

なんと6つものカンティーナを所有することによって、 個性的で幅広いラインナップを造りだす バロンチーニ



バロンチーニ家の歴史は、今から約 500 年以上前にまでさかのぼることができます。現在残る昔の系図によると、バロンチーニ家はサン ジミニャーノの地に、1489 年から所有権を得たという記録があります。その土地の所有者であるアントニオ ディ バスティアーノの代からワイン造りをしています。アントニオの娘、アポロニアがサン ジミニャーノの貴族出身のミケーレ ペスキオーリーニと結婚したことで、バロンチーニ家は、ポデレ トッレ テルツァ(Podere Torre Terza)を含むワイン畑と名声を得ました。それから何世紀か後、1960 年代にジャウレス バロンチーニがトップクラスのワイン造りでの成功を目指し、現在のカンティーナバロンチーニを立ち上げました。恵まれた土地と家族の協力、先を見越して少しずつ畑を買い足していき、事業は拡大していきました。現在、彼の妻イルヴァと子供達ブルーナとステファノーが経営を引き継いでいます。6 つのカンティーナを所有し、特定の銘柄に特化した生産者が多いトスカーナでは珍しく、幅広いライン

ナップを生産しています。少ない人数で多くのカンティーナをコントロールすることで、規模と専門性、多品目でありながら効率的な運営という、相反する点を上手く融合させています。また、各カンティーナに個別のエノログがいて、さらに統括としてエノログのニコラ ベルティと姉のブルーナが味のバランスをチェックするというシステムをとっており、各畑の個性を大切にしようとしています。つまり一人のエノログのスタイルは要らないということで、以前コタレラに頼んでいたが個性が強すぎるので止めたそうです。

**良い葡萄のみを、こだわりを持って購入。安定したスタイル、リーズナブルな価格で、
消費者ニーズに応える。そんなファルネーゼにも通ずる発想によるバロンチーニ ライン。**

バロンチーニのラインは、こだわりを持って購入した葡萄に、自社畑の葡萄を 10~20%ブレンドして、バロンチーニの個性を表現しています。スタイルを安定させ価格をリーズナブルにすることで、消費者のニーズにも応じるという考えの下にワイン造りをするラインです。買い葡萄といっても、ファルネーゼと同じく、契約ではなく良いと思った葡萄を買っており、良い葡萄は他の生産者よりも高く買うそうです。また、だいたい同じ生産者から買う結果になっているそうです。



キアンティ クラッシコ カシーナ デル ジーリオ
I-514 2007 Chianti Classico Casina del Giglio ¥2,100(本体価格 ¥2,000)

《赤》【フルボディ】等級:D.O.C.G. 生産者:バロンチーニ
葡萄品種:サンジョヴェーゼ 熟成:タンク、樽、1年間
グレーヴェ、カステッリーナ、ラッダ、ガイオーレの葡萄で造られています。標高は 250~450m。収穫量は 50hl 以下です。土壌は凝灰岩と小石混じりの粘土質です。葡萄は完全に熟してから収穫され、ゆっくりと発酵させます。果皮とともに長いマセラシオンを行ったのち、タンクまたは樽で約1年間熟成させます。ルビーレッド、アロマにはスマイルの特徴的な香りを感じられ、ブラックベリーやチェリーのフレイヴァーがあります。グリルした肉、ジビエ、熟成したチーズによく合います。カシーナは「小さな家」、ジーリオは「百合」の意味です。

《消費者を喜ばせるために造られたというこのヴィーノ ノービレ。うまさと価格のギャップに驚いてください！》

ヴィーノ ノービレ ディ モンテプルチャーノ フォンテレルラ

I-516 2005 Vino Nobile di Montepulciano Fontelellera ¥2,415(本体価格 ¥2,300)

《赤》【フルボディ】等級:D.O.C.G. 生産者:バロンチーニ

葡萄品種:プルニョーロ ジェンティーレ 熟成:オーク樽 24ヶ月間

全てが買い葡萄のため、毎年違った場所の葡萄を使っています。トラジメーノ湖に近い丘陵地の畑の葡萄から造られた色の濃く力強いワインです。標高は海拔 400m、土壌は粘土、凝灰岩、石灰岩質です。やさしくプレスされた葡萄は、おおよそ 22°Cで 20 日間醗酵させます。その後、果皮とともに長いマセラシオンを行い、大型のオーク樽で 24ヶ月間熟成させています。紫がかつたルビーレッド、ブラックチェリーやヴァニラの香りがあります。格段の果実の甘さ、スモーキーなフレイヴァーが後から続きます。まさにピターチョコ。酸はフレッシュでさわやかで、タンニンはまだ硬い感じですが、熟成によってさらに良くなるのが期待出来ます。「消費者を喜ばせるために造ったワイン」と言うだけあって、驚きのコストパフォーマンスとなっています。



《友人が造る葡萄を使うのでほぼ自社畑と言えます。味わいはさすがブルネッロ。》

ブルネッロ ディ モンタルチーノ イル ボッソ

《新入荷!!!》



I-573 2003 Brunello di Montalcino il Bosso ¥5,040(本体価格 ¥4,800)

《赤》【フルボディ】等級:D.O.C.G. 生産者:バロンチーニ

葡萄品種:サンジョヴェーゼ グロッソ(100%) 熟成:樽 36ヶ月間 → 瓶

サンジョヴェーゼ グロッソから造られた力強く豊かなワインで、生まれた土壌の強烈さを表しています。イル ボッソのラインは友人が葡萄を造っているため自分達の思うように出来、ほぼ自社畑と言うことが出来ます。畑の標高は、200~450m、収穫量は最大で 35hl/ha です。十分に熟した葡萄が使われます。厳選した酵母で発酵し、果皮と共に長い醸しをおこないます。樽で3年間熟成し、さらに瓶詰めして寝かせます。やや薄く落ち着いたガーネット色。甘さのある果実味、樽からの香り、熟したブラムの風味があります。厚み、深さがあり、バランス良いワインです。'03 年が「ワインスペクテーター2008.10.31」で 88 点。

出来るだけオーガニックに近い方法で栽培。テロワールを尊重した、ソヴェストロらしいキャンティを造ることを大切にしています。



パロンチーニ傘下のひとつで、サン ジミニャーノにあります。統括エノロゴはニコラです。畑は南西向きで、全体で 2ha です。土は、プライオセニック時代の土壌(粘土、リモ、砂)で、キャンティに最適な土壌です。中でも砂が酸の出方に重要な役割があってフレッシュさを与え、それがこの土壌の個性となっています。樹齢は30~35年。キャンティ コッリ セネージなどは、標高が高いので100%オーガニックは難しいが、出来るだけ近づけようとしています。10年近く化学的な肥料等は使用していません。草を生やし、掘り起こして土の中にすき込むようにしています。ワイン造りでは、空気式圧搾機によるソフトな圧搾が特徴で、通常1パールのところ、0.5パールで行っています。瓶詰めはソヴェストロで行っています(ここ

とブルネッコ以外のパロンチーニ傘下のワインは同じ所で瓶詰め)。

キャンティ コッリ セネージ サン ドメニコ
I-524 2008 Chianti Colli Senesi San Domenico **¥1,575** (本体価格 ¥1,500)

《赤》【フルボディ】等級:D.O.C.G. 生産者:ファットリア ソヴェストロ 葡萄品種:サンジョヴェーゼ

熟成:樽、2ヶ月間

サン ドメニコと名付けられた畑のキャンティです。この畑の土壌には、貝殻や凝灰岩(火山灰が固まってできた岩石)があります。標高 300メートルに位置し、冬と春は湿度が高く、夏は暖かく乾燥しています。葡萄は完全に熟してから収穫します。2ヶ月間樽にて熟成させています。深いルビーレッド、チェリーの香りがあります。ベリーとスパイシーな風味が感じられ、タンニンのしっかりとしたボディがあります。

全ワインにかかわるブルーナがエノロガを務めるイル ファジエト。
 ラベルの馬が、おいしいサンジョヴェーゼの目印です。



パロンチーニ傘下のひとつで、ウンブリアを遠くに望む丘から、トラジメーノ湖に向かってゆるやかな斜面が続きます。ここにテヌータ イル ファジエトがあります。パロンチーニの全てのワインの醸造を統括しているステファノの姉ブルーナがメインとなって管理をしています。彼女は医師を目指していましたが、父が亡くなったのでワインビジネスに参加しました。畑は 18ha あり、海拔 450~540m。葡萄樹は、35年樹齢です。土壌は、上部が粘土質、下部がトゥーフオと呼ばれる柔らかい小石とトゥフと呼ばれる火山礫です。さらにデビルストーンと呼ばれる火山礫と硬い石が土壌に含まれ、ミネラルが豊富なのが特徴です。肥料は自然なもので、馬糞や刈り取った草などを使っています。収穫の選別は熟練した人が厳しく行い、プルニョーロ ジェンティーレは特に厳格にしています。ラベルに描かれた馬は中国の馬で、ブルーナが好きなために使っていて、ランクが上がるに従って数が増えています。



《畑の固い石「デヴィルストーン」にちなんで付けられた「かわいい悪魔」》

サンジョヴェーゼ ディアヴォレット

I-517 2007 Sangiovese Diavoletto **¥1,470** (本体価格 ¥1,400)

《赤》【ミディアムボディ】等級:I.G.T. トスカーナ 生産者:テヌータ イル ファジエト 葡萄品種:サンジョヴェーゼ

ディアヴォレットとは、「小悪魔」の意で、近くの教会を作る際、建材用の石材にとっても硬い石が混じっていて、工事が思うように進みませんでした。その石(デヴィルストーン)が畑内にあることにちなんでいます。醗酵と醸しを同時に行い、1週間果皮に触れさせ、タンクに入れます。熟成期間は6ヶ月間。明るい赤紫色、プラムやカシスを思わせる香りがあります。果実の甘みを感じられるボディに、タンニンが程よくあります。まろやかでバランスが取れており、大変親しみやすい味わいがあります。少し冷やせば、魚料理にも。 《ラベルの馬は2頭》

《ドゥエミラヴィニで3房、ガンベロ ロッソで2グラスの高評価！》

ロッソ ディ モンテプルチャーノ ルパイオ

I-518 2006 Rosso di Montepulciano Lupaio **¥2,100** (本体価格 ¥2,000)

《赤》【フルボディ】等級:D.O.C. 生産者:テヌータ イル ファジエト

葡萄品種:プルニョーロ ジェンティーレ 熟成:大樽1年間

ルパイオは、「狼のいる場所」の意で、クリュの名前です。葡萄畑は海拔400mに位置し、土壌は粘土、石灰岩です。プルニョーロ ジェンティーレを使って造られる力強いワインです。発酵はおおよそ22°Cで約15日間行ないます。発酵後、果皮とともにほどよい長さの醸しを行ない、大樽で1年間熟成させています。紫がかつたルビーレッドで、ブラックベリーのアロマとフレイヴァーがあります。'06年が、「ドゥエミラヴィニ2008」で3房、「ガンベロ ロッソ2008」で2グラス、「エスプレッソ2008」で13.5点、「ヴェロネッリ2008」で2星/87点。 《ラベルの馬は3頭》

古代から葡萄栽培がされていた由緒ある土地で造られるモレッリーノは、とてもリーズナブル。だから、クエルチャローザは、要チェックです。

まばゆい日光に照らされた丘に広がる葡萄畑のまん中には、大きな2本のオークの木が立っています。ファットーリア クエルチャローザ(レッド オーク エステート)は、トスカーナのマリアーノとタラムネの海との間にあります。歴史の始まりの頃から人が住み着いていた土地で、実際に青銅器時代からリナルドーネ期にわたる考古学上の発見がなされています。すぐ近くでは、その時代の射手の墓の遺跡が見つかっています。葡萄畑の近くでは、古代エトルリア人が石灰石を切り出して建てたクネロポリスがあった場所で、シナバー(赤色の顔料)で色付けされた数多くの絵が発見されています。古代ローマ人もまたこの土地に住み着いており、ローマ時代の畑や地主の館の遺跡が見つかっています。一番最近の発見は、(おそらく最も魅惑的と言えるでしょう)、エトルリア時代にさかのぼる古代の葡萄畑の跡が発見されたことです。



モレッリーノ ディ スカンサーノ リナルドーネ デロッサ
I-523 2006 Morellino di Scansano Rinaldone dell'osa **¥1,785**(本体価格¥1,700)

《赤》【フルボディ】等級:D.O.C. 生産者:ファットーリア クエルチャローザ
 葡萄品種:モレッリーノ、コロリーノ、アリカンテ

この土地でもっとも重要なリナルドーネ時代の発見に由来して、リナルドーネ デロッザという名前が付けられました。畑の標高は250mです。濃いルビーレッド、野生のベリーフルーツのブーケがあります。味わいには、ラズベリーやチェリーが感じられます。トスカーナのアクアコッタ(スープ)、グリルした肉、豚、野生の猪に良く合います。

モンタルチーノに畑を持つことの誇り、そこでのワイン造りの喜びを感じさせてくれる ポッジョ イル カステッラーレ



パロンチーニ傘下のひとつです。モンタルチーノのエリアで造られるワインの素晴らしさは、エトルリア時代から広く知られていました。「ポッジョ イル カステッラーレ(丘の上の城跡)」という名前は、この場所の歴史的なルーツを思い起こさせます。畑は9ha。標高600mで石が多く、南向きです。樹齢は5~10年ですが、家の裏側は40年です。真夏は40°Cを越す暑いところですが、標高が高いため昼夜に寒暖の差があり、さらに強い風が吹いて葡萄を冷やします。肥料には馬糞などを使用しています。専属エノログは、アレッシオ マジ。畑とセラーの責任者は、75歳になるイヴォンヌで、常駐しています。イタリアワインの中でもモンタルチーノに畑があることを、また亡き父の誇りと伝統を姉と共に受け継いでいることに誇りを感じていると、ステファーノは語っていました。



パッソ デイ カプリオーリ サンジョヴェーゼ メルロ
I-520 2006 Passo dei Caprioli Sangiovese Merlot **¥1,785**(本体価格¥1,700)

《赤》【フルボディ】等級:I.G.T. トスカーナ

生産者:テヌータ ポッジョ イル カステッラーレ 葡萄品種:サンジョヴェーゼ(85%)、メルロ(15%)

モンタルチーノからの香り高く芳醇な、若々しくフルーティなワインです。濃いルビーレッド。プラムのジャムのブーケがあります。野生のフルーツのフレイヴァーがあり、ヴェルヴェットのような口当たりです。パッソ デカプリオーリとは、「ノロ鹿の道、歩み」の意味です。

ロッソ ディ モンタルチーノ
I-521 2005 Rosso di Montalcino **¥3,465**(本体価格¥3,300)

《赤》【フルボディ】等級:D.O.C.

生産者:テヌータ ポッジョ イル カステッラーレ 葡萄品種:サンジョヴェーゼ グロッソ(100%) 熟成:タンク
 モンタルチーノのエリアで造られるサンジョヴェーゼだけを使って造られたワイン。畑の土壌は凝石灰と石、標高は200~450mです。葡萄は完熟してから収穫します。発酵は選別酵母で行い、果皮と共に中位の長さのマセラシオンを行います。タンクで熟成します。ルビーレッドで、スマイルを思わせるブーケ。ラズベリージャムのブーケもあります。'05年が「ヴェロネッリ2008」で2ツ星/87点、「エスプレッソ2008」で15.5点。



《'02年は、バリックの風味で複雑味を出したスタイルです。》

ブルネッロ ディ モンタルチーノ
I-522 2002 Brunello di Montalcino **¥6,825**(本体価格¥6,500)

《赤》【フルボディ】等級:D.O.C.G. 生産者:テヌータ ポッジョ イル カステッラーレ

葡萄品種:サンジョヴェーゼ グロッソ(100%) 熟成:樽36ヶ月間 → 瓶

サンジョヴェーゼ グロッソとその土壌によって、力強さと濃厚さを持つワインとなります。畑の海拔は200~450m、仕立てはコルドンで、最大収穫量は35hl/haです。葡萄は完熟してから収穫し、発酵は選別酵母で行い、長いマセラシオンを行います。3年間樽で熟成した後、瓶内でも熟成します。'02年はバリックを使ってフレイヴァーを付け、複雑味を出したスタイルです。ルビーレッドからガーネット色。年月を経た木の強い香り。熟したプラムの味わいがあります。'02年が「ドゥエミラヴィニ」で3房、「ヴェロネッリ」で2ツ星/86点。'02年が無くなり次第、'03年となります。