



ゼナート
ZENATO



「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巻すると信じ、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、南向きの太古の水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、ヴァルポリチェッラでは、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の、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続け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。

ひとりの青年の夢から始まった、壮大なストーリー

ZENATO



LUGANA SAN BENEDETTO

ルガーナ・サン・ベネデット

緑色の輝きを持つ爽やかな黄色。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パ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。アペリティブォとして最適。また前菜、魚料理、冷たい料理などにも。

750ml × 6 4948657 403002
上代 750ml ¥2,400

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.
醸成	ステンレスタンク4〜5か月、 瓶内2〜3か月



LUGANA SERGIO ZENATO RESERVE

ルガーナ・セルジオ・ゼナート・レゼルヴ

ポデーレ・マッソニの単一畑。明るく輝きを持つ黄金色。花や柑橘類、南国のフルーツ、スパイス、バナナなどの様々な芳香が立ち上る。深みがあり、バランスのとれたミネラル感あふれる豊潤な味わい。熟成することにより楽しめる。ホワイトソースの pasta、リゾット、中期熟成のチーズ、湖魚料理と好相性。

750ml × 6 4948657 403019
上代 750ml ¥6,500

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.
醸成	ステンレスタンク4〜5か月、 瓶内12か月



BARDOLINO CHIARETTO

バルドリノ・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。アペリティブォとして最適。プリモ・ピアット、湖魚や白身肉とも好相性。

750ml × 6 4948657 403026
上代 750ml ¥1,800

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.
醸成	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 pasta 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 ¥2,600

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% コルヴィーネ5%
原産地呼称	D.O.C.
醸成	オークの大樽で12か月



RIPASSA VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE

リパッサ・ヴァルポリチェッラ・リパッソ・スーパーオーレ

アマローネの絞り粕を入れて発酵させたリパッソ(二重発酵)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赤系果実の芳醇なアロマ。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。バランスのとれたストラクチャー。非常にスムーズな口当たりでまろやかな味わい。狩猟肉料理、グリルやローストした肉、軽く付けけたチーズなど。

750ml × 6 4948657 403057
上代 750ml ¥3,600

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% コルヴィーネ5%
原産地呼称	D.O.C.
醸成	フランス産トノーで18〜19か月、 瓶内6か月



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

熟成が進むにつれてガーネット色へと変化する。チェリーやモレロチェリー、ドライフルーツ、プラムのヒトを感じる、エレガントでスパイシーな香り。丹桂樹、リキュール漬りのチェリーを想わせる力強く優美な味わいで、口当たりはまるやかでソフト。バランスが非常に良く、長期熟成に適している。ローストした狩猟肉、熟成チーズと相性が良く、単体でも楽しめる。

750ml × 6 4948657 403064
上代 750ml ¥9,000

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% クロアチーナ
原産地呼称	D.O.C.G.
醸成	3〜4か月陰干し(アッシメント)、 スラヴォニア産オークの大樽 で36か月以上熟成



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO SERGIO ZENATO RESERVE

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・レゼルヴ

サンタンブロージョの最も古い樹齢のブドウ(約90年)から、グレートヴィンテージワインのみに厳選して造られる。明るく深みのあるルビー色。熟成によりガーネット色へと変化する。チェリー、マスカチェリー、森の小さな果実などの果実味と、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、温かくふくよかな味わい。狩猟肉のロースト、赤身肉のグリル、熟成チーズと良く合う。メディテーションワインとしても。

750ml × 6 4948657 403064
上代 750ml ¥19,000

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、クロアチーナ10%
原産地呼称	D.O.C.G.
醸成	約4か月陰干し(アッシメント)、 オークの大樽にて4年以上 瓶内7年以上