



**VELENOSI**  
ASCOLI PICENO

— ヴェレノージ —

## 親の反対を押し切り、20歳のアンジェラと25歳のエルコレによってスタート マルケのトップ生産者になるまでの道のりは、苦勞の連続でした

ワイン造りに身を投じることを、アンジェラの両親もエルコレの両親も反対でした。アンジェラの実家は靴のビジネスを、エルコレの実家は食品関係の仕事をしていました。親たちは自分たちの跡を継いでくれることを希望していましたが、アンジェラ達は、親の決めた道ではなく、自分たちがやりたいと思う分野で成功を取めたいと思っていたのです。2人は抑えきれない情熱と共に1984年にヴェレノージを設立、エルコレは25歳、アンジェラは20歳でした。僅か9haの畑から、3種類のワイン（ロツソ ピチエーノ スペリオレ ブレッチャローロ、ファレーリオ、ヴェレノージ シャルドネ）でのスタートでした。ワイン造りを始めた当初は本当に大変でした。お金も無く、有名な畑を所有している訳でもなく、ワイン造りの家系でもなかったため、自分達で勉強するしかありませんでした。昼間は畑とセラーで働き、夜は懸命にワイン造りの勉強をしました。それから20数年後、その努力が実り、ようやく親たちも認めてくれましたが、長い年月がかかりました。現在は、自家畑を160ha所有、その他に賃貸契約の畑もあります。家族経営のワイナリーとしてはマルケ州で2番目の規模となり世界約55ヶ国に輸出するまでになりましたが、ワインへの情熱は当初と変わりません。

## エントリークラスからトップ キュヴェまで全てのワインに同じ労力をかける そうした姿勢が実り、国際的なコンペティションでも高く評価されています

「ガンベロ ロツソ」にてロツジョ デル フィラーレが12年連続、通算では18回、最高評価トレ ビッキエーリを獲得するなど、イタリア国内のワイン評価本では定評を得ていたヴェレノージですが、近年では、国際ワインコンクールでも高い評価を得ています。ベルリン国際ワインコンペティション2019では「Italian winery of the year」に、同コンペティション2020では「Italian white wine winery of the year」に選出されました。ヴェレノージのワインがここまで広く受け入れられた背景には、彼らの哲学があります。それは、生産量が増えてもエントリークラスからトップ キュヴェまで、全てのワインに同じ姿勢で向き合い、同じ労力をかけ、品質の向上に注力しています。



(右) 2020VTのノヴェットロが「Miglior Novello d'Italia (ベスト ノヴェットロ)」に選出。



マルケのワインの発展に大きく貢献してきたアンジェラは、アスコリピチェーノの生産者協会の会長を務めるなど活躍の幅を広げています。ヴェレノージのワインが高い評価を獲得するにつれアスコリピチェーノへの注目も高まっています。フード&ビバレッジ誌やガンベロ ロッソ誌では、表紙を飾るなど様々な場面でその活躍が紹介されています。アンジェラのアスコリピチェーノへ貢献は尽きることなく、ワイン造りを通してこれからも続いていくでしょう。

これまでアスコリピチェーノのワインの発展に尽力してきたヴェレノージですが、新たなプロジェクトとして、2016年にアブルツォ北部のテーラモのコントログエッタに16haの畑を購入し、ワイン造りをスタートしました。マルケで長年培った知識、経験を活かして造る、ヴェレノージのアブルツォワインも既に高い評価を得ています。



### ヴィンテージについて — 2023年4月現地訪問より —

2022年は、過去6年で最も暑いヴィンテージでした。春は全く雨が降りませんでしたが、初夏から夏にかけて雨が降ったことで、葡萄は十分な水分をキープしました。収穫時期は2021年よりも18日早く、特にアスコリピチェーノの畑からの葡萄で造る白ワイン（ファレリオとヴェレノージ シャルドネ）はフレッシュさをキープするために通常よりも早く収穫をしました。温暖化の影響で、今後収穫時期はさらに早くなると思います。収穫を早めるだけでなく収量を制限することでも葡萄の熟度にバラツキが無くなり、品質をキープ出来るように対策をしています。以前は1haあたり90hlのところ、現在は70hlまで制限しています。

## ヴェレノージが創業当時から造り続ける「赤ワイン」



旧ラベル

現行ラベル

### ロッソ ピチェーノ スペリオレ ブレッチャローロ 2020

Rosso Piceno Superiore Brecciarolo

しっかりと深みのある赤色、花や紫色の果実、真っ赤なバラの花びら、その後次第にスパイス、微かなシナモン、コーヒー、タンニンも十分に感じられます。ブレッチャローロは「小さな石」の意味で、1984年にワイン造りを始めた際の畑の名前です。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マルケ南部の限られた地域です。ヴェレノージは、スペリオレの可能性と将来性を、注目を集める以前から信じ、上質のワインを造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保つ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取ることが出来ます。畑はオッフィーダとアスコリピチェーノにあります。標高は200~300mで、主に粘土土壌。10月半ばの早朝か夕方に収穫して、小さな箱に入れ、冷却して運びます。除梗して、温度管理とルモンタージュが出来る200hLのステンレスタンクで発酵、20日間醸しを行います。上級キュヴェのロッジョデルフィラーレとルディに使った樽で16ヶ月熟成させます。

- ★「サクラアワード2023」ゴールド
- ★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑2023」94点

【赤・フルボディ】 <Alc. 13.5%> 国/地域等：イタリア/マルケ  
D.O.C. ロッソ ピチェーノ

葡萄品種：モンテプルチャーノ 70%、サンジョヴェーゼ 30%

熟成：樽で16ヶ月

品番：I-251/JAN：4935919052511/容量：750ml

**¥2,090**(本体価格¥1,900)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年11月時点のものです。

# ヴェレノージが創業当時から造り続ける「白ワイン」

以前より、シャルドネの品質に定評があったヴェレノージですが、近年の土着品種を使った白ワインのクオリティも素晴らしい物があります



## ファレーリオ 2021 (左)

Falerio ※無くなり次第 2022VT に切り替わります

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等のハーブの香りがあり、スツキリと切れの良い酸味があります。熟した甘夏や夏みかん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風味と、まろやかで深いコクのあるワインです。

【白・辛口】 <Alc. 13.5%> 国/地域等：イタリア/マルケ/D.O.C. ファレーリオ

葡萄品種：ペコリーノ、パッセリーナ、トレヴィアーノ

熟成：ステンレスタンク

品番：I-250/JAN：4935919052504/容量：750ml **¥1,650**(本体価格¥1,500)

## ヴェレノージ シャルドネ 2021 (右)

Velenosi Chardonnay

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風味があります。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。

【白・辛口】 <Alc. 13.0%> 国/地域等：イタリア/マルケ/I.G.P. マルケ

葡萄品種：シャルドネ 熟成：ステンレスタンク

品番：I-276/JAN：4935919052764/容量：750ml **¥2,090**(本体価格¥1,900)

## 今では、ヴェレノージの代名詞となった「ウサギラベル」

コストパフォーマンスの高さだけでなく、印象に残るラベルも魅力です。



## ロッソ ピチーノ 2021 Rosso Piceno

【赤・ミディアムボディ】 <13.0%>

国/地域等：イタリア/マルケ

D.O.C. ロッソ ピチーノ

葡萄品種：モンテプルチャーノ、サンジョヴェーゼ

品番：I-597/容量：750ml

JAN：4935919055970

**¥1,650**(本体価格¥1,500)

スマレなど紫系の花や苺やプラムなど赤い果実の香り、フレッシュで果実味溢れる風味、バランスのとれたタンニンがあります。



## モンテプルチャーノ ダブルツツォ 2021 Montepulciano d'Abruzzo

【赤・ミディアムボディ】 <13.5%>

国/地域等：イタリア/アブルッツォ

D.O.C. モンテプルチャーノ ダブルツツォ

葡萄品種：モンテプルチャーノ 100%

品番：I-598/容量：750ml

JAN：4935919055987

**¥1,650**(本体価格¥1,500)

スグリやイチゴ、ラズベリーを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。



## ヴェレノージ パッセリーナ 2021 Velenosi Passerina

【白・辛口】 <13.5%>

国/地域等：イタリア/マルケ

I.G.P. マルケ

葡萄品種：パッセリーナ 100%

品番：I-550/容量：750ml

JAN：4935919055505

**¥2,090**(本体価格¥1,900)

控えめで繊細な花の香りや、柑橘類、白い果実や桃、杉の魅力的な香りもあります。凝縮して飲み飽きない果実味にあふれています。



## 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 2021 Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico

【白・辛口】 <12.5%>

国/地域等：イタリア/マルケ

D.O.C. ヴェルディッキオ デイ カステッリ ディ イエージ

葡萄品種：ヴェルディッキオ 100%

品番：I-485/容量：750ml

JAN：4935919054850

**¥1,980**(本体価格¥1,800)

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、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。



「ガンベロ ロッソ」にて最高評価「トレ ビッキエーリ」を 18 回獲得  
世界に誇るヴェレノージを象徴するキュヴェ

2019VT からエチケットが変更となるため、このラベルの最後のヴィンテージとなります

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 2018

Rosso Piceno Superiore Roggio del Filare

ガンベロ ロッソにおいて 2001VT から 2012VT まで 12 年連続でトレ ビッキエーリを獲得するヴェレノージを象徴するワインです。ベリー系の果実の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。品質が毎年向上している理由のひとつとして、葡萄の樹齢が上がっていることが挙げられます。石灰岩の混じった粘土質土壌。収穫量を抑え、まず畑で選別し、セラーに運んでからさらに選別します。除梗してから、温度管理とルモンタージュが出来るステンレスタンクで発酵させます。醸しは約 28 日間です。フランスのメーカー ベルトミューのバリック（新樽も使用）で 18 ヶ月熟成させます。

★「ガンベロ ロッソ ヴィーニディタリア 2022」3 グラス ★「ピベンダ 2022」5 房

★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2022」97 点

★「イ ヴィーニ ディ ヴェロネッリ 2022」トレストッレ オーロ/94 点

【赤・フルボディ】<Alc. 14.5%> 国/地域等：イタリア/マルケ/D.O.C. ロッソ ピチエーノ

葡萄品種：モンテプルチャーノ 70%、サンジョヴェーゼ 30%

熟成：フレンチオークのバリックで 18 ヶ月

品番：I-603/JAN：4935919056038/容量：750ml

¥6,050(本体価格¥5,500)

ロッジョと並ぶヴェレノージを象徴するキュヴェ

ルディ 2018

Ludi

ワイン名の「ルディ」とは、ラテン語で「ゲーム、チャレンジ」の意味です。ボトルの絵は、アンリ マティスの絵画「ダンス」を参考にしています。魅惑的なスパイシー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。畑は、標高 200~270m のアスコリ ピチエーノに近い斜面にあります。土壌は石灰岩の混じる粘土質。10 月半ばの早朝か夕方に収穫し、小さなトレイに入れて低温に保ちながらワイナリーへ運びます。除梗してから、温度管理とルモンタージュが出来る 100hL のステンレスタンクで発酵。醸しは 28 日間です。新樽で 18~24 ヶ月熟成させます。

★「イ ヴィーニ ディ ヴェロネッリ 2022」トレストッレ オーロ/94 点

★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2022」98 点

【赤・フルボディ】<Alc. 14.5%> 国/地域等：イタリア/マルケ/D.O.C.G. オフフィーダ

葡萄品種：モンテプルチャーノ 85%、メルロ 7.5%、カベルネ ソーヴィニヨン 7.5%

熟成：新樽で 18~24 ヶ月

品番：I-313/JAN：4935919053136/容量：750ml

¥6,820(本体価格¥6,200)



ラベルに葡萄の女神を表現した、ヴェレノージの創造性溢れるワイン

エレガントかつリッチでやわらかく、ルディよりも親しみやすい味わいです

ニンファ 2020

Ninfa

「ニンファ」は葡萄の女神を表現しており、ある理想にインスパイアされて造りました。それは生き生きとして魅力に溢れ、大きな将来性を持つ若い女性です。ラベルには、彼女の軽やかなダンス、そして人々をワインに惹きつける彼女の魅力を表現しています。女神から湧き上がる波は、輝きのある色合いと、このワインの香りを表現しています。果肉の厚い果実、ブラックベリーやチェリー、かすかにリコリスや黒鉛、ブラックペッパーやたばこの要素があります。エレガントで持続性のあるアロマです。温かみがあり、エレガントかつリッチでインパクトのある口当たりです。洗練されたソフトで丸みのあるタンニンが感じられます。

★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2023」99 点 ★「イ ヴィーニ ディ ヴェロネッリ 2023」3 星/91 点

【赤・フルボディ】<Alc. 14.5%> 国/地域等：イタリア/マルケ/I.G.P. マルケ

葡萄品種：モンテプルチャーノ、カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ、シラー

熟成：300L のフレンチオーク樽 18~24 ヶ月

品番：I-939/JAN：4935919059398/容量：750ml

¥3,960(本体価格¥3,600)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 11 月時点のものです。

# アブルッツォで造る、モンテプルチャーノのトップ キュヴェ

専用の布製の袋入りで、繁忙期のギフト需要にも活躍する1本です。

ヴェルソ セーラ モンテプルチャーノ  
ダブルッツォ コッリーネ テラマーネ 2020  
Verso Sera Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane

畑は D.O.C.G.コッリーネ テラマーネのコントログエツァに位置し、標高 260m、シルト、粘土、砂利を含む土壌です。収穫は 10 月中旬に手摘みで行います。セラーに運び除梗した後、コンクリートタンクで発酵させます。約 4 週間、ゆっくりと醸しを行います。発酵終了後、30hL の大樽に移し、10~12 ヶ月熟成させます。濃く透けて通らない赤色、熟したプラムやブラックベリー、カシスの複雑で強いアロマの後から、タバコやなめし皮のスパイシーな要素も感じられます。フルボディで、ベルベットのようにしなやかなタンニンがあります。「ヴェルソ セーラ」はあとすこしで夜になる時間帯を指す言葉で、宵の口や夕暮れ時を意味しています。まだ夜にはなっていないけれど 1 日の仕事が終わって、自分へのご褒美としてこのワインを飲んでほしいという願いが込められています。

今までは砂利質の土壌の畑と、粘土質の土壌の畑からのモンテプルチャーノを使用していましたが、砂利質の方が品質の高いモンテプルチャーノが出来ると分かったため、2020VT からは砂利質の畑からの葡萄で造るように変更しました。(2023 年 4 月現地訪問にて)

- ★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2023」99 点
- ★「イ ヴィーニ ディ ヴェロネッリ 2023」3 星/91 点
- ★「ピベンダ 2023」5 房

【赤・フルボディ】<Alc. 14.5%>

国/地域等：イタリア/アブルッツォ

D.O.C.G. コッリーネ テラマーネ モンテプルチャーノ ダブルッツォ

葡萄品種：モンテプルチャーノ 熟成：大樽で 10~12 ヶ月

品番：I-919/JAN：4935919059190/容量：750ml

**¥9,900**(本体価格¥9,000)



1 ケース 3 本入り  
ケース発注の場合は、外装箱入りで発送

ワインは布製の袋に入っています



外装箱

開封時のイメージ

## アブルッツォで造る、スタンダードシリーズ



プローペ モンテプルチャーノ ダブルッツォ 2020 (左)

Prope Montepulciano d'Abruzzo

【赤・フルボディ】<Alc. 13.5%> 国/地域等：イタリア/アブルッツォ

D.O.C. モンテプルチャーノ ダブルッツォ

葡萄品種：モンテプルチャーノ 熟成：大樽で 12 ヶ月

品番：I-918/JAN：4935919059183/容量：750ml

**¥2,530**(本体価格¥2,300)

プローペ コッリ アブルティーニ ペコリーノ 2021 (中央)

Prope Colli Aprutini Pecorino

【白・辛口】<Alc. 13.5%> 国/地域等：イタリア/アブルッツォ

I.G.P. コッリ アブルティーニ

葡萄品種：ペコリーノ 熟成：ステンレスタンク

品番：I-916/JAN：4935919059169/容量：750ml

**¥2,420**(本体価格¥2,200)

プローペ トレツピアーノ ダブルッツォ 2021 (右)

Prope Colli Aprutini Pecorino

【白・辛口】<Alc. 13.0%> 国/地域等：イタリア/アブルッツォ

D.O.C. トレツピアーノ ダブルッツォ

葡萄品種：トレツピアーノ 熟成：ステンレスタンク

品番：I-915/JAN：4935919059152/容量：750ml

**¥2,200**(本体価格¥2,000)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 11 月時点のものです。