャルドネ



パッセリ
ドゥーテイ
シチリアDOC
グリッロ
グリッロ



スルスル
シチリアDOCグリ
ッロ
グリッロ



プリオ
シチリアDOC
ルチド
ルチド



アンティア
シチリアDOC
ルチドをにその他の
品種をブレンド



ダマリーノ
シチリアDOC
アンソニカ、ルチド、グ
レカニコ、グリッロ



**グラッパ ミッレ・エ・
ウナ・ノッテ**
最高品質の黒ブドウ
の搾りかす



ミッレアニ
エクストラヴァージンオ
リーブオイル
ノチュラーナ・デル・ベ
リーチェ、ピアンコリッ
ラ、チェラズオーラ、ビテ
イグッダーラ

パンテッレリーア農園

“アルベレッロ”のブドウ樹が世界遺産

に登録される場所

シチリアとアフリカの間に浮かぶ火山島パンテッレリーアの過酷な自然環境に魅了され、私たちは英雄的なブドウ栽培プロジェクトを始めました。

ここでは「アルベレッロ・パンテスコ」(パンテッリーア特有の低木仕立てのブドウ樹)が、小さな段々畑で栽培され、乾いた溶岩石の石垣で囲まれています。

土壌: 火山性の砂質土壌

セラー所在地: パンテッレリーア市、カンマ地区

56

ヘクタールの
ブドウ畠

1

ブドウ品種

8

ヘクタールの
オリーブ畠

16

地区



ベン・リエ
パッシート・ディ・パン
テレリーア
ジビッポ



カビール
モスクート・ディ・パン
テレリーア
ジビッポ



リゲア
シチリアDOCジビ
ッボ
ジビッポ



グラッパ
ベン・リエ
最高品質のジビッポ
の搾りかす



ビアンコリーラ
エクストラヴァージン
オリーブオイル
ビアンコリーラ

エトナ農園

ヨーロッパで最も高い活火山のふも
とにて

東シチリアに位置するエトナ山の北斜面にて
ブドウ畠を栽培しています。
この土地は、その壮大な力を感じさせます。
ここで生まれる火山性ワインのエレガンス
は、山岳地帯のワイン造りの技術を反映し
ています。
大陸性気候に地中海性の影響が加わり、段々畠と火山岩で築かれた石積みの壁が特
徴です。

33

ヘクタールの
ブドウ畠

3

ヘクタールの
オリーブ畠

4

ブドウ品種

8

地区



フラゴレ
エトナロッソ
DOC コントラ
ーダ・モンテラグ
アルディア
ネレッロ・マスカ
レーぜ



コントラーダ・マ
ルケーザ
エトナロッソDOC
コントラーダ・マル
ケーザ
ネレッロ・マスカ
レーぜ



クオルディラーヴ
ア ドルチェ&ガッ
バーナ ドンナフ
ガータ
エトナロッソDOC
ネレッロ・マスカ
レーぜ



スルヴルカーノ
エトナロッソ
DOC
ネレッロ・マスカ
レーぜ



スルヴルカーノ
エトナビアンコ
DOC
カリカンテ



イゾラーノ
エトナビアンコ
DOC
カリカンテ



スルヴルカーノ
エトナロザート
DOC
ネレッロ・マスカ
レーぜ



ノチェラーラ エ
トニア
エクストラヴァ
ージン オリーブ
オイルノチェラ
ーラ エトニア

5つのワイナリーが紡ぐ、ひとつの大きいなる旅

エステートを巡る旅へようこそ

ドンナフガータでは、お客様を“我が家”的な空間で、シチリアの温かさを体現するホスピタリティを大切にしています。私たちの哲学はシンプルです。小規模ながらも上質なワインとシチリアの食文化を融合させた五感で楽しむ体験を通じて、お客様一人ひとりに特別なひとときをお届けすることです。

心地よく魅力的な空間で、シチリア各地のテロワールとその驚くべき可能性を映し出すドンナフガータのワインをご紹介します。

このユニークな体験は一年を通してお楽しみいただけます。マルサラの歴史あるセラーをはじめ、エトナ（ランドツツオ）やヴィットリア（アカーテ）のエステートでもご案内しています。春からはコンテッサ・エンテリーナでも、夏にはパンテッレリアでも皆さまをお迎えいたします。

また、年に2回の特別なイベントもお見逃しなく：

5月最後の日曜日に開催される「カンティーネ・アペルテ（ワイナリー開放の日）」、そして8月10日の夜空の下で楽しむ「カリーチ・ディ・ステッレ（星のグラス）」。

お問合せ先(イタリア)

カンティーネ・ストリケ

住所 / 連絡先 :

Via Sebastiano Lipari 18
Marsala (TP)
T. +39 0923 72 42 77
visitare@donnafugata.it

info.export@donnafugata.it
www.donnafugata.it
www.visit.donnafugata.it
@donnafugatawine



Importers:

TOKYO, EAST JAPAN - CLIO INTERNATIONAL LTD -
IMPORTER

有限会社 クリオ・インターナショナル
107-0062 東京都港区南青山2-7-1 ホームズ飛驒202
Tel: 03-6434-5301 Fax: 03-6434-5515
clio@clio-int.com · www.clio-int.com

OSAKA, WEST JAPAN - QUALITÉ ET PRIX LTD

有限会社 カリテ・エ・プリ
550-0002 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
qualite@qualite.co.jp · www.qualite.co.jp

CENTURY TRADING - ISETAN DEPT. STORE

株式会社センチュリートレーーディングカンパニー
160-0022 東京都新宿区新宿3-17-17 新宿三丁目共同ビル2階
Tel: 050-3152-2001

詳しくは
こちらから



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REG. N. 2021/2115



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



DONNAFUGATA®