



モデナの大地に息づく伝統
先代から受け継ぐ想い
この土地の香りとともにお届けします

ザナージ家の歩み

100 年以上前からの情熱と経験を受け継ぐザナージ家は、ゆうに四世代に渡りワイン造りに携わっております。

一族の始まりはルイージ・ザナージが生まれた **1883** 年に遡ります。飢えと貧困で家族を養うのが困難な時代、大規模農地の所有者のもとで働いていたルイージは、**1900** 年にその畑仕事に加え、ワインも造っていました。小さな自家用農場を質素な醸造所に建て替え、およそ **5000** リットルのワインが入る **8** つの小さな木製樽を置き、自分の馬車で近くの村の食堂に一人で卸しに行っていました。そして、**1919** 年に生まれたブルーノは、とても若い頃から農業に携わり、父から仕事を習っていましたが、あいにく **18** 歳の時に兵役のため中断せざるを得なくなりました。第二次世界大戦の勃発です。



戦争が終わり、捕虜となっていたブルーノは解放され、**1952** 年に結婚し、二人の子宝に恵まれました。マリネッラ（**1954** 年）と今は亡き父の名に因むルイージ（**1959** 年）。戦火を乗り越えたブルーノは諦めることなく、農業に対する情熱は愛着と言えるほどでした。父からの教えに従いながら農業に打ち込み、**1957** 年にはサン・ヴィートにおよそ **10** ヘクタールの土地を購入しました。まさにその当時、工場が建ち始め、機械技術とより安定した賃金に魅せられた若者が田舎での農業や仕事から離れていきました。しかし起業精神の方が強かったブルーノには、一度抱いた夢を諦めようという考えはありませんでした。子供達の支えもあり、**1978** 年、ボローニャのラヌッツィ・デイ・ビアンキ伯爵が所有していた **11** ヘクタールの土地を購入し、新しい会社が誕生しました。



肥沃な土地で育まれるワイン。ワイナリー「ザナージ」のワインの大きな特徴は、常に真正さとシンプルさであり、田舎の情景、自家製のパン、サラミ、あるいは農夫のチーズの香りを思い起こさせてくれます。ワインの出来は、シンプルな要素と天候条件で決まります。陽の当たり具合、降雨量、降雪量、そして、ブドウ畑を良い状態に保つというオーナーの想い。

所有する土地はモデナ近郊の平野にあり、その多くがランブルスコ・グラスパロッサが作られるカステルヴェトロの丘陵地帯に広がっています。ランブルスコ・ディ・ソルバーラ、ピニョレット、トレッビアーノ・ディ・カステルヴェトロの品種もあり、全て私達の手で栽培しております。



これまで受け継いできた伝統技術に基づき、ブドウの栽培から収穫、醸造から保管、熟成、瓶詰め（等圧機械を使用）の全ての工程を自分達で行っております。このような環境でザナージのワインが生まれます。

バルサミコ造酢所



ザナージ社のバルサミコ酢は正真正銘の一級品で、普通の料理、手の込んだ料理問わず、味を引き立て、より美味しくなります。モデナ産のバルサミコ酢は、アルコール発酵と煮詰めたブドウ汁の酢酸発酵により作られます。ザナージ社の製法の秘訣と“知恵”は、種類の異なる木樽で長期間に渡り絶妙なバランスで寝かせて熟成させる点です。それぞれの樽の特性がバルサミコ酢にそのまま反映されます。例えば、栗の木に含まれるタンニンはバルサミコ酢に黒みがかった色をつけます。桜の木は甘みをつけて、桑は濃縮過程の時間を早めます。樹脂が豊富なビャクシンは香りをつけます。通常、熟成を終えたバルサミコ酢の保管には最も小さなオーク材の樽を使用します。保管用の樽は5セットあり、5リットル入りから最大50リットル入りまであります。完成した酢がモデナの夏と冬の激しい寒暖差に耐えられるように特別な建物を作り、最上階の風通しの良い大広間で保管しています。このようにして絶妙な濃度のバルサミコ酢が生まれます。



ザナージ社のバルサミコ酢は、芳醇な香りと苦みと甘さの独特なバランスが特徴で、まさしく料理の芸術品と言える一品は美食家を魅了します。それぞれの特徴が変わりつつある他の製品とは異なり、弊社のバルサミコ酢は唯一無二です。バルサミコ酢が生まれる三つの要素があります。一つ目は土地。ここには受け継がれてきた伝統があります。二つ目は土地に暮らす人々。息づく文化と情熱を伝えます。そして、三つ目に時の流れ。移り変わりの速い現代生活の中で失われつつある土地の香りを引き立てます。

ザナージ社が造る上質のバルサミコ酢は、世界中でイタリア料理をその質の高さで有名にした他社の製品と比較されることがあります。製品自体が注目されますが、キッチンで作られる料理の素材や味を引き立てる調味料こそが真の主役なのです。



ザナージ家はカステルヌオーヴォ、カステルヴェトロとスピランベルト近くに新たに土地を購入し、邸宅を改築してきました。現在、モデナ産とパルマ産ハムの原料豚を飼育する養豚場とパルミジャーノ・レッジャーノ用の牛乳を生産する牛舎を所有するマリネッラとルイージのほかに、ブルーノの孫のマルコがワイナリーを引っ張ります。

マルコは、祖父がワイン造りに必要な全ての要素を根気強く情熱を注いで教えたことで、先代が努力と犠牲を払って築き上げてきた事をを受け継いでいます。弟のマッテオは金融業に道に進みましたが、情熱をもってマルコをサポートしています。



このように代々からの歴史がそれぞれの家庭に浸透し、ザナージ家が革新と真正なワイン造りの信念のもと生み出してきたことを享受し、分かち合っております。この賜物はこの先もずっと受け継がれていくことでしょう。





BrunoZanasi Lambrusco Grasparossa di Castelvetro D.O.P. Secco



種類: 辛口 赤のフリッツァンテ

生産地: カステルヴェトロ・ディ・モデナ

ブドウの品種: ランブルスコ・グラスパロッサ・

ディ・カステルヴェトロD.O.P.

仕立て方法: コルドーネ・スペロナート

アルコール度数: 11.5%

残糖度: 1リットル当たり10g

酸度: 1リットル当たり7g

サーブ適温: 10度から12度

ボトルネックのタグが印象付けるように、丘の畑で最も質の良いブドウを使用したこのワインは、百年に渡り受け継がれる伝統を最大限に表現。ワイン造りの技巧と自然が一体となった傑作。グラスに注ぐと、香り、形ともにスミレのような美しい泡が立つ。色は強いルビーレッドで、厚みのある質感があり、ほぼ光を通さない濃ゆさ。果実味があり、ほど良い柔らかさの赤い果実とモパシーの香り。素晴らしい力強さと活力が感じられ、なによりも鮮やかなスミレ色が目をひく。光を通さないような濃ゆさ、深みのある香り、ワイン全体のバランスを支えるアルコール、そして完熟した果実と強いスパシーの香りを出す壮麗さ。数種類の熟した赤い果実が混ざった香りの中に少しの新鮮さが感じられ、グラスの中で弾ける小さな泡がその特徴を一層引き立ててくれる。

口の中を含むと、心地よさからワインがすすみ、さらにもう一口飲みたい気持ちにさせてくれる。辛口で数種類の果実の香りがある。ほど良いアルコールの温もりと攻撃的でなく柔らかいタンニンのおかげで新鮮さと泡立ちとの絶妙なバランスが取れている。心地よい味わいが広がり、最後の一滴を飲み乾した後も変わらないバランスの良さ。簡潔に表現すると、バランスが取れていて、繊細で、伝統との結びつきがしっかりと息づく土地を表現したワイン。

特徴を物語る色の濃ゆさ。目に見える色合いだけでなく、香りからも厚みのある質感が伝わり、凝縮された構造が感じられる。熟したプラムのコンポートのような香り。爽快な泡はユーカリのミントを思わせる香りを伴い、ブラックチェリーやカシスの果実味の香りがその特徴を優しく引き立てる。非常に濃縮感のある果実味、力強さと持続性があり、しっかりとした泡の中に素晴らしい丸みが感じられる。

様々な国の料理、キノコとソーセージのナポリピザをはじめ、あらゆる料理に合う。心地よい泡のおかげで、すっきりとした味わいと完璧なバランスの良さが広がり、赤身の肉や脂肪の多い肉を使った料理に最適。



Lambrusco Grasparossa di Castelvetro D.O.P. Amabile



種類: 甘口 赤のフリッツアンテ

生産地: カステルヴェトロ・ディ・モデナ

ブドウの品種: ランブルスコ・グラスパロッサ・

ディ・カステルヴェトロD.O.P.

仕立て方法: コルドーネ・スペロナート

アルコール度数: 10%

残糖度: 1リットル当たり45g

酸度: 1リットル当たり7.6g

サーブ適温: 12度から14度

造り手の全てが表れているワイン。透明感のある異なる色の反射を伴う強いルビー色。何層も重なるきめ細かな泡は爽快で、色は薄く、ひじょうに持続性がある。透明感と濃縮感が爽快さを引き立て、非常に繊細な香りがする。熟した赤い果実、サクランボやブルーベリージャムのような香りの中にほのかなミネラルと数種類の花の香りが鼻に伝わる。舌には熟した果実の優しくて、心地よい香りが広がる。爽快な酸味があり、絹のような舌触り、丸みと柔らかさが感じられる。口に含むと、甘味、まろやかさ、柔らかさと繊細さが心地よく広がり、持続性が感じられる。ジャムのタルトとの相性がワインの味を一層引き立てる。甘酢を使った料理と非常に合う。



Lambrusco di Sorbara D.O.P.



種類: 辛口 ロゼのフリッツァンテ

生産地: ソルバーラ (モデナ)

ブドウの品種: ランブルスコ・ディ・ソルバーラ D.O.P.

仕立て方法: コルドーネ・スペロナート

色: 鮮やかなバラ色。泡は爽快で、薄い色合い。

活き活きとしていて、調和がとれている。

味わい: 極辛口。コクと新鮮さがある。

アルコール度数: 11%

残糖度: 1リットル当たり7g

酸度: 1リットル当たり7.8g

サーブ適温: 8度から10度

ソルバーラ品種を使用。強いバラ色で、きめ細かな泡は持続性があり、鮮やかで透明感がある。グラスに注ぐと、爽快で薄い色合いの泡が立ち、様々な果実の香りがする。酸味のバランスが良く、森の赤い果実、イチゴやキイチゴの風味や香りを持つブドウの特徴を引き立てる。独特なバラやスミレの香りとブドウ本来の香りがある。

辛口で活き活きとした味わいの中に丸みがあり、非常に調和がとれている。持続性があり、バランスの良さと新鮮さに浸れる。このワインの特徴を簡潔に表現すると、見事な濃縮感と口当たりの柔らかさ、丸みがある飲みやすさ、ワイン本来の特徴とそれを引き出す洗練された技巧の融合。あらゆる前菜、魚介類を使った主菜、サラミ、ハムやソーセージ、半熟成のチーズとの相性が良い。



Pignoletto D.O.P.



種類: 辛口 白のフリッツァンテ

生産地: カステルヌオーヴォ・ランゴネ

ブドウの品種: ピニョレットD.O.P.

仕立て方法: ギヨ

色: 濃い緑色の反射を伴う麦わら色

香り: 繊細で花の香り

味わい: コクがあり、調和がとれていて繊細

アルコール度数: 11%

残糖度: 1リットル当たり10g

酸度: 1リットル当たり7g

サーブ適温: 8度から10度

その名で知られる白ブドウ品種のピニョレットから生まれる味と香りとともに優れた上質のワイン。モデナの丘の麓にある畑で栽培したブドウを使用。非常にバランスが良く、新鮮さがある。麦わら色の反射は美しく、鮮やかで透明感がある。持続性あるきめ細かな泡。コクがあり、調和がとれていて繊細な味わいは、花の繊細な香りを思わせる。口に含むと、バランスの良さ、新鮮さと絶妙な酸味からワインの上品さが伝わってくる。持続性と力強さからくる心地よい余韻が、さらにもう一口飲みたい気持ちにさせてくれる。舌に長く残る濃密さ、活き活きとした味と柔らかさは柑橘実の香りを感じる。味、香りともに申し分ない特徴を備えた見事なワイン。食前酒、あらゆる料理に最適で、特に白肉や焼き魚との相性が良い。



SassoStorno
Lambrusco Grasparossa di Castelvetro D.O.P.
Secco



種類: 辛口 赤のフリッツアンテ

生産地: カステルヌオーヴォ・ランゴネ

ブドウの品種: ランブルスコ・グラスパロッサ・ディ・
カステルヴェトロ D.O.P.

仕立て方法: コルドーネ・スペロナート

アルコール度数: 11.5%

残糖度: 1リットル当たり8g

酸度: 1リットル当たり7g

サーブ適温: 14度から15度

カステルヌオーヴォ・ランゴネのティエーピド川沿いの
ブドウ畑で育まれる賜物、ランブルスコ・サッソトルノ。
ワインが生まれる谷は、その昔、砕けて川まで運ばれてきた
アペニン山脈の石で形成されました。

活力に満ち、川からの恵みを受けた古いブドウ畑。そこで
育まれたランブルスコ・グラスパロッサをランブルスコ・
サラミーノとマルボ・ジェンティーレに接木して最高傑作の
ワインが生まれます。スマイレ色、しっかりとしたボディ、
赤い果実の香りは、この古い畑の性質ならではの特徴です。

また、年が異なる二種類の樽を使用するのも特徴です。
前年の収穫の際に使用したステンレス製の樽で1年間寝かせ、
そこに収穫する年に使用する樽の新鮮さと香りが混ざり、
熟成感としっかりとした構造あるワインに仕上がります。

1984 WHITE BRUT D.O.P.

種類：メトード・クラッシコ・ミッレジマート-

スプマンテ・ディ・クアリタ・ブリュ・

ビアンコ

生産地：カステルヌオーヴォ・ランゴネ（モデナ）

ブドウの品種：ピニョレットD.O.P、トレッビアーノ・カステルヴェトロ

仕立て方法：ギョ

アルコール度数：12.5%

残糖度：1リットル当たり5g

酸度：1リットル当たり8g

サーブ適温：8度

個性豊かなメトード・クラッシコの1984ホワイト。繊細でフルーティーなピニョレットD.O.P、

ワインに長い寿命をもたらす豊富な酸が特徴のトレッビアーノ・ディ・カステルヴェトロで造ります。どのブドウも特定の粘土質の土壌で栽培しており、わずかな塩気が感じられます。一次自然発酵をステンレス樽で、二次自然発酵を瓶内で行います。低温でじっくりと発酵させ、豊かな香りを保ちます。酵母とともに瓶内で24ヶ月間寝かせた後、ピュピトルと澱抜き（デゴルジュマ

ン・ア・ラ・ヴォレ）の作業に移ります。コルクを抜くと、瓶内の気圧でで澱が飛び出すため、完璧なまでの正確さと経験を要します。その後、再びコルク栓を打ち込みます。

このようにして長い時間を経て生まれるスプマンテは、鮮やかな麦わら色で、繊細かつ活き活きとした泡が長く続きます。

熟した果実を思わせる強く、芳しい香りで、パンの皮のニュアンスがある。

アルコール度数と酸味の絶妙なバランス。非常に豊かで深みのある香りで、塩気と爽やかな

味わい。繊細で余韻が長く感じられる極辛口のワイン。

食前酒に最適ですが、絶妙なバランス、しっかりとしたボディと余韻の長さから、あらゆる

お料理と楽しめます。特に海の幸や鶏肉を使ったお料理と合います。





1984 ROSE' BRUT D.O.P.



種類：メトード・クラッシコ・ミッレジマート・
スプマンテ・ディ・クアリタ・ブリュ・
ロゼ

生産地：カステルヌオーヴォ・ランゴネ（モデナ）

ブドウの品種：ランブルスコ・グラスパロッサ・ディ・カス
テルヴェトロD.O.P、

ランブルスコ・ディ・ソルバラD.O.P

仕立て方法：コルドーネ・スペロナート

アルコール度数：12.5%

残糖度：1リットル当たり5g

酸度：1リットル当たり7.77g

サーブ適温：8度

若いフルーティーなランブルスコで24ヶ月熟成の卓越したメ
トード・クラッシコ・スパークリ

ングワインが作れるという、モデナのランブルスコのポテン
シャルを証明したいという想いから

生まれました。赤い果実の深みのある香りが特徴のランブル
スコ・グラスパロッサ・ディ・カス

テルヴェトロD.O.P、ワインに長寿をもたらす豊富な酸が特
徴のランブルスコ・ディ・ソルバー

ラD.O.Pで造るクリーンな味わいのメトード・クラッシコ。一
次自然発酵をステンレス樽で、二次自然発酵を瓶内で行いま
す。低温でじっくりと発酵させ、豊かな香りを保ちます。酵
母とともに瓶内で24ヶ月間寝かせた後、ピュピトルと澱抜き
（デゴルジュマン・ア・ラ・ヴォレ）の作

業に移ります。コルクを抜くと、瓶内の気圧でで澱が飛び出
すため、完璧なまでの正確さと経験を要します。その後、再
びコルク栓を打ち込みます。

このようにして長い時間を経て生まれるスプマンテは、鮮や
かな赤銅色で、繊細かつ生き活きと
した泡が長く続きます。

クロスグリ、イチゴやキイチゴを思わせる香りで、グレープ
フルーツのニュアンスという

強く、芳しい複雑な香り。

赤い柑橘類を思わせる香りとクリアな味わい。しっかりとし
た構造で、バランスも良い。

速いリズム感がありながら、心地よい後味が長い余韻ととも
に続く。

食前酒に最適ですが、絶妙なバランス、しっかりとしたボ
ディと余韻の長さから、あらゆる

お料理と楽しめます。特にモデナの代表的なサラミと合いま
す。



Aceto Balsamico di Modena I.G.P. “Gold”

「バルサミコ酢 I.G.P. ゴールド」

モデナ料理を代表する若いバルサミコ酢。サラダに最適です。

- 種類: モデナ産バルサミコ酢 I.G.P.
- 生産地: カステルヌオーヴォ・ランゴーネ
- 原料: ワインビネガー、葡萄煮汁
- 色: 褐色に近い、深みのある琥珀色
- 香り: ピリッとするような香りの中に繊細がある。
- 味わい: 繊細さの中にほんのりした甘味
- 熟成期間: 木樽で2年間熟成
- 容量: 250 ml





Balsamico Zanasi “Extra”
「エクストラ」

上質の木樽で6年間熟成。シンプルなお料理、手の込んだ洗練されたお料理問わず味が引き立ち、より美味しくなる典型的なモデナのバルサミコ酢。普段のお料理、火を通したお料理、冷菜など、どれにでも最適です。

- 種類: 調味料
- 生産地: カステルヌオーヴォ・ランゴネ
- 原料: ワインビネガー、葡萄煮汁
- 色: 深みのある琥珀色
- 香り: 濃厚でフルーティー
- 味わい: 繊細でほのかな甘み
- 熟成期間: 最低6年間
- 容量: 100mlと250ml





Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. “Affinato”

「アッフィナート トラディツィオナーレ D.O.P.」

添加物などは一切加えず、トレヴィアーノ種の葡萄果汁をじっくりと時間をかけて直火で煮込み、数種類の上質の木樽で12年間以上寝かせます。

- 種類: モデナ産バルサミコ酢トラディツィオナーレ
- 生産地: モデナ
- 原料: トレヴィアーノ・ディ・カステルヴェトロのブドウを使った煮汁
- 色: 深みのある鮮やかな褐色
- 香り: 典型的なフルーティーな香りと独特で丸みのある風味
- 味わい: 半年間の熟成後にある程度蒸発した酢酸から引き出される甘味のある味わい
- 熟成期間: 最低12年間



**Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P.
“ExtraVecchio”**

「エクストラヴェッキオ トラディツィオナーレ D.O.P.」

添加物などを一切加えず、トレヴィアーノ種の葡萄果汁をじっくりと時間をかけて直火で煮込み、数種類の上質の木樽で25年以上寝かせます。

- 種類: モデナ産バルサミコ酢トラディツィオナーレ
- 生産地: モデナ
- 原料: トレヴィアーノ・ディ・カステルヴェトロのブドウを使った煮汁
- 色: 深みのある鮮やかな褐色
- 香り: じっくりと時間をかけて熟成した物だけが持つ豊かな香り。土地の歴史が詰まった樽で30年間熟成させて生まれる広がりある香りは、言葉では表現できない。
- 味わい: 他に類をみない独特な味わい
- 熟成期間: 最低25年間





Azienda Agricola Zanasi
Via Settecani Cavidole, 53
Castelnuovo Rangone
Modena, Italy

www.zanasi.net
info@zanasi.net
Tel: +39 059 537052