



①モンテセコンド / Montesecondo

トスカーナ州 サン・カチャーノ・イン・ヴァル・ディ・ペーザ



モンテセコンドのあるサン・カチャーノ・イン・ヴァル・ディ・ペーザはキャンティクラシコエリアの北西に位置しており、他のキャンティクラシコの生産地域の中でも、土地も痩せていて、低アルコールのワインを生産するゾーンとして知られています。ワイナリーに隣接する、標高150mの粘土質土壌の比較的温暖な区画と、ワイナリーから車で30分ほどの距離にあるヴィニャーノという集落にあるシルヴィオの自宅付近の標高450～500mの石灰岩質土壌の区画にそれぞれ畑を持っています。

当主シルヴィオですが、当初はブドウ栽培であった父の仕事を継ぐ気はなく、音楽をやりたいという夢の為、アメリカに移りミュージシャンの傍らでディストリビューターとして働いていました。ある時、(イタリア最高のエノロゴの一人と言われている)ロベルト・チプレッソとモンテセコンドのブドウで仕込んだ樽感強めのワインを飲む機会があり、もっとこんな

風にできるんじゃないかな、など色々話をしたのをきっかけに想いを巡らせるようになりトスカーナに帰ってワインを造ろうと決意したそう。ボリュームのあるものではなく、酸という神経がビシッと通ったワインがシルヴィオの好みの事や土壌的な特徴からも、今回案内する3つの造り手の中でも、細く鋭い味わいが特徴となっています。

1. ガルナッチャ 2021 / Garnaccia 2021(L.05-21) (希望小売価格 ¥3,500) 品種：ヴェルナッチャ



サン・ジミニャーノ(キャンティとは別のDOCGゾーン)でブドウを栽培する信頼のおける農家から買い付けたヴェルナッチャで造られるワイン。シルヴィオの個人名義でリリースされ、買いブドウで造られるsarfシリーズでも漏れなく繊細なイメージが多いのですが、このVTのガルナッチャはとても明るく、外交的な雰囲気です。程よくボリュームのある果実感と適度な酸味、嫌いな人がいない優等生のようなワインです。この価格でこの万全の雰囲気！知れわたるとすぐに無くなってしまいうアイテムかと！！

2. ガズィ 2022 / Ghazii 2022(L.02-22) (希望小売 ¥3,300)

品種：サンジョヴェーゼ



やや早摘みし、ダイレクトプレスしたサンジョヴェーゼで造るロゼフリッツァンテ。弊社が扱うフリッツァンテで唯一、アルコール醗酵が完全に終わる前にボトリングし、瓶内で残りの醗酵を行わす、メトド・アンセストラルで造られています。還元的なニュアンスはなく、しっかりと発泡しています！サンジョヴェーゼらしい赤い果実に早摘み由来の緑っぽいニュアンス(個人的にはスイカのイメージが…)。アラビア語で「i」が1つ多くある「ガズィー」は、「ガスの入った水」を意味し、名前の通り、暖かくなり始める今の時期から冷やしてゴクゴク飲むのにおすすめです。

3. ロゼ 2021 / Rose' 2021(L.03-21) (希望小売 ¥2,700)

品種：サンジョヴェーゼ



バルベリーノ ヴァル エルザで小さなワイナリーを営むロビンから譲り受けたサンジョヴェーゼで造られるロゼ。2020VTはやや還元的な印象がありましたが、今回のVTは還元的なニュアンスは一切ないです。リリース当初はやや明るいキャッチーな印象でしたが、可憐な雰囲気をもったやや大人びた印象に。ガズィに比べると同じsarfシリーズでも重心が低めで、バルベリーノ ヴァル エルザがキャンティクラシコのエリアに近いからか、イメージするモンテセコンドの味わいには一番近い印象です。

4. ティントレbbiアーノ 2020 / Tin Trebbiano 2020 (希望小売 ¥5,200)

品種：トレbbiアーノ



ワイン造りは、その土地を体現するものであり、人間が介入することで影響を及ぼさないニュートラルなものを造るためにアンフォラで醗酵および熟成を行ったワイン。お茶のようなほのかな甘みに丸みのある爽やかな酸が印象的です。マテリアル由来の影響か、モンテセコンドのアイテムの中では酸に丸みがあり、しっかりと落ち着いたワイン。併売中の2015VTも落ち着いた大人びた雰囲気を醸しだし始めていますので、ぜひ飲み比べてみてください。

5. モンテセコンド 2021 / Montesecondo 2021 (希望小売 ¥3,500)

品種：サンジョヴェーゼ



シルヴィオ曰く、この土地のサンジョヴェーゼを最も率直な形で表現したワイン。彼らの畑の中でも比較的若い樹齢のサンジョヴェーゼをライトな抽出を心がけ、セメントタンクで醗酵&熟成を行っています。タンニンも柔らかくフレッシュな果実味が前面に出て来て、余韻にモンテセコンドらしい細く鋭い酸が伸びてきます。これぞモンテセコンドといった細く鋭いながらも、落ち着いた広がりのある味わいが魅力的なワインです。

6. キャンティ クラシコ 2021 / Chianti Classico 2021 (希望小売 ¥4,400)

品種：サンジョヴェーゼ
コロリーノ、カナイオーロ



モンテセコンドを代表するワインであるキャンティクラシコ。サンジョヴェーゼ主体に他の土着品種を補助的に使用することで、この土地の味わいを表現したワイン。他のモンテセコンドのワインにも言えますが2021VT夏は乾燥して猛暑だったのに関わらず、春に雨が多かったおかげかブドウへのストレスが少なく、恵まれたVTの印象があります。リッチな果実味と複雑味のある味わいに、長く続くキレのある酸味。他のキュヴェに比べて表現力の豊かさは頭一つ飛びぬけている印象です。

7. サン マルティーノ 2018 / San Martino 2018 (希望小売 ¥8,000)

品種：サンジョヴェーゼ



シルヴィオの自宅前の区画、サンマルティーノは500mと高所に位置し、ガレストロ（泥灰土）の強い痩せた土壌で、水捌けも非常に良く、ワインの中にシンプルさや鋭さを求めるシルヴィオ的には、彼の理想を具現化するのに最適な区画。その区画に植わる樹齢25～35年のサンジョヴェーゼで造るワイン。無駄な要素を取り除き、徹底的にその土地の個性を表現した、研ぎ澄ました刀のような雰囲気です。届きたては要素を掴みづらい印象でしたが、今回試飲したタイミングでは徐々に香りも味わいも開いてきている状態です。ぜひ大ぶりのグラスで時間をかけてお楽しみください。

② パーチナ / Pacina

トスカーナ州 カステルヌオーヴォ ベラルデンガ



キャンティ クラッシコ地区の南端に位置するカステルヌオーヴォ ベラルデンガの郊外にあるパーチナ。パーチナの土壌はトゥーフォ ディ シエナと呼ばれる500万年前に海であった証拠である凝灰岩から構成される砂質がメインで、粘土や丸い小石が入り混じっていることから大地になった後に川が流れていた痕跡が残されています。10世紀に修道院として建てられた建物とその当時に開墾されたブドウ畑や畑、森に囲まれた60ヘクタールの敷地を、1933年に現当主ジョヴァンナの曾祖父エドアルドが買い取ったところから農場の歴史は始まります。

パーチナで行われている農業とはというと、単一の果実や作物で畑を埋めつくすのではなく様々な作物を栽培、広大な土地を使って常に休閑地を設けことで畑の地力を回復させるなど、大きなサイクルでパーチナという農場を有機的で持続可能な場所にしています。キャンティの大手ワイナリーで働いていたステファノは、パーチナで行われている農業の在り方に共感し、現当主のジョヴァンナと2人でパーチナを引き継ぐ決意をします。それまで量り売りや桶売りしていたワインを1987年ヴィンテージから自家元詰めを開始、作家でもあり絵も得意だった母ルチアに描いてもらったラベルを貼り付け彼女たちの最初のワインがリリースされました。2016年から二人の子供マリーアとカルロが本格的にワイナリーとアグリツーリズモの手伝いを始め、さらにマリーアの夫ロベルトとカルロの妻エリザベスも加わりパーチナの伝統は6世代目へと受け継がれようとしています。

8. ドネスコ 2020 / Donesco 2020 (希望小売 ¥3,500)

品種：サンジョヴェーゼ主体、
カナイオーロ、チリエジョーロ



樹齢15年を超えた区画のブドウで造られるワイン。届きたては暴れていることが多い印象のドネスコですが、リリースから半年！かなり落ち着いています。ややこもった印象もありますが、それを超える果実味の凝縮感、セカンドキュヴェとは思えないブドウのポテンシャルを感じ、パーチナらしい大らかで深みのある雰囲気、パーチナ全体のブドウのクオリティの高さを物語っている味わいになっています。

9. カナイオーロ 2020 / Canaiolo 2020 (希望小売 ¥3,700)

品種：カナイオーロ



過去にはサンジョヴェーゼを超えて、キャンティの主要品種として栽培されていたカナイオーロ。その品種の個性をもっと把握したいというステファノの個人的欲求から生まれたワイン。柔らかな口当たりのタンニンとしなやかに伸びる酸が印象的で、硬派な人(サンジョヴェーゼ)に寄り添い、周りとの緩衝材となるような人当たりの優しいパートナー的なブドウ品種かと。しっかりとパーチナらしい仕上がりで、大人数で食事をする際のボトルワインとしてオススメです。

10. チリエジョーロ 2020 / Cilieggiolo 2020 (希望小売 ¥4,500)

品種：チリエジョーロ



シラー主体で造る「ラ マレーナ」にブレンドされるが、チリエジョーロが余った場合、単体でボトルリングされるワイン。ジェントルで優しい印象があるチリエジョーロでしたが、現段階ではやや粗めのタンニンに、スパイシーな果実味と合わせてムキムキな男性のイメージ。2020というと暑いヴィンテージの特徴が特に前面的に出ており、若く勢いのある味わいで、普段のパーチナとはまた違った一面を見ることができるワインかと。

11. ラ マレーナ 2015 / La Malena 2015 (希望小売 ¥4,800)

品種：シラー主体、チリエジョーロ



とある区画がローヌの畑と地質が似ていたこともあり、その区画に植えたシラーと歯抜けになった場所に植えたチリエジョーロから造られるワイン。もともとはシラーを主体としていましたが、年々チリエジョーロの割合が増えるように(2015VTはシラーとチリエジョーロが半々)。

2015年という太陽に恵まれた恩恵を十二分に発揮している、力強くリッチな味わい。リリース当初はパワフルさが先行し、眩しすぎる印象だったのですが、そこから約2年！落ち着いた大人びた雰囲気醸し出しはじめ、さらなる熟成も期待できつつ、万全な状態に入りかけている印象です。今回試飲した中でも過去のイメージとのギャップで一番驚いたワインです。

12. パーチナ 2016 / Pacina 2016 (希望小売 ¥4,200)

品種：サンジョヴェーゼ主体
カナリオ、チリエジョーロ



本来キャンティエリアのDOCGとしてリリースされる、彼らのフラグシップワイン。2016VTはパーチナにとって本当に偉大なVTだということを再認識させられました。リリース当初にあった硬さは既にほぐれていて、果実味や酸など、ありとあらゆる要素が高いレベルな上に、一切バランスが崩れることがなく成り立っています。VTによっては不安定な時もあるパーチナですが、そんな印象もなく、誰が飲んでも文句の付けようのないワインで、パーチナの凄みがひしひしと伝わってきます。

13. ヴィッラ パーチナ 2016 / Villa Pacina 2016 (希望小売 ¥4,800)

品種：サンジョヴェーゼ



これは！”という年にだけ造る、木樽を一切使わずにセメントタンクで醗酵熟成、酸化防止剤完全無添加で造るワイン。強さや濃さはしっかりと感じつつ、どこか優しい引っかかりのない、滑らかな飲み心地です。他のワインと違って酸化防止剤完全無添加ということで、現段階ではまだやんちゃな面がありますが、偉大なVTの片鱗をすでに見せつけており、落ち着いたタイミングではとんでもないワインになることは間違いなしです。今回のキャンペーンに入っていないですが、パクナ2016もとんでもないワインです。在庫が少なくなっていますので、買い逃しが無いようお気を付けください。

③レ ボンチエ / Le Boncie

トスカーナ州 カステルヌオーヴォ ベラルデンガ



レ ボンチエはパーチナと同じカステルヌオーヴォ ベラルデンガ地区の郊外、標高360mに位置する見渡す限り葡萄畑とオリーブ畑が広がった美しい丘、サンフェリーチェにワイナリーがあります。ワイナリーの目の前に広がる粘土質石灰土壌の3haの畑に加えて、標高が高いフリウリのポンカ(粘土やシルト、砂岩、泥灰土が混ざった土壌)によく似た土壌の畑を取得し、現在は台木を栽培中です。

当主のジョヴァンナの父は伝説な醸造家として知られており、今の土地の価値が広く知れわたる前から、この土地の可能性を信じていました。ジョヴァンナは若くして自ら醸造学を学び、その後はカステルヌオーヴォ ベラルデンガにあるワイナリーの醸造家として、同じ古いブドウ園から集めた約300種の伝統的なトスカーナのブドウ品種

を植えるプロジェクトに携わりました。畑を継いだ後は、サンジョヴェーゼを中心にプロジェクトで気に入ったブドウ品種の栽培を行います。畑では自然農法を実践するだけでなく、施肥を行わず、マメ科の植物などを緑肥として蒔き、それらが自然に堆肥化したものを利用しています。ブドウ樹はこの地方では珍しい低めのアルベレッコ仕立てで、ヘクタールあたり7400本という高密度植樹にて栽培を行っています。真面目で厳しくもあるジョヴァンナですが、イタリアでナチュラルなワイン造りを目指す様々な女性醸造家に強い影響を与えてきた造り手です。同じカステルヌオーヴォ ベラルデンガ地区で大らかな味わいが特徴のパーチナに比べると柔らかさがありますが、彼女のワインはキッチリしたクールな印象の中にも特に温かみあり、女性的な優しさも備えた味わいが印象的です。

14. レトラメ 2019 / Le Trame 2019 (希望小売 ¥7,100)

品種：サンジョヴェーゼ

15. レトラメ 2020 / Le Trame 2020 (希望小売 ¥8,900)



「あらすじ/筋道」という意味合いのワイン。パーチナのジョヴァンナの母ルチアが描いたエチケットの元になる絵には、太陽と月→葡萄→人→ワイン→人々とそれぞれを繋ぐ1本の線(道筋)が印象的に描かれています。VTの特徴や印象などは嶋津がかわら版にて詳しく書いていますのでこちらではさっと、比較的ストレスが少なく伸びやかな酸と芯の通った果実味で外交的な印象2019、太陽に恵まれた年であることをしっかりと感じられる、厚みのある果実味が印象的でまだやや閉じこもり気味の2020といったイメージです。

＼ 豊田の推し キャンティキャンペーン！！ /
2025年4月10日(木)～5月30日(金)出荷分迄

＼ かわら版 ～嶋津編 その三(Le Boncie)～ /
2025年4月18日(金)出荷分迄

ご注文はECサイトから→

