

幻のロッジョ デル フィラーレもご紹介 ヴェレノージの強カラインナップ



ヴェレノージは、イタリアのアドリア海沿岸のほぼ中心に位置するマルケ州のアスコリ ピチエーノ地方でワイン造りを行う、注目を集める生産者です。父の自家用のワイン造りを小さい頃から手伝っていたエルコレが、抑えきれない情熱と共に始めたワイン造りは徐々に拡がり、現在では 105ha もの葡萄畑となりました。かつては「無口な職人エルコレ」というイメージでしたが、今は 20 名の若いスタッフが協力して品質向上に努めるチームとなっています。エルコレはテイステイングやワインの総合管理を行い、個々のワインには担当者がいて、全ての決定はスタッフ全員です。2002 年 6 月から、トスカーナ出身のトップエノロギ、アッティリオ パリをコンサルタントに迎えました。ロバート パーカー Jr. は「ワインアドヴォケート、152」で、アッティリオ パリの参加について『重要な動き』として言及し、『マルケ南部のリーダーの生産者となりつつあることを確信している。』と書いています。日当たりのよい斜面の畑から注意深くデリケートに栽培された葡萄を、各ワインのタイプにとって、最もアルコール含有量が適量となる糖度の時期に収穫します。また、ワインへの醸造は生産サイクルの重要なプロセスです。畑での作業の結果を十分生かすため、コンピュータ管理された温度コントロールした醸造方法、ソフトでデリケートなダメージをもたらさないプレス、ワインの種類によって様々なサイズや種類のステンレ

スタックやオーク樽を使い分ける熟成が、色、味、ブーケ、アフターがパーフェクトなバランスの品質につながります。また、ヴェレノージにセカンドワインは一切なく、最後に選別された葡萄はすべて捨ててしまいます。エルコレのワインはすでに国内外で高く評価され、ヒュー ジョンソンの「ポケットワインブック」ではロッソピチエーノの最良の生産者として、イタリアワインのガイドとして名高い「ガンベロ ロッソ」でも好評価を得ています。ほとんどのイタリアワインが集う展示会ヴィニタリアの品評会や、その他国内外の品評会でも毎年のように受賞しています。イタリアのプレステージ ブランド「ドルチェ & ガッバーナ」がミラノに開いたレストラン「ゴールド」に、ロッジョとルディを納品しています。'08 年は、温かく雨が適度に良いタイミングで降ったため、成長が早く進み、特に白ワイン用の葡萄は土のミネラルをよく吸収して、香り高くフローラルな仕上がりとなりました。



エルコレ自身も大好きだと語り、自信を持ってすすめるヴェレノージのスタンダード

ファレーリオ デイ コッリ アスコラーニ イル ブレッチャローロ



I-250 2008 Falerio dei Colli Ascolani Il Brecciarolo **¥1,365** (本体価格 ¥1,300)

《白》【辛口】等級: D.O.C. 葡萄品種: トレブビアーノ、パッセリーナ、ペコリーノ

1984 年から造られており、アスコリ ピチエーノの自家畑からの葡萄を使っています。醸造は、独特のバラエティに富むアロマを抽出するために、低温で果皮を果汁の中で醸すスキンコンタクトを行います。プレスは柔らかく行い、温度コントロールできるタンクで発酵させます。その結果、この価格帯のイタリア白ワインの中では、稀にみるしっかりしたきれいな黄色、フルーティで上品な美味しさのあるフレイヴァーと、まろやかで深みのあるこくがあるワインとなっています。通常のファレーリオとは一段も二段もレベルの違う、印象深い白ワインです。イル ブレッチャローロの名前は葡萄が栽培される土地の名前にちなんで付けられました。エルコレは、「このワインの品質には大変自信を持っており、自分も大好きなワインだ」と語っていました。

シャルドネによる素晴らしいワイン ヴェレノージのチャレンジ精神の表れでもあります

ヴィッラ アンジェラ シャルドネ

I-276 2008 Villa Angela Chardonnay

¥1,890 (本体価格 ¥1,800)

《白》【辛口】等級: I.G.T. マルケ 葡萄品種: シャルドネ (100%) 熟成: タンク

常に新しいワイン造りに挑戦し続けるヴェレノージ。そのひとつが地元の品種でない葡萄によるワイン造りで、第 1 号がこのワインなのです。最高にシャルドネの実が熟す 8 月の真っ盛りに収穫されました。そして造り出されたワインはとても澄んだ麦藁色、フルーティで花を思わせるようなフレッシュでデリケートな香りにあふれています。非常にバランス良いフレイヴァーで、今にも溢れ出しそうな果実味が爽やかさにとりかきとしたコクを与え、大変バランス良く仕上がっております。エルコレはこのワインに大変自信をもち、ヴィニタリアのコンクールに出展し、大変多くのワインの中で、シャルドネのタンク部門で見事金賞を受賞しました。エルコレに「どうしてこんなにいいワインになるのでしょうか？」と尋ねたところ、「何度も分けて、セクションしながら摘み取るから。」との答えが返ってきました。もっと上の価格帯のワインならともかく、通常この価格帯のワインの場合、何度も分けて摘み取ったり、セクションしながら摘み取ったりはしないでしょう。この手間暇を惜しまない努力が、おいしさの秘訣だったのです。



アドリア海側の畑で栽培された葡萄から造られる、きびきびとしたボディ、軽やかな味わい。

ヴィッラ アンジェラ パッセリーナ

I-550 2008 Villa Angela Passerina

¥1,890 (本体価格 ¥1,800)

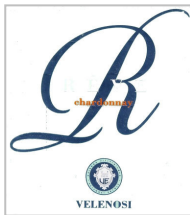
《白》【辛口】等級: I.G.T. マルケ 葡萄品種: パッセリーナ (100%) 熟成: タンク

パッセリーナは、アドリア海の古くからの葡萄品種で、その変わった名前は「小さなズメ」を意味し、ズメに似た際立った黄色い葡萄の実や、小さな『つばさ』のような枝の形にちなんでいると言われていました。2007 年が初ヴィンテージです。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行き、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。柔らかく圧搾した後、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 に保ち醗酵します。清澄は、翌年の 2 月まで、醗酵で得た香りを維持するため約 10°C に保ちながらタンクで行います。僅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がわい香り。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。凝縮して飲み飽きない果実味にあふれています。



最高の白ワインを造ろうという想いから生まれた、「夢」という名を持ったシャルドネ

レーヴェ ディ ヴィッタ アンジェラ



I-271 2007 Rêve di Villa Angela

¥3,150 (本体価格 ¥3,000)

《白》【辛口】等級: I.G.T. マルケ 葡萄品種: シャルドネ

熟成: 樽 (アリエ、ヌヴェール、トロンセ、リムーザン、スラヴォニア)

入念なクローン セレクション、さらに土壌の特徴とエノロジスト ロメロ タラボレッリのアドヴァイスに基づいた栽培方法により、素晴らしいワインが生まれました。成育時と収穫時に葡萄を選別し、房をていねいに手摘みしています。自然醗酵を避けるためにすぐに冷却します。さらに、別々の樽で温度管理をして醗酵を行います。アリエ、ヌヴェール、トロンセ、リムーザン、スラヴォニアなどの様々な樽で熟成した後、ブレンドしてファイニングします。金色を帯びた明るい黄色です。香りは複雑で、シトラスフルーツ、ヴァニラ、香辛料を強く感じさせます。非常にバランスのとれたフレイヴァー。しっかりした骨格と、リッチさのおかげで、このワインに合う食事はたくさんあります。食事と合わせない時は、あまり冷やしすぎない12°C位で味わうとワインそのもののおいしさが堪能できます。イタリアワインらしい、非常にスタイリッシュなボトルに詰められています。「レーヴェ」はフランス語で「夢」を意味します。

スペリオーレの名はダテじゃない！！ ロッソ ピチエーノの可能性を引き出した逸品

ロッソ ピチエーノ スペリオーレ イル プレッチャローロ

I-251 2006 Rosso Piceno Superiore Il Brecciarolo

¥1,785 (本体価格 ¥1,700)

《赤》【ミディアムボディ】等級: D.O.C. 葡萄品種: サンジョヴェーゼ、モンテプルチャーノ 熟成: オーク樽 24ヶ月間

スペリオー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。ヴェレノージは、このスペリオーレの将来性、可能性を、注目を集める以前から信じて、伝統を守りつつ現代の解釈を通して、上質のワインを作り上げる努力をしてきました。その結果はこのワインの何年も持つしっかりしたボディと、24ヶ月間のオーク樽での熟成による柔らかく心地よい味わいにしっかり感じ取ることができます。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、上品できれいな美味しさがあります。'06年が「インターナショナルワインセラー145」で89点。



濃い、紫がかかったルビー。熟したダークチェリーの甘く魅惑的なアロマ、クミン、タールやインクの印象的な香りが互いに競いあっている。濃厚でたっぷりしているが、一貫性があり、集約されている。アロマと同様のフレイヴァーが感じられる。素晴らしく熟したタンニン、ほんのわずかな固さがある。かなり長く、なめらかな余韻の中にビターなタッチが感じられる。89点 インターナショナルワインセラー 145

ルディと共に、新しいゲームを始めてみませんか？！ワイン、喜び、楽しみ・・・。

ルディ

I-460 2003 LUDI

1500ml

¥13,650 (本体価格 ¥13,000)



《赤》【フルボディ】等級: I.G.T. ロッソ デッレ マルケ

葡萄品種: モンテプルチャーノ、メルロ、カベルネ ソーヴィニヨン

熟成: バリック・大樽 (共に新樽) 24ヶ月間 → 瓶6ヶ月間

葡萄は、標高200~270mのアスコリ ピチエーノに近い斜面の畑から、10月の最終週に手摘みで収穫されました。柔らかくプレスされた後、約30日間発酵と醸しが行われます。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。魅惑的でスパイシィで熟した果実の香り、さらにオーク樽からの香りがあります。ソフトでたっぷりとしていて、しっかりとした構成があるため熟成してさらに良くなります。地元のレストランでも、1軒に1本ずつしか分けてもらえないという幻のワインです。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。'03年が、「ヴェロネッリ2006」でスーパーパートレステッレ/94点、「ガンベロ ロッソ2006」で赤2グラス、「ルカ マローニ2006」で95点、「エスプレッソ2006」で16点、「ドウエミラヴィニ2006」で4房。

毎年のように「ガンベロ ロッソ」や「ヴェロネッリ」で最高評価を獲得する幻のワイン それに満足することなく、さらなる進化を続けていきます！！

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-252 2005 Rosso Piceno Superiore Roggio del Filare

750ml

¥4,410 (本体価格 ¥4,200)

I-461 2003 Rosso Piceno Superiore Roggio del Filare

1500ml

¥10,500 (本体価格 ¥10,000)

《赤》【フルボディ】等級: D.O.C. 葡萄品種: サンジョヴェーゼ、モンテプルチャーノ

熟成: フランス産オーク樽・バリック、24ヶ月間 → 瓶6ヶ月間

ロッソ ピチエーノ スペリオーレの選りすぐりの傑作です。フィラーレは、昔からロッソ ピチエーノD.O.C.と認められていたエリアの中心にある畑の名前です。この畑は斜面にあり、夕日を受け葉が燃えているかのように見え、ラベルデザインはそれを表しています。収穫量を押しえ選りすぐった葡萄から造られ、フレンチオークの樽とバリック(225Lの小樽)で24ヶ月熟成し、瓶で6ヶ月熟成します。引き込まれるような深く濃い赤色、色々なベリーをミックスした複雑で広がりのある上品な芳香、しっとりした果実の深い味わいとエレガントな深みのある力強さを持っています。決して期待を裏切らない、自信を持ってお勧めできるワインです。

'05年は、「ガンベロ ロッソ2009」でトレ ビッキエリ、「ヴェロネッリ2009」でスーパーパートレステッレ、「インターナショナルワインセラー145」で91点。'03年は、「ルカ マローニ2007」で89点、「ドウエミラヴィニ2007」で4房、「ガンベロ ロッソ2007」でトレ ビッキエリ、「ヴェロネッリ2007」で3星/91点。

