



## 「ルガーナの魂」と「ヴァルポリチェッラのハート」を詰めた、 気高く清らかなワイン

ゼナートは1960年にセルジオ・ゼナートによって、ヴェローナから西へ25km、ガルダ湖の南湖畔、ベスキエーラ・デル・ガルダの地で創設されました。農家の家に生まれたセルジオは、幼少期から家業を手伝いながら、おのずとルガーナの土地について学んでいきます。ルガーナでもブドウ栽培が盛んになり始めると、唯一無二の特別なブドウ、そしてワインを造ることができると、土地に根付いた経験と類い稀なる先見の明で確信し、ブドウ栽培を始めます。ワイナリー創設時、当時はまだそこまで注目されていなかった土着品種のトレッピアーノ・ディ・ルガーナの魅力と価値を見出し、いつかこのブドウが世界を席卷すると信じ、白ワインの生産に取りかかります。絶え間ない実験と改良により、彼の作り出すワインは世界にも通用する偉大なワインへと変貌を遂げ、ルガーナワインの発展に大きく貢献します。

ルガーナでのワイン造りに成功したゼナートは、ルガーナでの経験と実績をもとに1970年代にはヴァルポリチェッラでアマローネ造りに取りかかります。リパッソワインの復興にも全力を注ぎ、ヴェネトの代表的呼称の白ワイン(ルガーナ)と赤ワイン(アマローネ)、共に最高品質を誇る稀有なワイナリーとしての確固たる地位を築き上げました。

ゼナートはルガーナ(ベスキエーラ)とヴァルポリチェッラ・クラッシコ(コスタルンガ)に計95haのブドウ畑を所有。ルガーナでは、比較的温暖な気候の恵みを受けた海拔60m、南向きの太古の氷堆積由来の粘土質石灰の畑で、古いもので樹齢55年のトレッピアーノ・ディ・ルガーナが、ヴァリポリチェッラでは、このエリアでも特に標高の高い海拔350mの森に守られた南東向きと南西向き、粘土質石灰と(赤土と呼ばれる)鉄分を含む複雑な土壌の畑で、アマローネのためのブドウが栽培されています。

2020年に創立60周年を迎えたゼナート。セルジオが、ワイン造り、そして土地に注いだ情熱や愛情は、現在はセルジオの妻カルラと、彼らの子供、アルベルトとナディアが継承しています。テロワールとの深い繋がり、そして50年以上にわたり土着品種に価値を与えてきた家族の伝統と歴史、かけがえのない時間によって、ルガーナ、ヴァルポリチェッラ、そしてゼナートの名を世界に知らしめています。夢を持ち続け、実現するための弛まぬ努力を続けたセルジオ、そしてゼナートファミリーは、今なお夢を追い続け、次なるステージへと向かいます。



### LUGANA METODO CLASSICO BRUT

ルガーナ・メトド・クラッシコ

金色を帯びた濃い麦わら黄色。上品でクリーミーな泡が持続する。桃や柑橘類のヒント、洋ナシやリンゴを感じる白い花の芳香がスムーズな感触とともに心地よく広がる。バランスの取れた生き生きとした味わいで、シルキーな酸味が芯とフレッシュさを与えている。アペリティーヴォや食事全般に。

750ml × 6 4948657 403071

上代 750ml ¥3,700

タイプ	白/発泡/辛口
ぶどう品種	トレッピアーノ・ディ・ルガーナ
原産地呼称	D.O.C.
熟成	瓶内 24 か月



### LUGANA METODO CLASSICO PAS DOSE

ルガーナ・メトド・クラッシコ・パ・ドゼ

明るく生き生きとした麦わら黄色。上質でしっかりとした泡が立ち上る。熟したパイナップルやトロピカルフルーツ、イースト由来のアーモンドやパンなどの繊細で果実味を感じるアロマ。ミネラル感溢れる豊かな味わい。アペリティーヴォや食事全般と良く合う。

750ml × 6 4948657 403453

上代 750ml ¥7,000

タイプ	白/発泡/辛口
ぶどう品種	トレッピアーノ・ディ・ルガーナ
原産地呼称	D.O.C.
熟成	瓶内 64 か月



### LUGANA SAN BENEDETTO

ルガーナ・サン・ベネデット

緑色の輝きを持つ麦わら黄色。フレッシュで複雑なアロマが口中に広がる。ドライアップル、パイナップルから洋ナシやバニラの香りへと変化する。味わいはふくよかで、長い余韻を楽しめる。アペリティーヴォとして最適、また前菜、魚料理、冷たい料理などにも。

750ml × 6 4948657 403002

上代 750ml ¥2,600

タイプ	白/辛口
ぶどう品種	トレッピアーノ・ディ・ルガーナ
原産地呼称	D.O.C.
熟成	ステンレスタンク4~5か月、 瓶内2~3か月



### LUGANA SERGIO ZENATO RISERVA

ルガーナ・セルジオ・ゼナート・リゼルヴァ

ボデーレ・マッソーニの単一畑。明るい輝きを持つ黄金色。花や柑橘類、南国系果実、スパイス、バニラなどの豊かな芳香。優れたバランスでミネラル感と深みのある味わい。熟成に適している。ホワイトソースのバスタ、リゾット、中熟のチーズ、湖魚料理など。

750ml × 6 4948657 403019

1500ml × 1 (木箱入) 4948657 403439

上代 750ml ¥7,500 / 1500ml ¥18,000

タイプ	白/辛口
ぶどう品種	トレッピアーノ・ディ・ルガーナ
原産地呼称	D.O.C.
熟成	新樽とトノーにて約6か月、 瓶内12か月



### BARDOLINO CHIARETTO

バルドリーノ・キアレット

明るいパープルの輝きを持つコーラルピンク色。花やラズベリー、スグリなどの新鮮な赤い果物の香りがフレッシュを際立たせている。繊細でバランスのとれた味わい。アペリティーヴォとして最適。プリモ・ビアット、湖魚や白身肉とも好相性。

750ml × 6 スクリュー 4948657 403026

上代 750ml ¥2,000

タイプ	ロゼ/辛口
ぶどう品種	コルヴィーナ 65% ロンディネッラ 25% モリナーラ 10%
原産地呼称	D.O.C.
熟成	ステンレスタンク



### ROSÉ SAN BENEDETTO

ロゼ・サン・ベネデット

明るいスミレ色の輝きを持つコーラルピンク色。白い花やラズベリー、ワイルドストロベリー、カラントなど新鮮な赤いフルーツの香り。デリケートでバランスの取れた、フレッシュでミネラル溢れる味わい。アペリティーヴォやプリモビアット、湖魚や白身肉と相性抜群。

750ml × 6 スクリュー 4948657 403460

上代 750ml ¥2,400

タイプ	ロゼ/辛口
ぶどう品種	ロンディネッラ、ピノ・ネロ、カベルネ・フラン
原産地呼称	I.G.T.
熟成	ステンレスタンク



### VALPOLICELLA SUPERIORE

ヴァルポリチェッラ・スーパーオーレ

ルビーレッド色。アーモンドやスミレの繊細なヒントから、モレロチェリーやベリー系果実を想わせる芳しいアロマへと続く。しっかりとした骨格と豊かな風味が口中に広がり、心地よい余韻が長く続くパスタ料理、赤身肉のローストやグリルとともに。

750ml × 6 4948657 403040

上代 750ml ¥2,800

タイプ	赤/ミディアムボディ
ぶどう品種	コルヴィーナ・ヴェロネーゼ85% ロンディネッラ10% コルヴィノーネ5%
原産地呼称	D.O.C.
熟成	オークの大樽で12か月



### ALANERA VERONESE ROSSO

アラネラ・ヴェロネーゼ・ロッソ

ルビー色。ドライフルーツやチェリー、コーヒー、タバコのヒントが心地良い酸味と繊細なタンニンと混ざり合う。リッチでミネラル溢れるふくよかな味わい。肉、狩猟肉の煮込みやロースト、熟成チーズなどと相性が良い。

タイプ
赤/ミディアムボディ
ぶどう品種
コルヴィーナ55%、ロンディネッラ25%、コルヴィノーネ10%、カベルネ・ソーヴィニヨンとメルロー10%
原産地呼称
I.G.T.
熟成
オーク樽のバレルで12か月以上

750ml × 6 4948657 403088  
上代 750ml ¥3,000



### RIPASSA VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE

リパッサ・ヴァルポリチェッラ・リパッソ・スーペリオレ

アマローネの絞り粕を入れて再発酵させたワイン。濃いルビーレッド色。ブラックチェリーやプラムなどの芳醇なアロマにチョコレートやスパイスを感じるエレガントなタンニン。スムーズな口当たりでバランスの良いまろやかな味わい。狩猟肉、グリルやローストした肉、味付けしたチーズなどと。

タイプ
赤/フルボディ
ぶどう品種
コルヴィーナ・ヴェロネーゼ85%、ロンディネッラ10%、コルヴィノーネ5%
原産地呼称
D.O.C.
熟成
フランス産トノーで18~19か月、瓶内6か月

750ml × 6 4948657 403057  
上代 750ml ¥4,000



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラッシコ

熟成でガーネット色へと変化。チェリーやドライフルーツ、プラムなどのエレガントでスパイシーな香り。月桂樹、リキュール漬のチェリーなどの味わいで口当たりはまろやか。バランスが非常に良く長期熟成に最適。狩猟肉のロースト、熟成チーズと。単体でも。

タイプ
赤/フルボディ
ぶどう品種
コルヴィーナ・ヴェロネーゼ80%、ロンディネッラ10%、オゼレータ10%、クロアティーナ
原産地呼称
D.O.C.G.
熟成
3~4か月陰干し(アバッシメント)、スラヴォニア産オークの大樽で36か月以上+瓶内数か月

750ml × 6 4948657 403064  
1500ml × 1 (木箱入) 4948657 403422  
上代 750ml ¥9,800/1500ml ¥24,000



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO SERGIO ZENATO RISERVA

アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラッシコ・セルジオ・ゼナート・リゼルヴァ

明るく深みのあるルビー色。熟成でガーネット色へと変化。チェリー、マラスカチェリー、森の果実などに、濃厚でスパイシーなブーケ。しっかりとした骨格で複雑味がありふくよかな味わい。狩猟肉のロースト、赤身肉のグリル、熟成チーズと。瞑想ワインにも。

タイプ
赤/フルボディ
ぶどう品種
コルヴィーナ80%、ロンディネッラ10%、オゼレータ、クロアティーナ10%
原産地呼称
D.O.C.G.
熟成
約4か月陰干し(アバッシメント)、オークの大樽にて4年以上+瓶内1年以上

750ml × 6 4948657 403033  
1500ml × 1 (木箱入) 4948657 403446  
上代 750ml ¥23,000/1500ml ¥50,000



オーナー ゼナートファミリー