

マルケでトップ生産者の地位を確立
アブルツツオでも躍進を遂げる



ヴェレノージ

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 6 月時点のものです。

ワイナリーを設立して今年で 40 年

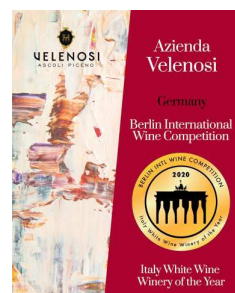
マルケでトップ生産者の仲間入りを果たした、情熱溢れる生産者

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収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（ロッソ 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 ロッソ」にてロッジォ デル フィラーレが 12 年連続、通算では 19 回、最高評価トレ ビッキエリを獲得するなど、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。



アブルッツォでも躍進を遂げる

マルケ州アスコリ ピチエーノ周辺で造られるワインの発展に尽力してきたヴェレノージですが、2016 年にアブルッツォ北部のテラモのコントログエッラに 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ッツォワインも既に高い評価を得ています。ヴェルソ セーラ モンテブルチャーノ ダブルッツォ コッリーネ テラマーネは「ルカ マローニ」にて 3 年連続（2019VT～2021VT）で 99 点満点の評価を獲得しています。また、2020VT は「デカンター 2024.04」のコッリーネ テラマーネのパネルテイスティング特集にて 91 点を獲得するなどアブルッツォのワインも注目を集めています。



ヴィンテージについて

<2022VT について> — 2023 年 4 月現地訪問より —

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。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 ピチエーノの畑からの葡萄で造る白ワイン（ファレー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はなく収穫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。

<2023VT について> — 2024 年 4 月現地訪問より —

5 月から 6 月は雨が多く、湿度が上がリ、葡萄の病害のリスクが高まりました。栽培チームは葡萄が耐えられるよう対策を取りました。7 から 9 月にかけての天候は完璧だったため、最終的に健全な葡萄を収穫することができました。収穫量は通常よりも 15% 減少しました。土着品種よりも国際品種（シャルドネ、ピノノワール、カベルネ ソーヴィニヨン）の方が天候の影響を大きく受けました。またパッセリーナも大きく影響を受けました。



「ガンベロ ロッソ」にて最高評価「トレ ビッキエーリ」を 19 回獲得
世界に誇るヴェレノージを象徴するキュヴェ
2019VT よりエチケットとボトルを一新しました



ロッソ ピチーノ スペリオレ
ロッジョ デル フィラーレ 2019

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。2013VT は最終選考まで残りましたが受賞には至りませんでした。その後 2014VT から 2019VT まで 6 年連続でトレ ビッキエーリを獲得しています。そして最新の 2024 年版でも 2020VT が同評価を得ており、通算で 19 回目となりました。まさに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）で 18 ヶ月熟成させます。

- ★「ヴィノス 2022.11」91 点
- ★「ガンベロ ロッソ 2023」3 グラス
- ★「ヴェロネッリ 2023」トレスッレ オーロ/94 点
- ★「ピベンダ 2023」5 房
- ★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2023」97 点
- ★「ワインスペクテーター2023.6.15」90 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（新樽）で 18 ヶ月
品番：I-971/JAN：4935919059718/容量：750ml
¥7,150(本体価格¥6,500)

2018VT も
ご用意出来ます！
残り僅かです。

品番：I-603
容量：750ml
JAN：4935919056038
¥6,050(本体価格¥5,500)



ロッジョの弟分のような存在

上級キュヴェロッジョ デル フィラーレの味筋が、よりリーズナブルに楽しめます

ロッソ ピチーノ スペリオレ ソレスタ 2019
Rosso Piceno Superiore Solesta

深い赤紫色、バニラ、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、シナモンなど様々な風味が感じられます。温かみがあり、リッチで調和の取れたワインとなっています。畑は、オフィーダ、アスコリ ピチーノ、カステロ ディ ラーマにあります。標高は 200~300m で、主に粘土土壌、オフィーダは花崗岩が混じっています。収穫した葡萄は、除梗し、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、約 20 日間醸しを行います。フレンチオークのバリック（新樽）で約 16 ヶ月熟成させます。

- ★「デカンター ワールドワイン アワード 2021」96 点/ゴールド
- ★「サクラアワード 2022」ダブルゴールド/特別賞

【赤・フルボディ】<Alc. 14.0%> 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 70%、サンジョヴェーゼ 30%
熟成：フレンチオークのバリック（新樽）で約 16 ヶ月
品番：I-878/JAN：4935919058780/容量：750ml **¥3,630**(本体価格¥3,300)



ロジヨと並ぶ 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、小さなケース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。

- ★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2022」98 点
- ★「ヴェロネリ 2022」トレストレ 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.G. オッフィーダ

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 2021

Ninfa

無くなり次第 2022VT に切り替わります。
また、2022VT よりアペラシオンがヴィノ
ロッソに変更になります。

「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

¥4,180(本体価格¥3,800)



創業当時から造り続けるワイン

ヴェレノージの原点ともいえる3アイテム



ロッソ ピチェーノ スペリオールー ブレッチャローロ 2021 (左) Rosso Piceno Superiore Brecciarolo

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。花や紫色の果実、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。ヴェレノージは、スペリオールー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に感じ取ることが出来ます。

【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 **¥2,310**(本体価格¥2,100)

ヴェレノージ シャルドネ 2022 (中央) 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 100% 熟成：ステンレスタンク
品番：I-276／JAN：4935919052764／容量：750ml **¥2,310**(本体価格¥2,100)

ファレーリオ 2022 (右) Falerio

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、スッ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. 12.5%＞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、パッセルリーナ、トレッピアーノ 熟成：ステンレスタンク
品番：I-250／JAN：4935919052504／容量：750ml **¥1,760**(本体価格¥1,600)

1500 円前後で楽しめる コストパフォーマンスの高いスタンダードクラス

ロッソ ピチェーノ 2021 (左)

Rosso Piceno

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。

【赤・ミディアムボディ】＜Alc. 13.0%＞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：サンジョヴェーゼ 70% モンテプルチャーノ 30%
品番：I-597／JAN：4935919055970／容量：750ml **¥1,650**(本体価格¥1,500)

モンテプルチャーノ ダブルツォ 2021 (右)

Prope Colli Aprutini Pecorino ※無くなり次第 2022VT に切り替わります

スマイル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。

【赤・ミディアムボディ】＜Alc. 13.5%＞
国／地域等：イタリア／アブルツォ／D.O.C. モンテプルチャーノ ダブルツォ
葡萄品種：モンテプルチャーノ 100% 熟成：ステンレスタンク
品番：I-598／JAN：4935919055987／容量：750ml **¥1,760**(本体価格¥1,600)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 6 月時点のものです。



「デカンター ワールド ワイン アワード」 97 点/プラチナ賞
DWWA2023 のエントリー総数は
過去最大の 18,250 本！

プラチナ賞獲得はわずか 125 本（0.68%）でした

レーヴェ ペコリーノ 2021

Reve Pecorino

レーヴェはフランス語で「夢」という意味で、樽熟成の白ワインで成功したいというアンジェラの夢から名付けました。バナナやパイナップルの香りの後から、エニシダの花やサンザシ、樽の心地よいバニラの香りが広がります。とてもエレガントな骨格を持ちながら、しっかりと持続性のあるワインです。標高 200m で、比較的砂の多い土壌です。気温の低い早朝、もしくは夕方に手摘みで収穫します。小箱に入れ、低温でセラーへ運びます。除梗し、コールド マセレーションします。50%はバリックの新樽で、残りの 50%をタンクで発酵させます。共に 6 ヶ月熟成させます。樽熟成させたワインは澱と共に別のタンクに移し、さらに 9 ヶ月熟成させます。樽熟成は柔らかさ、タンク熟成はフレッシュさをもたらします。

【白・辛口】<Alc. 13.5%>

国/地域等：イタリア/マルケ/D.O.C.G.オッフィーダ

葡萄品種：ペコリーノ 100%

熟成：フレンチオークとタンク各 50%で 6 ヶ月

品番：I-612/JAN：4935919056120/容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)



60 ヶ月瓶熟成させた、こだわりのスプマンテ

絶対にこの地でスプマンテを造ってみせるという、アンジェラの強い意志が実ったスプマンテ

グラン キュヴェ ヴェレノージ 2016

Gran Cuvée Velenosi

葡萄は手摘みで厳しく選別します。柔らかくプレスし、低温で一次発酵させます。二次発酵後 60 ヶ月瓶熟成させることで、ワインに深みときめ細やかな泡立ちをもたらします。とてもきめ細かな小さな泡が途切れることなく立ちのぼります。香りはとてもフルーティで、黄色い果実、アプリコット、そしてパンやクッキー、蜂蜜のアロマがあります。口に含むと、蜂蜜やパン、クッキーの風味が感じられ、非常にフレッシュです。ミネラルの塩味、充分な酸が感じられます。

【白・スパークリング・辛口】<Alc. 12.5%> <瓶内二次発酵>

国/地域等：イタリア/マルケ 葡萄品種：シャルドネ 70%、ピノ ノワール 30%

品番：I-256/JAN：4935919052566/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)

2021VT はラクリマにとってベストなヴィンテージのひとつ

ラクリマ ディ モッロ ダルバ 2021

Lacrime di Morro d'Alba

「2021 年は暑すぎず、ラクリマにとってベストなヴィンテージのひとつになりました。タンニンはシルキーで、花を思わせる香りがしっかりと感じられます。以前よりも残糖を低くしています。ラクリマはタンニンもあるので、口の中をリフレッシュする効果があり、フードペアリングにもおすすめです」とフィリップは話します。ラクリマは非常に個人的な特徴をもつ品種で、果皮が薄いので熟した葡萄の実からは、まるで涙を流す様に果汁がこぼれ落ちます。これが「涙＝ラクリマ」と呼ばれる由縁です。通常 9 月半ばに収穫し、念入りに選別した後、除梗して、温度管理したステンレスタンクで発酵させます。毎日ルモンタージュしながら、20 日間醸しをします。

★「ワイン エンヌージアスト」90 点/ベストバイ ★「ヴィノス 2022.10」90 点

【赤・フルボディ】<Alc. 12.5%> 国/地域等：イタリア/マルケ/DOC ラクリマ ディ モッロ ダルバ

葡萄品種：ラクリマ ディ モッロ ダルバ 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：I-584/JAN：4935919055840/容量：750ml **¥2,420**(本体価格¥2,200)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 6 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

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ッラに位置し、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。



- ★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2023」99 点
- ★「ヴェロネッリ 2023」3 星/91 点 ★「ピベンダ 2023」5 房
- ★「デカンター 2024.04」91 点

【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

¥11,000(本体価格¥10,000)

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



アブルッツォで造る、スタンダードシリーズ「プローペ」

ロゼの最新ヴィンテージも入荷致しました！



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 等級：D.O.C.
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 チェラズオーロ ダブルッツォ 2023 (中央左)

Prope Cerasuolo d'Abruzzo

【ロゼ・辛口】<Alc. 14.0%> 国/地域等：イタリア/アブルッツォ 等級：D.O.C.
葡萄品種：モンテプルチャーノ 熟成：ステンレスタンク

品番：IA-032/JAN：49359199403203/容量：750ml **¥2,530**(本体価格¥2,300)

プローペ トレツビアーノ ダブルッツォ 2022 (中央右)

Prope Colli Aprutini Pecorino

【白・辛口】<Alc. 12.5%> 国/地域等：イタリア/アブルッツォ 等級：D.O.C.
葡萄品種：トレツビアーノ 熟成：ステンレスタンク

品番：I-915/JAN：4935919059152/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 2023 (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 等級：I.G.P.
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 **¥2,640**(本体価格¥2,400)