

ヴェレノージ 生産者来日記念キャンペーン

ヴェレノージは『ガンベロ ロッソ』でトレ ビッキエリ（最高評価）の常連、その他『ドゥエミラヴィニ』や『ルカマローニ』等、各ワインガイドで常に高い評価を受けているマルケ州のトップ生産者です。今回は、2月のアンジェラヴェレノージの来日にあわせ、ヴェレノージのアイテムを一堂にご案内いたします。



ラベルが新しくなります。

下記の3アイテム（I-276、I-550、I-251）は、現ロットの在庫が無くなり次第、ウサギラベルに変更となります。新ラベルへの切り替えは、在庫状況にもよりますが3アイテムとも4月ごろになる予定です。



ヴィッラ アンジェラ シャルドネ

I-276 2010 Villa Angela Chardonnay

¥1,680 (本体価格¥1,600)

《白》【辛口】 葡萄品種: シャルドネ(100%)

畑はアスコリ ピチエーノにあり、海拔 200~300m です。収穫は早朝か夕方に手で行い、小さな冷蔵ケースでセラーまで運びます。やわらかくプレスした果汁をタンクで5°Cに冷やして清澄後、温度コントロールしながらステンレスタンクで発酵させます。輝きのあるクリアな麦わら色、フルーティで花を思わせるフレッシュで繊細なアロマ、とてもバランスのよいフレーバーがあります。凝縮された果実味が、さわやかさの中にしっかりとしたコクを与えています。【ウサギの色: ブルーグリーン】

ヴィッラ アンジェラ パッセリーナ

I-550 2010 Villa Angela Passerina

¥1,680 (本体価格¥1,600)

《白》【辛口】 葡萄品種: パッセリーナ(100%)

畑はアスコリ ピチエーノにあり、海拔 200~300m です。収穫は早朝か夕方に手で行い、小さな冷蔵ケースでセラーまで運びます。9月半ばに収穫された葡萄は、選別されます。柔らかく压榨した後、急速に冷却して、不純物などを除きます。温度管理の出来るスチールタンクで13~15°Cに保ち醗酵させ、翌年の2月までタンクで寝かせます。かすかに緑がかった薄い黄色。控えめな繊細な花の香りや、強いグレープフルーツやレモンの新鮮でかぐわしい香り。白い果実や桃、杉の魅力的な香りもあります。味わいはフレッシュでデリケート。凝縮された飲み飽きない果実味があります。'10年が「アルマナッコ デル ベーレ ベーネ 2012」でオスカー クアリタ プレッツォ、「ガンベロ ロッソ 2012」で2ビッキエリ。【ウサギの色: 黄色】



ロッソ ピチエーノ スペリオレ イル プレッチャローロ

I-251 2008 Rosso Piceno Superiore Il Brecciarolo

¥1,680 (本体価格¥1,600)

《赤》【ミディアムボディ】 葡萄品種: サンジョヴェーゼ、モンテプルチャーノ

スペリオレが生産されるのは、特別な微気候と土壌を持ったアスコリ ピチエーノ地方の限られた地域です。カシスやラズベリーの甘いしっとりした香りがあり、葡萄の皮の心地よい果実味を凝縮させたようなしっかりしたコクと、上品で美しい美味しさがあります。熟成の可能性を持ったしっかりしたボディと、オーク樽での熟成による柔らかく心地よい味わいを感じられます。「ガンベロ ロッソ 2012」で2ビッキエリ。【ウサギの色: ワインレッド】



ファレーリオ

I-250 2010 Falerio

¥1,260 (本体価格¥1,200)

《白》【辛口】DOC: マルケ 葡萄品種: トレヴィアーノ、ペコリーノ、パッセリーナ

やや青みを帯びたきれいな黄色、洋ナシ、熟したメロンやりんご、グレープフルーツキャンディやミントなどのハーブの香りがあり、スッキリと切れの良い酸味が爽やかです。アフターには甘夏や夏みかんの熟したフルーツの酸味と香りが残ります。フルーティで上品な美味しさのあるフレーバーと、まろやかで深いコクのあるワインとなっています。【ウサギの色: 緑】

ロッソ ピチエーノ

I-597 2010 Rosso Piceno

¥1,260 (本体価格¥1,200)

《赤》【ミディアムボディ】DOC: マルケ 葡萄品種: サンジョヴェーゼ、モンテプルチャーノ

すみれ色のニュアンスのあるルビー色で、フレッシュで果実味溢れる風味。うまくバランスのとれたタンニンとおだやかなアルコールがあります。【ウサギの色: 赤】

モンテプルチャーノ ダブルツォ

I-598 2010 Montepulciano d'Abruzzo

¥1,365 (本体価格¥1,300)

《赤》【ミディアムボディ】DOC: アブルツォ 葡萄品種: モンテプルチャーノ

紫がかったルビーレッド、スグリやイチゴ、ラズベリーの思わせる香りがあります。ボリュームのあるフルーティなボディがあり、とてもなめらかな口当たりです。【ウサギの色: 青】



ヴェレノー ジ ブリュット メトード クラッシコ

I-256 2007 Velenosi Brut Metodo Classico ¥3,465(本体価格 ¥3,300)

《白》【辛口】葡萄品種:シャルドネ(70%)、ピノ ネーロ(30%)

ヴェレノーの畑は、土壌分析により、スパマンテを造るための必要条件がすべて揃っていることが判りました。昼夜の気温差が激しく、酸の減少やアロマが失われることなく葡萄が完熟します。柔らかいプレスで果汁を抽出し、低温で一次発酵を行い、二次発酵後 36 ヶ月間瓶熟させて、ワインに深みときめ細やかな泡立ちをもたらします。動瓶とデゴルジュマンは手作業で丁寧にこなされます。しっかりした黄色、きめ細かくクリーミーな泡立ちと余韻のある泡が長く続きます。新鮮でエレガント、コクがあり魅力的なフレイバーが感じられます。'07 年が「ガンベロ ロッソ 2012」で2ビッキエリ。

ヴェルディッキオ デイ カステッリ ディ イエー ジ クラッシコ

I-485 2010 Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico

¥1,575(本体価格 ¥1,500)

《白》【辛口】葡萄品種:ヴェルディッキオ(85%)、その他(15%)

葡萄畑は、昔からの古い区画にあります。標高 100m に位置し、砂利質と粘土質土壌です。葡萄は垣根仕立(コルドン)で栽培されます。収穫は気温の低い早朝、もしくは夕方に行ないます。房が痛まないよう小さなケースを使って手摘みで収穫した葡萄は、セラーに運ばれるまで低温管理されています。やわらかくプレスした果汁をタンクで 5°C に冷やして清澄後、温度コントロールしながらステンレスタンクで発酵させます。明るい緑を帯びた黄色、青リンゴや蜂蜜、スパイスを思わせるフルーティなアロマ、ほどよいボリュームがあり、バランスがとれています。余韻にかすかな苦味が感じられます。



ロッジョ デル フィラーレのセカンド的存在、同じ工程、熟成を経て出来るワインです。

ロッソ ピチエーノ スペリオーレ イル ブレッチャローロ ゴールド

I-537 2007 Rosso Piceno Superiore Il Brecciarolo GOLD

¥2,730(本体価格 ¥2,600)

《赤》【フルボディ】葡萄品種:サンジョヴェーゼ、モンテプルチャーノ

「ガンベロ ロッソ」のトレ ビッキエリの常連、ロッジョ デル フィラーレと同じ工程を経たワインです。最終的に樽からの試飲でロッジョに入れなかったものがこのワインになります。新樽で 24 ヶ月熟成。深い赤紫色、パニラ、ブラックベリーやプラムを思わせる香りが広がります。カシスやリコリス、ナツメグ、シナモンなど様々な風味が感じられます。持続性のある味わいは暖かみがあり、リッチで調和の取れたワインとなっています。'07 年が「ヴェロネッリ 2011」で♣マーク(初登場の優れたワインを示す)89 点、「ドゥエミラヴィニ 2011」で 4 房、「ガンベロ ロッソ 2011」で 2 ビッキエリ。

「ガンベロ ロッソ」、「ドゥエミラヴィニ」、「ヴェロネッリ」ですべて最高評価!

ロッソ ピチエーノ スペリオーレ ロッジョ デル フィラーレ

I-603 2007 Rosso Piceno Superiore Roggio del Filare

¥3,990(本体価格 ¥3,800)

《赤》【フルボディ】葡萄品種:サンジョヴェーゼ、モンテプルチャーノ

ロッジョ デル フィラーレは、古くからロッソ ピチエーノ D.O.C. に認められていたエリアの中心にあります。畑は日照条件のよい斜面に位置しています。収穫量を低く抑え、選りすぐりの葡萄から造られます。フレンチオークの樽とバリック(225Lの小樽)で 24 ヶ月熟成させています。深く濃い赤、ブラックベリーやチェリーの複雑で広がりのあるアロマ、しっとりした果実の深い味わい。飲む手の期待を裏切らない、自信を持ってお勧めできるワインです。'07 年が「ガンベロ ロッソ 2011」でトレビッキエリ+(編集長のダニエレ チェルニツリが感銘を受けたワイン)、「ドゥエミラヴィニ 2011」で 5 房、「ヴェロネッリ 2011」でスーパー トレストッレ/93 点、「ルカ マローニ 2011」で 94 点、「ワインズ&スピリッツ 2011.06」で 92 点。

ルディ

I-313 2007 LUDI

¥5,040(本体価格 ¥4,800)

《赤》【フルボディ】

葡萄品種:モンテプルチャーノ、メルロ、カベルネ ソーヴィニオン

手摘みで収穫された葡萄は、やわらかくプレスした後、約 30 日間発酵と醸しを行います。熟成は、オークの新樽 100%(バリックと大樽)を使って品種毎に別々に 24 ヶ月間おこない、さらに瓶詰め後 6 ヶ月間寝かせます。濃いルビーレッド。スパイスで熟した魅惑的な果実のアロマ、そしてオーク樽からの心地よい香りがあります。ふくよかでボリュームがあり、しっかりとした骨格があります。熟成させるとさらに良くなります。ワイン名の「ルディ」とは、ラテン語で『プレイ』の意味です。もともと冗談半分の遊びのつもりで 500 本ルディを造ったことから、その名前を付けたそうです。またワイン自体もグラスに入れて置いておくと、だんだん変容していき、その様がまるでワインが「遊んでいる」ようだ、という意味を掛けているそうです。'07 年が「ガンベロ ロッソ 2011」で赤の 2 ビッキエリ、「ルカ マローニ 2011」で 95 点、「ドゥエミラヴィニ 2011」で 4 房、「ヴェロネッリ 2011」で 3 ツ星/92 点。



2012 年 2 月 アンジェラ ヴェレノー ジ 来日

東京、大阪、福岡の試飲会にアンジェラ ヴェレノー ジ が来場します。

* 事前のご予約が必要です。会費 ¥1,000。詳しくはお電話にてお問い合わせ下さい。

* 一般の方のご入場は、ご遠慮ください。

東京会場: 2 月 21 日(火) 会場: 飯田橋レインボービル 11:00~17:00

試飲会は 21 日(火) 22 日(水) の二日間開催いたします。

大阪会場: 2 月 22 日(水) 会場: ホテル エルセラーン大阪 11:00~17:00

福岡会場: 2 月 23 日(木) 会場: グランドハイアット福岡 11:00~17:00