

# NEW 新入荷

## Key Points

ヴィニエディレオは、マルケ州のヴェルディッキオにおける“グラン クリュ”に相当するほど評価が高い、スタッフォロ村で葡萄栽培を行う生産者です。スタッフォロ村は、標高 450m の冷涼な丘陵地帯に葡萄畑があり、風通しが良く昼夜の寒暖差が大きいため、凝縮した果実味、豊かな酸と新鮮なアロマを得ることができます。また、もともと海底だったことに由来する石灰質の土壌があり、アンモナイトやサメの歯の化石を発見することができます。この土壌がしっかりとしたミネラルを与えます。さらに、収穫した葡萄の酸化を防ぐために、気温の低い深夜に収穫を行います。このナイトハーベストによって、多くの香りの要素とフレッシュさを損なわずに葡萄をセラーに運ぶことが出来ます。こうした葡萄から得るモストは綺麗なグリーン色となりますが、これこそがヴィニエディレオのヴェルディッキオの特徴となっています。さらにスタッフォロ村の特別なテロワールを示す、「フォッシレ」シリーズが新入荷！ シャブリアが好きな方に特におすすめです！



## 高級シャブリアの代替としても活躍できる スタッフォロ村のテロワールを表現したワイン



マルケ州アンコーナ県にあるイエージの町から、15km ほど離れたスタッフォロ村に位置する家族経営の生産者です。1990 年、レオナルド パルパチェリが「トレ カステリ」を設立しました。2000 年にレオナルドの息子のエマヌエーレ（兄/左）とジャンフィリッポ（弟/右）の兄弟が引き継いだ際、亡き父に敬意を払い、「ヴィニエディレオ」というブランドを立ち上げました。ヴィニエディレオは現在、自社畑 50~54ha、契約畑 16ha、合計約 70ha の葡萄畑からワインを生産しています。ほとんどの畑がスタッフォロ村にありますが、2ha のみ 8km 先の山の方にあるそうです。ただし、標高はいずれも 450m という高地にあります。「ワイナリーと葡萄畑がスタッフォロにあることは幸運でした。貝殻の化石が含まれる砂のある土壌があり、海にも近く海風の影響を受け、ミネラルと塩味を出せる

ことが特徴です。夏の暑い時期であっても、土壌に水分が含まれていて根がしっかりと伸びていることで、クオリティの高い葡萄が得られます。標高が高いことも重要で、寒暖差が大きくなり、葡萄は完璧な状態で熟します」とジャンフィリッポは話します。

### ～「丘のヴェルディッキオ」のグラン クリュ的存在!? “スタッフォロ村”の特別なテロワール～

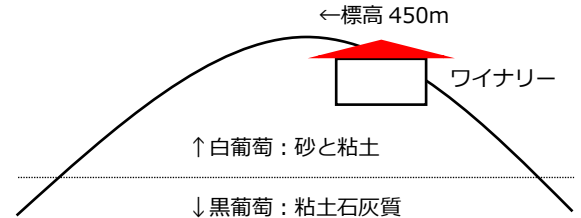
マルケ州のヴェルディッキオは、その産地特性から海、丘、山の 3 つに分類されます。スタッフォロ村は、「丘のヴェルディッキオ」の最良産地のひとつとされており、生産されるワインの品質からも重要な産地とされていました。マルケの歴史地誌として最も権威ある文献のひとつであり、18 世紀末頃に書かれた『Antichità Picene』には「スタッフォロは優れた白ワインを産する」、「スタッフォロの修道士たちは中世からすでに葡萄畑を耕作していた」という記述があります。また、イタリア王国の農業統計地誌であり、19 世紀に書かれた『Statistica del Regno d'Italia』には、「カステリ ディ イエージの最良の白ワインはスタッフォロから産する」と記されています。さらに、同じく 19 世紀のイエージ市の歴史書『Memorie storiche della città di Jesi』でも、「丘陵地帯の中でも、スタッフォロはその極めて上質な白ワインで名高い」とされています。スタッフォロ村は、「丘のヴェルディッキオ」の中でも 450m という高地にあること、海に由来する石灰質を有する土壌があることで、酸とミネラルが豊富で極めて高い熟成能力と塩気のある複雑な味わいを持つ優れたヴェルディッキオを生む、まさに丘のヴェルディッキオのグラン クリュ的存在といっても過言ではありません。



## 急斜面に広がる好条件の畑

スタッフオロ村は昔からヴェルディッキオの栽培が行われてきた歴史的な場所で、ヴェルディッキオの栽培に適したとても良い土壌があり、特に優れたワインを生む産地として知られています。葡萄の栽培面積は約 70ha です。標高は約 450m、スタッフオロ村の中で最も高い場所にあります。斜面の畑であるため、非常に風通しが良く、昼夜の気温差が大きいです。これらの要素は葡萄が完全な状態で熟すのにたいへん重要であると考えています。

ワイナリーの目の前、急こう配の場所に広がる畑。日差しも強く、風も強い。「人には厳しいが、葡萄にとってはまさに素晴らしい場所」とエマヌエーレは語ります。



主に2つのタイプの土壌があり、標高の高いところと低いところでわかれています。白葡萄（主にヴェルディッキオ）は砂質と粘土が交互に折り重なる土壌の標高の高い畑に植えています。黒葡萄（モンテプルチャーノ、サンジョヴェーゼ、メルロ）は粘土石灰質土壌の標高が少し低い畑に植えています。粘土石灰質土壌は特にモンテプルチャーノに適しています。

## 保水性の高い砂質土壌がヴェルディッキオに最適

白い砂質土壌の土を少し掘るだけで水分を含んだ茶色の土が見えます。とても保水性が高いことが分かります。砂だけでなく粘土も重なる土壌であること、そして暗渠（あんきょ）の整備の成果がよく現れていることが土壌状態からもわかります。

※土の中に管を通して水はけなど水分量を調整する技術を暗渠（あんきょ）という。



最も樹齢の古い60年樹齢の畑（2ha）。少し掘るだけで表れる茶色の土が保水性の高さを示しています。



畑のあるエリアにはカルシウム・塩分を含む地下水が流れています。7月、8月の夏場の水分不足が起こらないように、地下に管を通して水分が地中に供給されるようにしています。2013年にこの設備を整えました。生産者が「この水源はまさに我々の財産」と語るほどワイン造りに重要な要素となっています。

(写真左)  
コンクリートタンクに水が入っており、管が畑へと通じています。



(写真左下)  
畑にはこのような井戸がところどころにあります。



## このエリアでは珍しい、ナイトハーベストにこだわる生産者

ヴィニエディレオでは、収穫した葡萄の酸化を防ぐために、気温の低い深夜に収穫を行います。そうすることで、多くの香りの要素とフレッシュさを損なわずに葡萄をセラーに運ぶことが出来ます。「このエリアで、私たちのように真夜中に収穫をしている生産者はほとんどいません。このグリーンがかったきれいな色を持つワインが私たちの造るヴェルディッキオの特徴です。この色は酸化をしていない葡萄でないと出せません」とエマヌエーレは語ります。



### 品質を追求するために用意した、オーダーメイドのステンレスタンク

中が3段に分かれているステンレス製の発酵タンクを使用しています。畑ごと、区画ごとに細かくワインを仕込むために、メーカーに特注して製造してもらったものです。「畑にも人間と同じく個性がある」とエマヌエーレは語ります。タンクの周囲には冷水を流せる装置があり、これによって温度調節を行うことが出来ます。



←セラーの中には、むき出しになっている天然の岩盤が見られます。



←横に筋が入っているベージュの部分に砂、縦に細く入っているのが粘土です。壁を触ってみるとひんやりと冷たく、水分が含まれていることがわかります。

### 熟成用セラー

醸造タンクの置かれているセラーの反対側に、熟成庫、テイastingルーム兼販売所、そしてボトリング設備があります。ここは、2003年に丘の斜面を削って造られたもので、一部の壁はむき出しの天然の岩盤となっています。大昔は海だった場所のため、海由来の土壌となっています。岩盤は砂と粘土が交互に層をなしています。この半地下状態のセラーは天井がとても高く、何もなくても自然に18度に室温が保たれています。また湿度もあるため、ワインの熟成に理想的な環境と言えます。白のフロッコ (IA-048) や赤ワインの熟成はフレンチオーク樽で行います。ベルトミュウ社など様々な樽メーカーのものを使用しています。樽は毎年買い足しており、特にメーカーを決めているわけではなく、良いと判断した樽を仕入れています。



自然に一定の温度が保たれている熟成庫

**新入荷**

“フォッシレ (化石)”の名を冠する、テロワールを表現するシリーズ  
スタッフォロ村の畑に特徴的なアンモナイトの化石がラベルに描かれています



フォッシレ ヴェルディッキオ デイ カステッリ ディ イェージ クラッシコ  
*Fossile Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico*

【白・辛口】<スクリュューキャップ> 国/地域等:イタリア/マルケ/D.O.C.  
葡萄品種:ヴェルディッキオ 100% 熟成:ステンレスタンクで数ヶ月



畑の標高はおよそ450m。すべて自社畑ですが、ヴィニエディレオの名前は表示していません。土壌は砂と粘土で構成されています。アンモナイトやサメの歯の化石が出土することから太古の昔、この場所が海底であったことを示しています。ナイトハーベストを行い、発酵は15度の低温に温度管理しながらステンレスタンクで行います。熟成もステンレスタンクで数ヶ月行います。IA-202はフレッシュな酸とミネラル、IA-203は有機栽培の葡萄を100%使用し、ほどよいボリュームも感じられます。IA-204は力強い味わいです。

フォッシレ 2025 <Alc.13.0%>

品番: IA-202/JAN: 4935919942027/容量: 750ml **¥1,980**(本体価格¥1,800)

フォッシレ ビオロジコ 2025 *Biologico* <Alc.13.5%>

認証: ユーロリーフ   
品番: IA-203/JAN: 4935919942034/容量: 750ml **¥2,420**(本体価格¥2,200)

フォッシレ スペリオール 2024 *Superiore* <Alc.13.5%>

品番: IA-204/JAN: 4935919942041/容量: 750ml **¥2,640**(本体価格¥2,400)



ヴィニエディレオのフラッグシップワイン“フロッコ”  
スタッフォロのテロワールならではの酸と凝縮感のバランスは、  
シャブリの上級品を思わせるクオリティの高さを感じさせます

フロッコ 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  
スペリオーレ 2022

*Frocco Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore*

フロッコは、この畑の元のオーナーのニックネームです。標高は442mで、砂と石灰岩土壌です。フォッシレのスペリオーレとは異なり、瓶熟成の期間を長く取っています。スタッフォロでも最高樹齢の60~70年のヴェルディッキオを使用するため、収量が低くなり、他のヴェルディッキオよりも酸が落ち着き、複雑さが出ます。10月終わりに収穫します。収穫量はヴェルディッキオ(I-796)の約半分です。ステンレスタンクで、15度の低温で15~20日間発酵させます。発酵前のスキンコンタクトは行いません。ステンレスタンクで6ヶ月熟成させます。瓶詰し、6ヶ月寝かせます。凝縮された柑橘系の果実にアーモンドペーストを思わせる香りが混ざり合っています。非常にクリーミーでしっかりとした口当たりがあります。酸とアルコールが高いため、5年以上の熟成が可能です。通常、アルコールが高くなれば酸は減りますが、どちらも高いのは土壌の特徴が表れているためです。

★「ザ ワイン ハンター アワード 2024」ゴールド

【白・辛口】<Alc. 14.0%> 国/地域等：イタリア/マルケ/D.O.C.  
葡萄品種：ヴェルディッキオ 100% 熟成：ステンレスタンク 6ヶ月  
品番：IA-048/JAN：4935919940481/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)

「ザ ワイン ハンター アワード」とは

Helmuth Köcher 率いる14の専門委員会が、1年を通してテイस्टングしたワイン、食品、スピリッツの中から、“優れた品質のものだけ”に与える賞の事です。審査は完全にブラインドテイस्टングによって行われ、90~92.99点は「Rosso」、93~94.99点は「Gold」、95点以上はPlatinumを受賞します。「ザ ワイン ハンター アワード 2024」では、8,000本以上のワインが審査され、1,423本(17%)がGoldを獲得しました。



D.O.C.区画内のヴェルディッキオの若木(10~15年)を使用し、  
その他の品種とブレンドして造る、きりっとした酸が特徴のワイン

イル ビアッコ 2025

*Il Bianco*

品質の高さを知ってもらうための最初の1本で、ラベルは、「↑」=「ここにおいしいワインがあるよ!」と店頭で目立つようにデザインしました。D.O.C.ヴェルディッキオ デイ カステッリ ディ イエージ クラッシコの区画内の、樹齢の若い葡萄(10~15年)を使用しています。標高は442m、砂と石灰岩土壌です。ステンレスタンクで、15度の低温で10日間発酵させます。発酵前のスキンコンタクトも、マロラクティック発酵も行いません。ステンレスタンクで、3~6ヶ月熟成させます。黄緑色、新鮮な白い果実の強いアロマとフレーバー。ほどよい骨格があり非常にフレッシュな口当たり、バランスのとれた酸が全体を支えています。セレクションクラスのヴィニエディレオのラインではなく、トレ カステッリでのリリースとなっていますが、クオリティの高さが実感できる1本です。

【白・辛口】<Alc. 12.0%> <スクリュューキャップ> 国/地域等：イタリア/マルケ  
葡萄品種：ヴェルディッキオ、トレッピアーノ、他 熟成：ステンレスタンクで3~6ヶ月  
品番：I-795/JAN：4935919057950/容量：750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)



---

古代魚ラベルになり注目を集めました、リピーターの方が増えています！  
今まさに時代が求める、酸、ミネラル、果実味を持つヴェルディッキオ

---

### ヴェルディッキオ デイ カステッリ ディ イェージ クラッシコ 2025 Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico

畑の標高は 442m で、砂と石灰岩土壌です。以前はグリーンハーベストをして、しっかりと収量制限をしていましたが、今は酸を保つために行っていません。10 月第 1 週に収穫します。選別酵母を使い、ステンレスタンクで 15 度の低温で約 10 日間、ステンレスタンクで発酵させます。発酵前のスキンコンタクトも、マロラクティック発酵も行いません。ステンレスタンクで、3~6 ヶ月熟成させます。グリーンがかった麦わら色。青リンゴやライムの花の香りに、かすかにハーブやアニスシードのニュアンスが感じられます。飲み応えのあるたっぶりとした口当たり、後から非常にエレガントなミネラルの要素が感じられます。

【白・辛口】<Alc. 13.0%> 国/地域等：イタリア/マルケ/D.O.C.  
葡萄品種：ヴェルディッキオ 100% 熟成：ステンレスタンクで 3~6 ヶ月  
品番：I-796/JAN：4935919057967/容量：750ml

**¥2,310**(本体価格¥2,100)



---

見事にクオリティが上がったため、取り扱いを始めた待望の赤ワインです

---

### エジーノ ロッソ 2023 Esino Rosso

ヴィニエディレオの赤ワインは、以前までは納得できる品質ではなく、取り扱いを見送り続けていました。しかし 2025 年の現地視察の際に、そのクオリティが目に見えて上がっていたことから取り扱いを開始することになりました。「以前はすぐにリリースしていて、熟成が足りていませんでした。そのためワインは軽く、タンニンも強く出ていました。今は収穫時期を遅くし、葡萄が熟すようにしています。また、リリースまでの時間を長くとり、最低でも 6 ヶ月熟成させるようにしたところ、良い結果が得られるようになりました」とエマヌエーレは話していました。白のヴェルディッキオの生産地域で造られる赤ワイン、「エジーノ」は 1995 年に承認されたマルケ州の DOC で、マルケ州で 2 番目に重要な河川であるエジーノ川にちなんで名付けられました。赤はサンジョヴェーゼまたはモンテプルチャーノを最低 60% 使用する必要があります。畑の土壌は粘土石灰質、葡萄の仕立てはギヨーです。収穫は気温が低い夜間に行います。品種ごとに別々に醸造します。アルコール発酵は温度管理したステンレスタンクで行います。熟成はコンクリートタンクで 6 ヶ月行います。レッドチェリーやブラックチェリーを思わせるフルーティなアロマが広がります。口当たりは柔らかく非常にエレガント、ソフトなタンニンが心地よく感じられます。

【赤・フルボディ】<Alc. 13.5%> 国/地域等：イタリア/マルケ/D.O.C.  
葡萄品種：モンテプルチャーノ、メルロ 熟成：コンクリートタンクで 6 ヶ月  
品番：IA-151/JAN：4935919941518/容量：750ml

**¥2,750**(本体価格¥2,500)



---

シャルマ方式ですが、瓶内二次発酵と同等の 5.5 気圧にしています  
ヴェルディッキオの持つ酸とクリーミーな泡が心地よい自信作です

---

### ヴィーノ スプマンテ ブリュット ヴェルディッキオ NV Vino Spumante Brut Verdicchio

畑は砂と石灰岩土壌で、南向き、標高は 442m です。仕立てはギヨー。スプマンテに使う葡萄は高い酸が必要なため、通常より 15~20 日早く、9 月第 1 週の夜間に収穫します。収穫量は、70hL/ha です。大型発酵タンク（オートクラヴ）で 3 ヶ月、二次発酵させます。輝きのある麦わら色、シャルマ方式ですが瓶内二次発酵と同等の 5.5 気圧あり、きめ細かく持続性のある泡が立ち上ります。熟した白い果実のアロマがあります。口当たりは非常にフレッシュでバランスがとれ、きりっとした心地よい酸が感じられます。香ばしいヘーゼルナッツを思わせる余韻が続きます。

★「ヴェロネッリ 2025」2 星

【白・スパークリング・辛口】<シャルマ> <Alc. 12.0%>  
国/地域等：イタリア/マルケ 葡萄品種：ヴェルディッキオ 100%  
品番：IA-049/JAN：4935919940498/容量：750ml

**¥3,300**(本体価格¥3,000)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 7 月時点のものです。