

Around 1500

「この品質で、この価格」

ワイン輸入歴 46 年、1000 円台ワインの品質も譲れません。
生産者との信頼関係がなければ実現しない、こだわりのワイン。



名刺代わりのエントリークラスだからこそ 妥協しないのがヴェレノージのこだわりです

「ヴェレノージの哲学は、スタンダードからトップクラスまで、すべてのワインにおいて高品質であることです。すべてのワインに同じ姿勢で向き合い、同じ労力をかけています。スタンダード、エントリーレベルのワインの品質は非常に大事です。なぜならば、エントリーレベルのワインは、幅広いお客様の元に届き、ヴェレノージのワインを知るきっかけとなってくれる、名刺がわりのようなものだからです」とアンジェラは話していました。

ロッソ ピチェーノ 2023

Rosso Piceno

伝統的な D.O.C. に新しいスタイルをもたらしたワインです。ヴェレノージは、モンテプルチャーノ 7、サンジョヴェーゼ 3 という比率を貫いています。畑は、カステル ディ ラーマとアスコリ ピチェーノにあり、標高 200～300m の小高い丘の斜面に位置して、主に粘土土壌です。10 月の半ばに収穫します。収穫は早朝か夕方に、手摘みで行います。セラーに着くまで冷たく保つため、小さな箱を使います。除梗した後、温度管理とルモンタージュが出来る 200hL のステンレスの発酵槽に入れます。スキンコンタクトは 15～20 日間行います。すみれ色のニュアンスのあるルビー色。スミ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。うまくバランスのとれたタンニンとおだやかなアルコールがあります。少し低めの温度で楽しみください。



常に品質重視のワイン造りを行う「チーム ヴェレノージ」

【赤・ミディアムボディ】<Alc.12.5%>

国/地域等：イタリア/マルケ/D.O.C. 生産者：ヴェレノージ

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：ステンレスタンク

品番：I-597/JAN：4935919055970/容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)



この価格帯でありながらボディと果実味があり、 充実した味わいが楽しめる“旨安ワイン”

イヌリエータのワイン造りのポリシーは、国や文化を問わず誰にも愛される、親しみやすいワインを手に取り易い価格で提供することです。『ジルベール&ガイヤール／2023 春 スペイン』では表紙を飾り、「ナバラの王冠の宝石・ボデガ イヌリエータ」として紹介されました。

ナバエルス 2023

Navaelus

ワイン名はボデガが位置する D.O.ナバラからの造語です。標高 350m の畑で、砂を多く含む粘土質土壌です。アメリカンオークの樽とフレンチオークの樽で熟成させ、その後瓶熟させます。イヌリエータのワインを作る全ての段階で選別し、セカンドラベルであるナバエルスを作ります。また、選別したワインの全てがナバエルスになるわけではなく、一部は地元の農協へバルクで売っています。

【赤・ミディアムボディ】<Alc.14.0%>

国／地域等：スペイン／ナバラ／D.O.

生産者：ボデガ イヌリエータ

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ、他

熟成：オーク樽で数ヶ月

品番：S-107／JAN：4935919071079／容量：750ml



ハビエル マルケネス（左）
/ エイダ ロドリゲス（右）

¥1,650(本体価格¥1,500)

世界が注目する醸造家が手掛けるシラー

フレデリック ガラブーが新たに立ち上げたドメヌー ガラブーは、ファーストヴィンテージでありながら「ラ ルヴェ デュ ヴァン ド フランス」や「アシェット ガイド」に掲載されるという快挙を遂げました。また、世界的に名の知れたワイン評論の権威ジャンシス ロビンソンも、2019 ヴィンテージのテイスティングの際、「注目のエステート」とコメントしており、その実力が注目されています。このワインは、フレデリックが手掛けるレ ペイロタンのエントリークラスです。

ペイ ドック シラー 2024

Pays d'Oc Syrah

完熟した葡萄だけを選んで収穫します。収穫した葡萄を除梗します。大部分は伝統的な方法で3週間ほど発酵と醸しを行います。ごく一部の葡萄は発酵前に高めの温度でスキンコンタクトを行います。ステンレスタンクで6ヶ月熟成させます。最後にすべてのワインをブレンドしてバランスのとれたワインに仕上げています。インクのように濃い紫色。スミレの花やブラックベリー豊かな香りの中に、かすかにココアやリコリスのニュアンスが感じられます。リッチで深みのある味わいがあり、タンニンはとてもしなやかです。余韻にかすかにスパイシーな要素が感じられます。

【赤・ミディアムボディ】<Alc.13.5%>

国／地域等：フランス／ラングドック ルシヨン／I.G.P.

生産者：レ ペイロタン

葡萄品種：シラー100% 熟成：ステンレスタンク

品番：FC-187／JAN：4935919311878／容量：750ml



フレデリック ガラブー

¥1,760(本体価格¥1,600)





“長靴をはいた猫”のラベルが目を引く 気軽に飲めるシャルドネ

この価格帯ながら、ハイパーリダクション（還元的醸造）、低温発酵を行い、品質を高めています。

ガルダ シャルドネ 2025

Garda Chardonnay

葡萄は丘陵地帯の畑と平地の畑の両方を使用しています。土壌は氷河によって運ばれた土砂や岩石の堆積によるモレーン土壌です。氷河によって削られた堆積土や岩を含む土は、大変水はけがよく、シャルドネの栽培に適しています。収穫は9月初旬に行います。優しく压榨した後、発酵前にコールドマセレーションを行い、豊かなアロマを抽出します。アルコール発酵は温度管理したステンレスタンクに入れ低温で行います。輝きのある淡い麦わら色、心地よい青リンゴ、かすかにトロピカルフルーツの要素、繊細な花を思わせるアロマが広がります。口を含むと非常にフレッシュで、熟した果実味と生き生きとした酸がバランス良く感じられます。童話「長靴をはいた猫」をモチーフとしたラベルです。

【白・辛口】<Alc.12.5%> <スクリューキャップ>

国/地域等：イタリア/ヴェネト/D.O.C.

生産者：カンティーナ ディ クストーツァ

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：IA-142/JAN：4935919941426/容量：750ml



ワインメーカーのルカ オリオージ（右）

¥1,540(本体価格¥1,400)

コストパフォーマンスの高さが光る 注目のモルドバ ワイン

2024年より取り扱いをスタートし、瞬く間に注目を浴びる生産者となったシャトー ヴァルテリーが造るエントリークラスのリースリングです。フレッシュな酸とミネラル感がある辛口白ワインです。

リースリング デ ライン 2024

Riesling de Rhein

弊社は1980年から45年以上、ドイツワインを輸入し続けてきました。近年、このような価格の良質なリースリングを探すのは非常に困難ですが、シャトー ヴァルテリーが造るこのワインは、リースリングらしい特徴をしっかりと持っており、その上で非常にコストパフォーマンスが高い1本としておすすめできます。畑の土壌は主にチェルノーゼム（肥沃な黒土）です。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。葡萄は除梗します。アルコール発酵前に短時間(2~5時間)スキンコンタクトを行います。压榨した後、14度~18度に管理しながらステンレスタンクで発酵させます。熟成もステンレスタンクで行います。繊細な野生の草花のアロマにかすかに熟したアプリコットのニュアンスが混ざります。非常にフレッシュ、しっかりと心地よい酸が全体を支えています。

【白・辛口】<Alc.12.5%> <スクリューキャップ>

国/地域等：モルドバ 生産者：シャトー ヴァルテリー

葡萄品種：リースリング 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：M-005/JAN：4935919980050/容量：750ml



ワインメーカーのヴァレンティン グランセアヌ

¥1,650(本体価格¥1,500)

