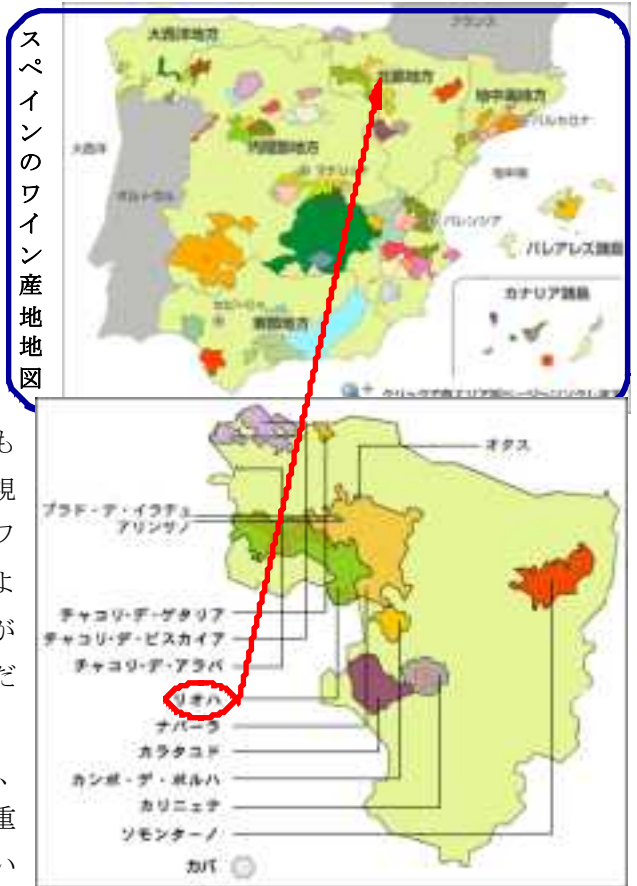


## ① ブリュット・ナチュレ・ホルダン・デ・アソ (ホルダン・デ・アソ)

リオハの南東に位置するカリニェーナは、とりわけ標高が高い山間部にあります。一般的なカリニェーナの畑の標高は 500m ですが、この畑は 900m です。温度が低めで、エレガントなワインを造るのに適しています。分厚い石灰岩質に覆われ、夏は暑く冬は寒く、昼夜の寒暖の差も大きい。さらに「シエルソ」と呼ばれる強い北風が年中吹いて畑が常に健康に保たれる等、ブドウ栽培にとってまさしく理想的な環境。そのためスペインでもっとも古くから DO に認定 (1934 年) されている地域のひとつ。何も



スペインのワイン産地地図

**スペイン ワイン-D.O.**  
 スペインのワインもフランス同様、原産地呼称制度によって7種類に分類される。**D.O.とは** [デノミナシオン・デ・オリヘン: Denominación de Origen] の略で、スペイン産高級ワインの中心カテゴリで、原産地呼称統制委員会(コンセホ・レグラドル)が設置された地域において、地域内で栽培された認可品種を原料とし、厳しい基準に基づき生産されたワインであることを示す。現在60以上ある。

する大手のワイナリーによる大量生産が盛んな地域だった。しかし、近年、量より質を重視する新しい

世代のワイナリーが誕生し、このホルダン・デ・アソもそんなブティック・ワイナリーのひとつです。

このワイナリーは、この地に何世代も続くブドウ栽培家だったグエルベンス=ソルソーナ家が、「カリニェーナでもっともコストパフォーマンスの高いワインとスパークリングワインをつくる」ことを目的として 2005 年に設立した。ワイナリーを率いるのは若き醸造家、ハビエル・グエルベンス。彼はシャンパーニュのランスで醸造学を学び、目指すのは「濃すぎない、上品なワイン」だと語る。所有する畑はカリニェーナの中でもとりわけ標高が高い山間部にあり、温度が低めで、エレガントなワインを造るにはもってこい場所だという。その彼のワインは 2005 年がファーストヴィンテージであるにもかかわらず、「Academia Aragonesa de Gastronomía」(アラゴン州ガストロノミー・アカデミー)で「2009 年度ベスト・ワイナリー」にも選ばれたほど。まさに注目の新星!



このエスプーマはマカベオ 80%、シャルドネ 20%。ブドウの平均樹齢 25 年。24ヶ月のビン熟成。この地域は DO カヴァではないが、製法はカヴァと同じ瓶内 2 次発酵で造られている。動瓶とデゴルジュマンはすべて手作業。ドザージュはゼロ。シャルドネがブレンドされているのが大きなポイントで、白桃やメロンを思わせる芳潤な風味があり、アフターにはほのかにブルーベリーの風味も感じる不思議な余韻。要した費用と、そこから得られた成果との対比を凌ぎたいというだけあって、スペインのスパークリングワインとしては極めて高い品質の 1 本。ちなみにラベルに描かれた鳥はハミングバード(ハチドリ)で、ハチドリが種を運び、別の場所でまた芽が出て、という自然の循環サイクルを表しています。「コストパフォーマンスでシャンパンを凌ぎたい」というだけあって、スペインのスパークリングワインとしては極めて高い品質です。

2005 年がファーストフィンテージであるにもかかわらず、「Academia Aragonesa de Gastronomía」（アラゴン州ガストロノミー・アカデミー）より「2009 年度ベスト・ワイナリー」にも選ばれ、今後がますます楽しみなワイナリーです。

尚、「ホルダン・デ・アソ」とは、カリニエーナのぶどう栽培に革命をもたらした、17 世紀の賢人の名前です。印象的なラベルのデザインは、この地の高名なデザイナー、イシドロ・フェレルの手によります。

## ② フィアーノ・ディ・アヴェッリーノ・アイピエルティ

FIANO DI AVELLINO "APIERTI" (VADIAPERTI)

産地 : 《白》イタリア、カンパーニャ州（15）アトリパルダ

ワイン名：フィアーノ・ディ・アヴェッリーノ "アイピエルティ"(ヴァディア ペルティ)DOCG

2003 年ヴィンテージよりイタリア・カンパーニャ州の白ワイン「フィアーノ・ディ・アヴェッリーノ」が DOC（統制原産地呼称）から DOCG（統制保証原産地呼称）に格上げされました。

カンパーニャ州アヴェッリーノ県は、州都ナポリから東におよそ 45km

に位置するワインの生産地。この地は、山岳や丘陵、平地、河川などが入り組む複雑な地形で風通しがよく、日照量の長い独特のミクロ気候（局所的な気候）に加え、古くからの堆積層にヴェス

ヴィオ火山の火山灰や凝灰岩、粘土、砂が混じる、ミネラル豊富で肥沃（ひよく）な土壌。さらに内陸の山岳地帯で

昼夜の寒暖差が大きい等、ワインづくりに適した環境が整う。美しいサバト溪谷が流れるカンパーニャ州-イルピニア。

そこに住むトロイージ家がワイナリーのオーナーです。3代前のアントニオは 19 世紀後半に渡米し、イタリアの優良

ワインを扱うインポーターとして活躍します。その影響から祖父のラッファエーレはイルピニアに葡萄畑を開き家族

でワインを造り始め、ラッファエーレの死後、妻と 4 人の息子がラッファエーレの意思を引き継ぎ、兄弟の中の 1 人

アントニオが現在の礎を築きます。歴史の教師だったアントニオはイルピニアで生まれ育った事を誇りに思い、イル

ピニアの歴史や美しい景色、そして伝統を多くの人に伝えたい思いから 1984 年よりワインの瓶詰めを始めます。そして現在、アントニオの息子ラッファエーレの手により、伝統を尊守しながら土着品種とテロワールの個性を表現したワイン造りが行なわれております。

《栽培特記事項》

畑は各所に点在し、全部で 10ha。標高は 350-650m に渡ります。土壌は粘土や火山岩。畑からすこし離れた所に硫黄の鉱山があり、土壌にミネラルが多く含まれ、ワインのアロマを複雑にします。また、粘土質が多いおかげで、土壌の保水力が高く、ミネラル成分が流れ出さなくなっています。

《白ワインに用いられる醸造特記事項》

葡萄は真空状態で 0.6 バールの圧力でソフトプレスします。

テロワールと品種の個性を最大限表現できるよう、醸造は畑毎に行い、ステンレスタンクのみで醸



### イタリアワイン-D.O.C.G

DOCG ワインは、イタリアワインの中でも法的に最上位に分類される。1963 年に制定された、イタリアの食料品原産地認定『デノミナツィオーネ・ディ・オリージネ・コントロラータ (DOC)』の上位分類として、1984 年に新設された。現在は、EU 法である『原産地名称保護制度』に並列・準拠している。名称はイタリア語で、「保証つき統制原産地呼称」を意味し、略称である「DOCG (D.O.C.G.)」は、ディーオーシージー、ドックジー、ドクジなどと読まれる。



造を行います。

「アイピエルティ」=この地方の方言で「ヴァディアペルティ」を意味する言葉。ワイナリーの真裏にある特別な区画から造られた上級キュヴェです。麦わらがかったイエロー。オレンジなどの柑橘系果実の濃い香り。硬質なミネラル感と共にシャープな酸が全体を引き締めています。

— Bourgogne —

Montee de Tonnerre

### ③ シャブリ プルミエ・クリュ モンテ・ド・トネルドメーヌ・ビロー・シモン

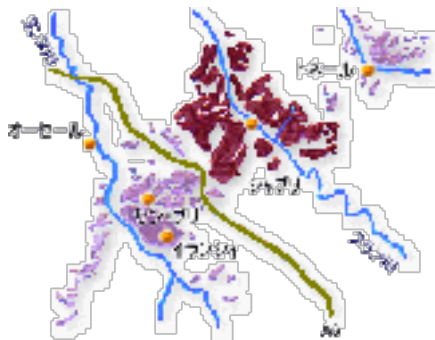
CHABLIS 1er CRU MONTEE DE TONNERRE DOMAINE BILLAUD SIMON

ブルゴーニュは、ボルドーと共に、フランスの誇る大銘醸地。ワイン造りの歴史は古く、ローマ時代にまで遡る。だが今日の名声を築く基になったのは、12世紀、シトー派修道僧による葡萄畑の開墾である。かのロマネ・コンティやクロ・ヴァーショをはじめ、銘酒は殆ど修道院所領であった畑のもの。ブルゴーニュと言う名称は、かつて、独立の王国だったことによる。シャブリ(Chablis)地区は、ブルゴーニュで最も北にある。北緯48度、樺太のほぼ中央と同緯度にある。ブルゴーニュの首都ディジョン(Dijon)とその北西にあるパリを結ぶ線の丁度中間に位置している。辛口白ワインを代表するワイン産地。



地図・シャブリ

ブルゴーニュの最北端に位置する葡萄畑は、約20 Kmに及ぶスラン川の流域の小さな谷となだらかな丘陵にある。北緯48度、樺太中央部の相当する位置にあるから、当然気候は寒い。日照が非常に重要だから、いいワインを生み出せる所は日照のいい斜面にある。



木の茂みに覆われていることの多い

ここの畑は、キメリジャン隆起と呼ばれる非常に珍しい瀝青質粘土地帯の上にあることが大きな特徴である。

他のブルゴーニュが良質白ワイン用に用いるシャルドネ種から、シャブリ独特のキレのある辛口に造り上げるのは、それを育てる特有のこの土壌と気象にある。

\*シャブリは、1978年シャブリ特有の下記の4つの格付けがなされた。上から、

- Chablis Grands Crus (シャブリ・グラン・クリュ 特級ー) . . . . . 5.0 %
- Chablis Premieres Crus (シャブリ・プルミエ・クリュ 1級ー) . . . . . 31.0 %
- Chablis (シャブリ) . . . . . 59.5 %
- Petit Chablis (プティ・シャブリ) . . . . . 4.5 %



シャブリの町を中心にスラン川を挟んで 10 程の丘に葡萄畑があるが、この AC は、丘の中腹と平野部の 20 ヶ村で造られる。「牡蠣にシャブリ」と言われ、生き生きとした酸味の利いたワインは、辛口白の代名詞になっている。「火打石」と呼ばれるその香りと風味は、そのシャープさからか、ミネラル風味等と、鉱物系の表現をされる。植物系の香りと風味を持つムルソーと同じ辛口でも対照的である。プルミエ・クリュ（1 級）は、いい造り手のもは、カリフォルニアなど新世界のシャルドネとは、はっきりした違いがあり、「さすがブルゴーニュ、やっぱり風土と伝統！」と唸らせるものを持つ。

ブラン・クリュ（特級）は、シャブリの町の直ぐ近くの扇状地形の丘の傾斜地（標高 200 m 以上）に畑があって、ワインは、品がよく、繊細且つ優美。「牡蠣はシャブリ」とよく言われるが、同じ牡蠣でも手を加えた料理でないと、このブラン・クリュのワインの秀逸さは殺されてしまう。

長寿で 10 年は保存できる。

<生産量> 220,170hl (3,993ha) …うち 43,128hl (774ha) がプルミエ・クリュ。

< Key Vintages > 2003,2002,2000,1998,1997,1996,1995,1990.

シャブリ・プルミエ・クリュ（1 級）は、シャブリとその周辺の数ヶ村にあり、おおよそ 40 の畑があるが、これはブルゴーニュワインの大きな特徴の一つで、ワインの生産される畑（区画）によってランク付けをしています。下記はその代表的なもの。

- Mont de Milieu ◦Montee de Tonnerre ◦Fourchaume ◦Vailions ◦Montmains ◦Cote de Lechet ◦Beuroy
- Vau Ligneau ◦Vau de Vey ◦Vaucoupin ◦Vosgros ◦Les Fourneaux ◦Cote de Vaubarousse ◦Berdiot
- Chaume de Taivat ◦Cote de Jouan ◦Les Beauregards

**ドメヌ・ビロー・シモン**は、シャブリで今最も注目されるドメヌの一つ。

1815 年以来続く名門ですが、1991 年に現当主、ベルナール・ビヨン・シモン氏が経営に携わるようになり、格段に評価されるようになりました。ベルナール氏は、フランスの美術系学校の最高峰国立高等美術学校、エール・デ・ボザールを卒業し、絵画や彫刻を作りながらコンサルタント会社を運営していたという異色の経歴を持つ人物。彼は開花前の摘芽と、葉を取り除き房に陽光を十分に当てることなど丁寧に畑仕事を徹底し、また最新鋭の醸造設備を導入、醸造



庫全体の温度と湿度をコントロールできるようにしたことで、フレッシュな果実味が十分にあって酸の角がとれた、非常に上品な味わいのシャブリを生み出しています。

そのワインはシャブリ地区最大のワインコンテスト「シャブリ・ワイン・アワード」にて 150 軒のシャブリ生産者の中で頂点に立った実績をもち、レストランでの人気が高く、フランスの 100 軒以上の星付きレストランで採用されています。ギ・ド・アシェット誌では最高評価を連発、パーカーポイントでは評価された全てのキュヴェが 85 点以上を安定してマークするなど、次世代のシャブリ生産者として大きな注目を集めています。

1 級畑モンテ・ド・トネール Montee de Tonnerre は特級畑レ・クロとブランショの延長上に位置しています。最高の日照条件の白粘土質の土壌から、ミネラルやフルーツの香りが際立った、しなやかでエレガントなワインが生み出されています。

2014/08/0100:44

ブルゴーニュのニュー・サン・ジョルジュに本拠を置くメゾン・フェヴレが、ドメーヌ・ピヨー・シモン買収を発表し、シャブリ進出に踏み出した。ピヨー・シモンのグランクリュ、レ・クロ、レ・プリューズ、ヴォーデジュール、レ・ブランショとブルミエクリュのモンテ・ド・トネール、モン・ド・ミリュール、フルジョームなどを含む 20ヘクタールを手中に収めた。

フェヴレはコート・ドールとコート・シヤロネーズに 120ヘクタールを所有する。当主エルワン・フェヴレ氏は買収を喜ぶコメントを発表した。

2009 年のフランス・ブルゴーニュ地方は、ワイン専門誌のヴィンテージ評価でも傑出し、生産者からも、「神に祝福されたヴィンテージ」と絶賛の声があがったほど、ここ数年の中では屈指のグレートヴィンテージです。その仕上がりを一言で表すと、「華やかで表情豊か」。プルミエ・クリュならびにグラン・クリュクラスは、熟成のポテンシャルもしっかりある超優良年です。熟した白桃やアプリコットのよ  
うな果実や、シャブリならではのミネラル、白い花のようなフローラルなアロマ、どこかミントのような清涼感のあるニュアンスも感じられます。

口に含むと、ピロー・シモンならではの酸が控えめな印象で、非常に柔らかくふくよかでバランスのとれた味わい。エレガントで複雑な味わいを醸し出す、長い余韻が魅力です。

飲み頃：～ 2019 年

評価：ワインアドヴォケイト誌（パーカーポイント）にて 94 点を獲得

#### ④ Avia Pervia Primitivo 2014 Podere29

イタリア南部長靴のかかとの 3 県をプーリア州という。ワイナリーは 2007 年に設立して、2010 年から輸出を始めた、まだ新しいワイナリーです。プーリア州の北部フォッジャ県チェリニョーラのボルゴ トレッササンティにあります。

パオロ マッラーノと息子のジュゼッペによって運営されています。

【赤】【フルボディ】【アルコール度数 13 %】

【葡萄品種】プリミティーヴォ

【熟成】ステンレスタンク 6 ヶ月。プーリアの土着品種、プリミティーヴォ 100 % から醸造。収穫は酸化を防ぐため、気温の低い早朝に行います。発酵は、温度コントロールされたタンクで、定期的にルモンタージュしながら行います。澱引きし、タンクで 6 ヶ月熟成させます。

色調は紫がかった濃いルビーレッド。豊かな赤い果実の濃厚なアロマ。口に含むと非常に調和がとれ、やわらかで心地よい飲み口です。ワイン名はラテン語で、「可能だと信じれば、不可能なことは何もない」という意味。ラベルは鳥が飛び立つ姿をイメージしたデザインになっています。

相性の良い料理：サルシッチャ(イタリアンソーセージ)など

PODERE 29

住所：Via Raffaello, 4 - 76016 Margherita di Savoia (Barletta)

設立：2005 年

オーナー：Giuseppe Marrano

エノロゴ：Luca Pugliese

年間生産量：56,000

所有ブドウ畑：22ha + 1ha(借用)

アヴィア ペルヴィア 2014 ポデーレ 29 赤 750ml

via Pervia Primitivo 2014 Podere29



⑤ ピノ・ノワール・レゼルヴァ（赤）

[2013]（デカンター インターナショナル・トロフィー受賞）

■産地：チリ/エルキ・ヴァレー

チリは、東にアンデス山脈、西に太平洋、北にアタカマ砂漠、南に南極大陸に囲まれている。

この周囲を囲む自然環境がフィロキセラの侵入を防いできたと言える。フィロキセラ（ブドウネアブラムシ（葡萄根油虫））に侵されない唯一のワイン生産国である。

安定した地中海性気候のチリでは、ほとんど汚染のない乾いた空気の中、日々陽光が降り注ぐ。この環境特性に適する葡萄を19世紀に移植した事が、今日のコスト・パフォーマンスのいいチリワインを生み出している最大の要因である。

20世紀末の輸出ワインの主力だったカベルネ、メルロー、カルムネールに、最近では、シラー、ピノ・ノワール、マルペック、ソーヴィニヨン・ブラン、シャルドネ、それに、ゲヴェルツトラミネール、リースリングまでも加わり、日本でも多様なチリワインが輸入されている。（日本への輸入量は、イタリアに次ぎ、第3位）

■格付け：D.O エルキヴァレー

■タイプ：ミディアムからフルボディ

■容量：750ml

■葡萄品種：ピノ・ノワール 100%

■畑：主に涼しい気候のティトン（標高 350m）、一部はサンカルロ（標高 600m）

■熟成：タランソー社のフレンチオーク樽（新樽 100%）で10ヶ月間熟成

■飲み頃温度：16～18℃ ■アルコール分：14%

■生産者：ビーニャ・ファレルニア

■キャップ仕様：コルク

イタリア・トレンティーノから移住したアルド・オリビエ・グラモラ氏が1998年に設立したビーニャ・ファレルニア。それまで彼はブランデーの会社を運営していましたが、エノロジストのジョルジオ・フレサティ氏との出会いがきっかけでビーニャ・ファレルニアを設立しワイン造りを始めました。

畑の選定に当り、数時間おきに風や湿度、気温などの気候条件を毎日計測し、徹底的に調査しました。調査は2年間続き、1997年にベストと思う場所に葡萄を植えました。

現在は320ヘクタールの自社畑と、長期契約の100ヘクタールの畑で葡萄を栽培しています。

畑はエルキ・バレーの4箇所に分れており、それぞれ特有の気象条件をもっています

二人の情熱と技術に加えて、チリの大学のアグロノミストのサポートによって、





チリの主要な生産地からはるか遠く離れたエルキ・バレーを計り知れないポテンシャルを持つ素晴らしいワイン生産地へと変貌させました。

このワインには 2ヶ所の畑の葡萄を使っています。ひとつは標高 350m、冷涼なエリアにあるチトン (Titon) の畑、もうひとつはワイナリーのすぐ近くにある標高 650m の畑で、ここはやや暖かい気候条件にあります。葡萄の樹齢は平均で 3 年です。チトンの土壌は、花崗岩がメイン、粘土まじりの痩せた土壌です。標高 650m の畑は、溪谷の中の平らな場所にあり、川が運んできた沖積土に砂や砂利のまざる土壌です。土壌の違いによってワインのスタイルも変わります。畑は東西に広がり、風通しのよい場所にあります。熟成はフランスの樽メーカーの中でもトップクラスのタランソ一社のフレンチオークの新樽のみを使用しています。木苺、ブラックカラント、リコリスの複雑な香りがあります。驚くほど繊細な風味が広がります。

2013 年ヴィンテージが「デカンター・ワールド・ワイン・アワード 2014」にてインターナショナル・トロフィー受賞

「デカンター・ワールド・ワイン・アワード 2014」には約 15,000 アイテムが出品、インターナショナル・トロフィーはその中で 33 アイテムが受賞しました。

## ⑥ ヴォーヌ・ロマネ 2011 ドメーヌ・ロベール・シルグ・ブルゴーニュ・ピノ・ノワール

ヴォーヌ・ロマネ 2011 年 ドメーヌ・ロベール・シルグ (フランス・赤ワイン)

ネックレスの中央の真珠と評される珠玉のアペラシオン！ 1960 年創業の家族経営生産者ドメーヌ・ロベール・シルグ！ヴォーヌロマネ村の一級クロ・デ・レアに隣接するオー・レア、一級プティ・モンに隣接するレ・バロー、レ・スショ側のボジェとオー・コミューンの樹齢 45 年のピノ・ノワールで造られるヴォーヌ・ロマネ！リアルワインガイド誌 43 号で「もう思いっきり V.R の丹精で正確な香り。口に含むとこれも本当に旨い。このワインが単なる村名



V.R であることを忘れてしまうほど。これ本当に単なる村名 V.R か？」と 90 ~ 91 点！ブルゴーニュで最もエレガントなワインの代表とされるヴォーヌ・ロマネらしく、村名ながらブルーベリーが香り、ストラクチャーを構成するタンニンは甘美でなめらかでシルキー！そしてきれいな酸！まさにヴォーヌ・ロマネと感じさせる味わい！ロベール・シルグにとって非常に良いヴィンテージとなった 2011 年！ヴォーヌ・ロマネは、優雅さと気品に溢れ、きめ細かい滑らかさ、フィネスと力強さが結びついたワインを生産する素晴らしいアペラシオン!!

香ばしい樽香を柔らかで熟度が高く濃縮したパワフルな果実味と洗練されたタンニン、シッカリと落ち着いたエレガントなミネラル感と土のニュアンスはグラン・クリュの風格さえ漂う逸品です。

「素晴らしいノーマル村名の上に行く、奥深くで複雑な香りがたまらない。美しい黒赤果実に深遠な大地香、そして何よりミネラルが多量に存在して、そのツヤ感と高級感が凄い。口に含むと液体はジューシーなのにしっかり凝縮している。そして全く重くない。全てがちょうどよいのだ。そ

の液体の質感、味わいのバランス、味の集中力とこれはお見事！美しさが止まらない。完璧にプルミエ・クリュの品質にある。いや！へたすりゃグラン・クリュの品質だ。」

[リアル・ワイン・ガイド 43号より]

ロマネ・コンティをはじめとする数々の珠玉な極上なワインを生産する産地、ブルゴーニュの中でも圧倒的な人気を誇る!!



◆ Vosne Romanee 2011 Domaine Robert SIRUGUE

◆ワイン種類：赤ワイン ◆テイスト：フルボディ

◆生産地：フランス /ブルゴーニュ /コート・ド・ニュイ /AOC ヴォーヌ・ロマネ

◆生産年：[2011]年 ◆内容量：750ml

ヴォーヌ・ロマネが本拠地のドメヌ。1960年にロベール・シリユグ氏が創業。現在は二人の娘さんが経営に参加。所有する畑の面積は11haで、AOC ヴォーヌ・ロマネ約4ha、AOCブルゴーニュ約2ha、そして特級のグラン・エシエゾーはわずか0.13ha。このすべての畑において自然派(リュット・レゾネ農法=減農薬農法)で造られ、収穫は人員総動員のもと、すべて手作業で行う。

ドメヌ・ロベール・シリユグのワインは安定して上手な出来栄で、はかばかしくない収穫年においても、最高の収穫年と同様に仕上がるようだ。彼は20~35%新樽を使用し、18~20ヶ月熟成させる。シリユグは特定のキュベでは濾過せずに瓶詰めするが、これは非常に良心的なつくり手である証し。これらのワインは収穫から6~7年以内が飲み頃。

## ⑦ ルディ 2010

イタリア・マルケ州「Marche (マルケ)」という州名は、ゲルマン語の「辺境」を意味する「Merk」に由来する。アペニン山脈によって中央から隔離された土地柄故であろう。そのアペニン山地から東のアドリア海に流れ落ちるように開けているこの州は、3分の1が山岳地帯で、残りは殆どが丘陵で、山岳地帯から流れ出る数多くの河川によって造られたもの。州都は紀元前から続く港湾都市・アンコーナ。その海岸線の一部は、風光明媚な夏のリゾート地でもある。山岳地帯にあるウルヴィーノはルネッサンス期に栄えた学術都市で、ラファエッロやロッシーニの生地。ワイン造りは盛んで、DOC(G)ワインの生産は5%強で、20州の10番目。ここのワインは、日本においては総体的に知名度が低いから、コストパフォーマンスのいいものが多い。マルケを代表するワインの上級クラスが狙い目。「ルディ」とは、ラテン語で『ゲーム、チャレンジ』または『プレイ』意味です。

もともと遊び半分のつもりで500本のみを造ったことから、その名前がつけられました。またワイン自体もグラスに入れて置いとくと、だんだん変容していき、その様がるでワインが「遊んでいる」ようだ、という意味を掛けているそうです。でも今ではもう遊びの領域を超えて非常に高く評価され、入手困難になりつつあります。

濃いルビーレッド！魅惑的でスパイシー、熟した果実の香り、さらにオーク樽の香りとソフトでボリュームたっぷりの長熟もお楽しみ頂けるしっかりとした骨格の究極フルボディ辛口赤ワイン！

■ 葡萄品種：モンテプルチアーノ 50%、メルロ 20%、カベルネ・ソーヴィニヨン 20%





■ 熟成：オーク樽 24ヶ月熟成

■ 生産者：ヴェレノージ エルコレ

■ 等級：D.O.C オッフイダ ロッソ

■ 葡萄品種：モンテプルチャーノ、メルロ、カベルネ ソーヴィニオン

■ 熟成：バリック・大樽（共に新樽）24ヶ月間 → 瓶6ヶ月間

ヴェレノージ エルコレが造るマルケの主要葡萄品種のモンテプルチャーノとフランスの高貴な品種カベルネ ソーヴィニオンとメルロという独創的でユニークなワインです。

オークの新樽 100%で驚異の 24ヶ月熟成！しかもモンテプルチャーノ種にはミディアムロースト樽を、メルロとカベルネ・ソーヴィニオンにはライトローストで 24ヶ月熟成という超こだわり！ヴェレノージは、イタリアのアドリア海沿岸のほぼ中心に位置するマルケ州のアスコッリ ピチエーノ地方でワイン造りを行う、注目を集める生産者です。父の自家用のワイン造りを小さい頃から手伝っていたエルコレが、抑えきれない情熱と共に始めたワイン造りは徐々に拡がり、現在では 105ha もの葡萄畑となりました。

かつては「無口な職人エルコレ」というイメージでしたが、今は 20名の若いスタッフが協力して品質向上に努めるチームとなっています。エルコレはテイ스팅やワインの総合管理を行い、個々のワインには担当者がいて、全ての決定はスタッフ全員で行っています。

2002年6月から、トスカーナ出身のトップエノロゴ、アッティリオ・パリをコンサルタントに迎えました。ロバート・パーカー氏は「ワインアドヴォケイト#152」で、アッティリオ・パリの参加について『重要な動き』として言及し、『マルケ南部のリーダー的生産者となりつつあることを確信している。』と書いています。

日当たりのよい斜面の畑から注意深くデリケートに栽培された葡萄を、各ワインのタイプにとって、最もアルコール含有量が適当となる糖度の時期に収穫します。また、ワインへの醸造は生産サイクルの重要なプロセスです。畑での作業の結果を十分生かすため、コンピュータ管理された温度コントロールした醸造方法、ソフトでデリケートなダメージをもたらさないプレス、ワインの種類によって様々なサイズや種類のステンレスタンクやオーク樽を使い分ける熟成が、色、味、ブーケ、アフターがパーフェクトなバランスの品質につながります。

エルコレのワインはすでに国内外で高く評価され、ヒュー・ジョンソン氏の「ポケットワインブック」ではロッソ ピチエーノの最良の生産者として、イタリアワインのガイドとして名高い「ガンベロ ロッソ」でも好評価を得ています。ほとんどのイタリアワインが集う展示会ヴィニタリイの品評会や、その他国内外の品評会でも毎年のように受賞しています。イタリアのプレステージ ブランド「ドルチェ & ガッバーナ」がミラノに開いたリストランテ「ゴールド」にも、ロッジョ・デル・フィラーレとルディがオンリストされています。

地元のレストランでも、1軒に1本ずつしか分けてもらえないという幻のワインです。