





Casale
カザーレ



スイスで教師をしながら、ジャズ奏者、役者、演出家、画家、詩人としても活躍したジョヴァンニ・ボレッラが、1973年にキアンティ・コッリ・セネージ地区に地所を購入。全41ha中、標高・日照ともに最良の5haのみをブドウ畑とした。1970年代末に「知人に、君の栽培方法はピオロジックだと言われた」ことで、その呼称を認知し、1981年に認証を取得。トスカーナ・ピオの先駆者の一人でもある。土壌は「フェノメノ・コッラルト」と呼ばれるユニークな石灰岩と火山性土壌の層。肥料は刈った雑草を樹の根元にまくだけ。発酵、熟成はコンクリート・タンクで野生酵母のみ。リゼルヴァは5〜7年もの熟成を経る。長年一貫して国際品種とは無縁で、サンジョヴェーゼだけでなくカナイオーロ、コロリーノなどの伝統品種も、古木の域。それに加えて、遊び心と老獪な知性あふれるジョヴァンニの円熟した境地が、カザーレのワインの卓越してクラシカルな、まるで古き良きキアンティの想像上のお手本を具現化したような、素朴かつ高貴な味わいの秘密の一つであろう。

	<p>OBianco del Casale ピアンコ・デル・カザーレ</p>		備考	各品種は厳密には、トレッピアーノ・トスカーノ、マルヴァジア・ルンガ・デル・キアンティという。アルコール度数も11%前後なので、熟させ切った力強さはなく、軽快な飲み口。しかし、意識を傾ければ、確かな品質と個性を備えている、熟練したジョヴァンニ二翁の逸品。
畑	<p>品種：トレッピアーノ主体 マルヴァジア 位置：300m 土壌：粘土石灰質</p>	醸造 セメントタンクで醗酵 セメントタンクで半年間熟成		
	<p>● IGT Rosso Toscano – Giovannino ロッソ・トスカーノ “ジョヴァンニーノ</p>		備考	ジョヴァンニ二翁の造る、軽快だが、温かみを感じるワイン。 ジョヴァンニーノとは彼の愛称。
畑	<p>品種：サンジョヴェーゼ、モンテプルチアーノ、カナイオーロ、トレッピアーノ・トスカーノ、マルヴァジア・ルンガ・デル・キアンティ 位置：300m 土壌：粘土石灰質</p>	醸造 セメントタンクで2週間マセレーション セメントタンクで1年間熟成。		
	<p>● GAUDENZIO ガウデンツィオ</p>		備考	サンジョヴェーゼを主体に、カナイオーロ、コロリーノ、トレッピアーノ・トスカーノ、マルヴァジア・ルンガ・デル・キアンティなどの、自品種をセメントタンクのみで醸造している。タンニン、果実味、酸は確かにあるものの、大げさでなく、したしみがある。
畑	<p>品種：サンジョヴェーゼ主体 植樹：1980〜2011年 位置：真南向き、標高：280〜300m 土壌：火山性砂質、石灰質</p>	醸造 セメントタンクで3週間マセレーション セメントタンク最低2年間熟成		
	<p>● Chianti Colli Senesi キアンティ・コッリ・セネージ</p>		備考	木製樽は使わず、小さなワイナリーの大部分を占めるセメントタンクで、じっくりと飲み頃になるまで熟成させる。
畑	<p>品種：サンジョヴェーゼ主体、カナイオーロ、コロリーノ、トレッピアーノ・トスカーノ、マルヴァジア・ルンガ・デル・キアンティ 位置：300m 土壌：粘土石灰質</p>	醸造 セメントタンクで3週間マセレーション セメントタンク最低2年間熟成		