



マルケでトップ生産者の地位を確立 新世代の活躍で更なる躍進に期待

近年では、トップクラスのロッジョやルディだけでなく
ニンファやソレスタといったミドルクラスのワインも高評価を得ています

マルケのトップ生産者になるまでの40年の道のりは、苦労の連続でした

- ・親の反対を押し切り
20歳でワイナリーを設立
- ・全てのワインに同等の力を注ぐ
ワイン造り
- ・「ガンベロ ロッソ」も認める
マルケを代表する生産者
- ・国際的に高い評価を得る
- ・新世代の活躍に期待
- ・ミドルクラスのワインに注目

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の畠から、3種類のワイン（ロッソ ピチェーノ スペリオーレ ブレッチャヨーロ、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、有名な畠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。昼間は畠とセラーで働き、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、自家畠を160ha所有、その他に賃貸契約の畠もあります。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

最新の「ガングロッソ 2026」にてロッジョ デル フィラーレ 2022VT が最高評価トレビキエーリを獲得いたしました。過去には 12 年連続、今回の受賞で通算 21 回となるなど、ヴェレノージはイタリア国内のワイン評価本では定評を得ています。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。



近年は、ミドルクラスのワインも注目を集めています

また、高い評価を得ているのはロッジョ デル フラーレヤルディのようなトップ キュヴェだけではありません。例えば、2021 年にリリースした“ニンファ シビッラ”はルディの弟分のような存在ですが、「ルカ マローニ」の 2023 年版から 2025 年版にて 3 年連続で満点の 99 点を獲得しています。さらに、ラクリマ ディ モッロ ダルバ スペリオーレも「ルカ マローニ」にて 99 点満点を 5 回獲得、2021VT は「デカンター ワールドワインアワード 2022」プラチナム/97 点の評価も得ています。また、ロッソ ピチエーノ スペリオーレのミドルクラス “ソレスター”においては 2019VT が、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」ダブルゴールドを受賞するなど、ミドルクラスのワインにおいても品質の高さが証明されています。



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、生産量を増し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るということです。

現在は、アンジェラの 2 人の子供、マッテオとマリアンナもワイナリーに加わり、マッテオはエノログとして醸造に携わり、マリアンナはマーケティングを担っています。さらに今年、2 人は自分達のアイデアによるワイン、エスクトラ オーディナリー (品番 : IA138) をリリースするなど、将来のヴェレノージを担う新世代として活躍しています。

ヴィンテージについて

＜2024VTについて＞ — 2025 年 4 月現地訪問より —

とても暑いヴィンテージでしたが、すべての白ワインがジューシーで酸があり、昔のクラシカルな白ワインを思い出させるようなスタイルになりました。通常よりも早い収穫となりましたが、良いレベルの酸がキープでき、アルコール度数を 12~13%と低く抑えることができました。



＜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、湿度が上がり、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。

＜2022VTについて＞ — 2023 年 4 月現地訪問より —

非常に素晴らしいヴィンテージ。暑い年でしたが、赤ワイン全体について葡萄が良い水分量と熟度を得ることができ、タンニンがやわらかく、余韻も長くなりました。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 ピチエーノの畑からの葡萄で造る白ワイン (ファ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。



60ヶ月瓶熟成

ジャンパーニュに見劣りしない、ヴェレノージのこだわりが詰まったスプマンテ

グラン キュヴェ ヴェレノージ 2017

Gran Cuvée Velenosi

※無くなり次第 2019VT に切り替わります

アスコリ ピチェーノの自家畠で、南向き、標高 200m の比較的砂の多い土壌です。昼と夜の気温の差が激しく、酸の減少やアロマ成分の欠乏を引き起こすことなく完熟します。すべて手摘みで、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 ヶ月瓶熟成することで、ワインに深みときめ細やかな泡立ちをもたらします。ルミアージュは手で行います。また、デゴルジュマンもエノログのフィリッポ自身が手作業で行います。その後、5~6 ヶ月寝かせてから出荷します。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、非常にフレッシュで、ミネラルの塩味、充分な酸が感じられます。ボトルの裏には、デゴルジュマンした年が表示され、現在のワインの状態を知る手掛かりとなります。

【白・スパークリング・辛口】 <Alc.12.5%> 国／地域等：イタリア／マルケ

葡萄品種：シャルドネ 70%、ピノ ネーロ 30%

品番：I-256／JAN：4935919052566／容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)



「アスコリ ピチェーノの平均樹齢 40 年の単一畠のワイン。エレガントさと、完熟したフルーツのしかりとした味わい、そして樽熟成による骨格がある。酸と果実味を兼ね備えた、素晴らしいバランスのとれたワイン」

— 2024 年現地視察でのコメント —

レーヴェ ペコリーノ 2022

Rêve 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。40 年樹齢の葡萄を使います。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%はフレンチバリックの新樽で、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。両方をブレンドし、ろ過せず瓶詰めします。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。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。

★「サクラアワード 2025」コールド

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

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

¥4,950(本体価格¥4,500)



「ペコリーノが持つブーケ、アロマ、飲み進みやすさなど、すべての要素を兼ね備えるワイン。2023VT に比べるとドライな印象だが、長期熟成のポテンシャルがある」

— 2024 年現地視察でのコメント —

ヴィッラ アンジェラ オッフィーダ ペコリーノ 2024

Villa Angela Offida Pecorino

畠の標高は 200~300m、砂質土壌で、栽植密度は 5,000 本/ha です。畠で選別しながら、葡萄が潰れないよう小さな箱を使い、手摘みで収穫します。ペコリーノは糖度が高くなりがちなので、少し早めに収穫し、エレガントなスタイルを目指しています。発酵の最初は、野生酵母だけで行い、アルコール度数が 4~5 度になった時点で、選別酵母を加えます。発酵終了後、タンクの温度を 10 度まで下げ、寝かせます。その間、3~5 日おきに澱を攪拌し、ワインに滑らかさを与えます。黄色のフルーツや花の洗練されたエレガントなアロマに、セージやタイムなどのハーブの香りが混ざっています。口に含むと非常になめらかで、ジューシーな果実味は持続性があります。しっかりと骨格があり、心地よいミネラルがワインにフレッシュさを与えています。 ★「フルスタッフ 2025.5」92 点

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

葡萄品種：ペコリーノ 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：IA-063／JAN：4935919940634／容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)



ヴェレノージを代表する上級キュヴェ「ロッジョ デル フィラーレ」の弟分と言えるワイン
ロッジョにより近い味わいを、リーズナブルに楽しんでいただけます

ロッソ ピチェーノ スペリオーレ ソレスタ 2022 Rosso Piceno Superiore Solesta

畑は、オッフィーダとアスコリ ピチェーノ、カステロ ディ ラーマにあり、標高は 200~300m です。主に粘土土壌、オッフィーダは花崗岩、アスコリは砂が混じっています。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、100hL のタンクに入れます。このタンクは、発酵中の果皮を壊し、マストと果皮をより接触させ、色やポリフェノールの抽出を促進します。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。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、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。「ソレスタ」は、トロント川に架かるローマ時代の橋の名前にちなんでいます。

★「ヴェロネッリ 2025」3星/91点 ★「ジルベル&ガイヤール 2024」ダブルゴールド

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%> 国/地域等：イタリア/マルケ/D.O.C.

葡萄品種：モンテブルチャーノ 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

¥4,180(本体価格¥3,800)

「暑いヴィンテージらしい、強い味わいのニンファとなった。モンテブルチャーノは、昔から良い葡萄が育つとされてきた“コッリーネ テラマーネ”的のものを使用している」

— 2024 年現地視察でのコメント —

ニンファ シビッラ 2022 Ninfa Sibilla

カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ、シラーはオッフィーダとカステル ディ ラーマにある自家畑のものです。畑の標高は 200~250m、土壌は粘土と石灰岩です。発酵は小型のステンレスタンクで行います。品種ごとにマセラシオンの期間が異なり、メルロは 15 日間、シラーとカベルネは 20~25 日、モンテブルチャーノは 30 日間です。熟成は 300L のフレンチオークの新樽で 18~24 ヶ月行います。品種別に仕込んだワインをブレンドし、ボトリング後、3 ヶ月寝かせます。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、ブラックペッパーなどの要素があります。バルサムのニュアンスがワインに複雑さを与えています。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。長い余韻には心地よい果実味が漂います。22VT から等級が VINO ROSSO となり、ヴィンテージ表記ができなくなったため、L.22 のように裏ラベルにロット NO.として表記されています。

★「ルカ マローニ 2025」99点 ★「サクラアワード」ゴールド ★「ムンドウス ヴィニ 2025」金賞

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：イタリア/マルケ、アブルッツオ

葡萄品種：モンテブルチャーノ、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

¥4,620(本体価格¥4,200)

「通常のキュヴェは若い葡萄を使用するが、このワインには樹齢 40 年の葡萄を使う。これにより、しっかりと充実感のある果実味が得られる。さらに葡萄をセレクションして造るため、アロマ、果実の風味はさらにワンランク上のものとなる」

— 2024 年現地視察でのコメント —

ラクリマ ディ モッロ ダルバ スペリオーレ 2021 Lacrima di Morro d'Alba Superiore

一般的にフレッシュで比較的軽やかなワインとなります。このスペリオーレは収量制限を行うため、ワインに力強さがあります。アンコーナにある標高 100~150m の自家畑で、主に粘土質土壌です。葡萄の実が理想的な成熟度に達する 9 月に収穫します。除梗後、発酵前に 3 日間コールド マセレーション。ラクリマが持つフルーティで花のような香りを引き出すために、100hL のステンレスタンクで、20 度に保ちながら 20 日間醸しを行います。ストロベリーや、チェリー、ブラックベリー、ブルーベリー、すみれや野生のバラの上品な香りが漂います。フルボディでドライ。非常にバランスの良いタンニンがあり、風味はふくよかで持続性があります。

★「デカンターWWAS 2022」プラチナム/97点 ★「ルカ マローニ 2023」99点

【赤・フルボディ】<Alc.13.0%> 国/地域等：イタリア/マルケ/D.O.C.

葡萄品種：ラクリマ ディ モッロ ダルバ 100%

品番：I-762 / JAN : 4935919057622 / 容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 12 月時点のものです。