



サムエーレ バロンチーニ (左)

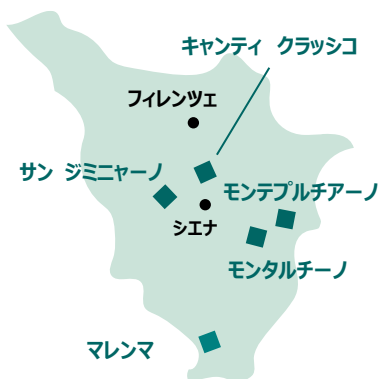
父の夢を実現し、5つのカンティーナを所有 トスカーナ各地のサンジョヴェーゼの個性を表現する生産者

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記録があります。ワイン造りを始める前は、この地で特産品であるサフランをスペインに販売していました。1960年代にはジャウレス 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、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ました。ジャウレスの娘ブルーナは、父が亡くなった時に医学の道に進むのを止め、トスカーナの伝統的なD.O.C.G.にワイナリーを持つという父の夢を実現するための計画を立てました。そして、1990年代から2000年代にかけてトスカーナの他のエリア、モンテプルチャーノ、マレンマ、モンタルチーノ、カンティ クラッシコに畑を購入し事情を拡大していきました。ブルーナが思い描く理想像は、テロワールに密着した、土地の個性が活かされたワインです。



オーナーのブルーナ バロンチーニ

現在は、トスカーナで5つのワイナリー（トッレ テルツァ、カズッチョ タルレットィ、テヌータ イル ファッジエート、テヌータ ポッジョ イル カステッラーレ、ファットリア クエルチャロッサ）を運営し、トスカーナに根づく葡萄品種サンジョヴェーゼの個性を表現しています。また、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、手頃なワインからプレステージクラスまで幅広いラインナップを生産しています。



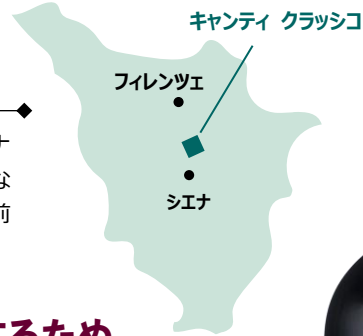
ワインメーカーのニコラ ベルツィ

畑面積 3ha、生産量 2 万本の希少なキアンティ クラッシコ クラシックなスタイルを保っています



CASUCCIO TARLETTI

テヌータ カズッチョ タルレッティ



キアンティ クラッシコのカステルヌオーヴォ ベラルデンガに位置するワイナリーで、2006 年よりバロンチーニ家が所有しています。「カズッチョ」は有名な建物の名前でラベルに描かれています。また、「タルレッティ」は前所有者の名前で、彼らに対する敬意を込められています。

葡萄の本質と伝統的な産地のテロワールを表現するため サンジョヴェーゼ 100%で造る、こだわりのキアンティ クラッシコ

キアンティ クラッシコ カズッチョ タルレッティ 2023 Chianti Classico Casuccio Tarletti

ブルーナの亡き父の夢は、トスカーナの伝統的な D.O.C.G. 全てに畑を持つことでした。キアンティ クラッシコがその最後で、探し続けて、やっと完璧な畑を見つけ、2006 年に購入したのがこのテヌータ カズッチョ タルレッティです。熟した果実の香りに、スパイスも感じられます。集約しており、やわらかいタンニンとサンジョヴェーゼらしいフレッシュさが素晴らしいバランスをみせています。畑は、ポンテ ア ボツオーネ村にあり、標高 350m、僅かに粘土の混じった砂土壌です。収穫は手摘みで、収穫量は 70hL/ha です。最低 3 週間、28 度に温度管理の下、果皮と共に醸しをします。マロラクティック発酵はステンレスタンクで行い、スラヴォニアンオークとフレンチオークの樽で 12 ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】 <Alc.13.5%> 国/地域等：イタリア/トスカーナ/D.O.C.G.

葡萄品種：サンジョヴェーゼ 100% 熟成：樽で約 12 ヶ月

品番：IA-171/JAN：4935919941716/容量：750ml

¥2,970(本体価格¥2,700)



良いヴィンテージにのみ約 6,000 本生産する限定品 複雑で深みを感じられる上質なリゼルヴァ

キアンティ クラッシコ リゼルヴァ カンポアルト カズッチョ タルレッティ 2020

Chianti Classico Riserva Campoalto Casuccio Tarletti

「リゼルヴァは良いヴィンテージにしか生産しません。スタンダード キュヴェとリゼルヴァの比率は、だいたい 7:3 です。カズッチョ タルレッティのワインは、年間生産量 2 万本くらいですので、スタンダードが約 14,000 本、リゼルヴァが約 6,000 本になります。他のエリアと比べると、キアンティ クラッシコのサンジョヴェーゼは少し硬い印象があります。最近は柔らかい味わいのワインばかりが求められていますが、このような伝統的な味わいのワインも大切です」と生産者は話していました。伝統的なスタイルのキアンティ クラッシコ リゼルヴァです。やわらかい赤の果実やタバコの要素。味わいは非常にソフトでエレガント。甘いタンニンが感じられ、非常に生き生きとした印象を保っています。畑の標高は 350m、土壌は主に砂質で少し粘土が混ざっています。冬と春は雨が降り、夏は暑く乾燥しています。収穫は手摘みで行います。発酵は 28 度にコントロールしながらステンレスタンクで 3 週間行います。マロラクティック発酵もステンレスタンクです。熟成はフレンチオークとスラヴォニアンオークで行います。

【赤・フルボディ】 <Alc.14.0%> 国/地域等：イタリア/トスカーナ/D.O.C.G.

葡萄品種：サンジョヴェーゼ 100%

熟成：フレンチオークとスラヴォニアンオークで熟成

品番：IA-087/JAN：4935919940870/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)