

VELENOSI

ヴェレノージ

Point 01

イタリアのトップワインに並ぶ マルケを代表する生産者

マルケは丘陵地帯 70%、山岳地帯 30%という環境のため大量生産には向いておらず、ヴェレノージも品質重視でワイン造りを行ってきました。その結果、イタリアを代表するワイン評価誌の総合点で決まる「ジェントルマン誌」の TOP 100 Vini Rossi では、TOP 10 入りを果たし、サッシカイアなどの著名なワインとともに紹介されました。

Point 02

アブルッツォ × マルケ 2 州の葡萄を厳選

2019VT のファーストリリース以降、2020VT、2021VT はマルケの葡萄のみを使用していましたが、さらに品質を追求するため、2022VT からアブルッツォの葡萄もブレンドしています。これにより、ラベルにヴィンテージ表記ができなくなったため、ロットナンバーとして記載しています。品質にこだわるヴェレノージの哲学が反映されたワインです。

Point 03

2019～2024VT まで 6 年連続で 「ルカ マローニ」99 点！

ファーストリリースの 2019VT から最新の 2024VT に至るまで、6 年連続で「ルカ マローニ」99 点（満点）を獲得（※産地変更に伴い NV で初めてリリースされた 2022VT は NV 表記で掲載されていますが、実際には 2022VT です）。ヴェレノージが得意とするモンテプルチャーノを主体に、カベルネ、メルロ、シラーをブレンド。見事な逸品に仕上がっています。

INABA
BEST
SELLER
売れているワインには理由がある

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。仕立ては棚仕立てのギヨーです。栽植密度は 5,000 本/ha です。モンテプルチャーノはアブルッツォの畑からのものを使用します。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、モンテプルチャーノは 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。熟成が終わるころに品種別に仕込んだワインをブレンドし、ボトルリング後、3 ヶ月寝かせます。紫がかったルビーレッド。深く、いつまでも続くアロマがあります。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グラファイト（黒鉛）、ブラックペッパーやたばこの要素があります。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（NV 表記として掲載されているが実際には 2022VT）

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

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 のフレンチオークの新樽で 18～24 ヶ月

品番：I-939/JAN：4935919059398/容量：750ml **¥4,950**(本体価格¥4,500)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 11 月時点のものです。

ANDELUNA CELLARS

アンデルーナ セラーズ

Point 01

標高 1,300m の高地ならではの 冷涼な気候がもたらす酸

アンデルーナ セラーズはメンドーサにあり、畑の標高はなんと 1,300m。冷涼な気候がもたらす豊かな酸味は、この土地の葡萄が持つ特徴です。日照時間が長く、夜間の冷え込みが昼夜の寒暖差をもたらす、葡萄はゆっくりと成熟し、理想的な状態で完熟します。素材となる葡萄の美味しさがワインにも反映されています。

Point 02

実は日本市場限定 樽の効いたシャルドネ

テロワールを重視し、なるべく樽の風味をつけないようなワイン造りが流行している反面、樽の効いたワインは少なくなりました。樽の風味に負けない葡萄が育つ場所だからこそ、樽熟成の特別なキュヴェとして日本限定でリリースをお願いしています。この地ならではのフレッシュな酸、豊かな果実味が樽香とともに楽しめます。

Point 03

石灰豊富な銘醸地 “グアルタジャリー”

アメリカの著名なワイン専門誌『ヴィノス』において、「アルゼンチン初のグラン クリュ」と称されたのが、アンデルーナ セラーズのワイナリーと葡萄畑がある“グアルタジャリー”です。石灰が豊富な痩せた土壌があるためフレッシュな酸とミネラルが表現でき、素晴らしいシャルドネができるとされています。

アンデルーナ シャルドネ 2024

Andeluna Chardonnay

※無くなり次第 2025VT に切り替わります。

日本市場のために特別に樽熟成させたワインです。樽熟成の期間を伸ばし、樽の風味を顕著に出しています。収穫した葡萄を人の手で選別、15 度に温度管理したステンレスタンクで発酵させます。フレンチオークの新樽で 6 ヶ月熟成させます。全体の 50% をマロラクティック発酵させます。緑がかった黄金色。はっきりとしたトロピカルフルーツやバニラの香りが感じられます。生き生きとしてバランスがとれ、フルボディで複雑さがあります。香り、味わい共に、しっかりとフレンチオークを感じることが出来ます。2024 年にヒメナ ロペス カンボスが新たに加入し、ワインメーカーを務めています。ヒメナは 1993 年から、高校を卒業すると同時にワイン業界で働き始め、さらに大学で醸造学を学び始めました。その後、シャンドン、ノートン、コンチャ イトロ、トリヴェントなどの著名なワイナリーで働き、ノートンでは長年アシスタントワインメーカーを務めました。さらに、2008 年には自分自身のワイナリーも立ち上げ、品質を追求しています。また、大学で 14 年間、教鞭を執り、若いワインメーカーの育成にも貢献しています。彼女の加入により、アンデルーナのワインはさらに品質が向上しています。

【白・辛口】<Alc.12.5%> 国/地域等：アルゼンチン/メンドーサ/ウコ ヴァレー
葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：フレンチオークの新樽で 6 ヶ月

品番：A-124/JAN：4935919061247/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 11 月時点のものです。