

## Il Palazzino イル・パラッツィーノ

地域: Toscana

地区、村: Chianti キアンティ

造り手: Alessandro Sderci アレッサンドロ・ズデルチ

HomePage : <http://www.podereilpalazzino.it/>

創業年: 1975 年

### ドメーヌ解説:

キャンティ地区ガイオーレの南 6 マイル、標高 400mのところに、古くから地元で“ザ・クリュ”として別格とみなされている一角がある。イル・パラッツィーノの畑はここに広がる。

ズデルチ家は一世紀以上にわたりこの畑を所有するが、本格的なワイン生産は約 30 年ほど前、アレッサンドロとアンドレアがこの畑を運営するようになってから始まった。点在していたオリーブやブドウを植え替え、現在の畑の土台が築かれた。

私にはともに楽しく働く造り手は数多くいるけれども、中でもアレッサンドロとアンドレアは、若くて知識が豊富で、熱意を持って仕事に取り組み、すでに十分に優れたワインがさらに向上できる点はないかと常に求めている。84 年にはキャンティ地方のおきまりの白ブドウのトレヴィアーノとマルヴァジアとの混醸をやめた。それによってよく見られた早い時期の酸化を防ぐことができるようになった。素晴らしくキャンティとしては例外的に、魅力的な深いルビー色を湛えたエレガンスのあるワインを作り上げた。グリーン・ハーヴェストによる収量制限、収穫時には極めて慎重な選果をおこない、セラーでも注意深く最上のバレルだけを選んでビン詰めにする。こうすることでほかのキャンティ・クラシコとは明らかに異なるまさにガイオーレ本来の味わいを、まるで憎らしいほど模範的な品質に高めた。すなわちフィネス、温和な優しさ、芳醇、例外的なほどの豊かなブケ(ラズベリーとスマイル)であり、これぞキャンティのイリス女神という趣である。

81 年以後、最上の畑のサンジョベーゼからグロッソ・サネーゼと呼ばれるキャンティ・クラシコの特別なキュヴェが造られた(以前は自家用だけだった)。今日、このワインは、世界中でブラインド・テイスティングを制している。

マルク・デ・グラツィア・セレクション

Fine Wines 2005 より

.....

バートン・アンダーソンは、「模範的な品質で、フィネス、温和な優しさ、芳醇、例外的なほど豊かな(ラズベリーとスマイル)であり、これぞキャンティのイリスの女神という趣である。」と褒めたたえている。

.....

\* イリスの女神: ギリシャ神話に登場する女神の一人で、メッセンジャーの役割を果たすといわれている。

栽培品種: サンジョヴェーゼ

自社畑面積: 16ha

年間平均生産量: 60000 本

.....

2006年7月27日  
(株)ラシーヌ 塚原正章

## イル・パラッツィーノのヴィン・サントについて

イル・パラッツィーノのオーナーであるズデルチ家には、シエーナで代々ヴァイオリンの名器を製作してきた芸術家の血筋が流れている。当代のアレッサンドロ・ズデルチは、シエーナ銀行に勤めるかわら週末にワイナリー作業にいそしみ、夫人もまた同行で芸術振興にかかわっている。サンドロと筆者は冗談を言い合う間柄でもあるが、彼は温和な外見に似合わぬ気骨ある人物であって、当今のスーパー・タスカン・ブームに反旗を翻す。旗艦ワインである「グロッツ・サネーゼ」を、IGT（つまりスーパー・タスカン族）から、キアンティ・クラッシコに格付け変更したくらいで、現在は同じ志の仲間たちと「スーパー・キアンティ・クラッシコ」の旗印を掲げている。サンジョヴェーゼに対する思い入れは人一倍つよくて、カベルネ・ソーヴィニオンにゴマをするような痴態を演じることはない。

もうひとつの彼の代表作が、ヴィン・サント（Vin Santo del Chianti Classico）である。彼のワイナリーは、キアンティ・クラッシコ・ゾーンの南部ガイオーレ村の、しかもその南端の高地にある。その近所に割拠する親しい仲間の一軒が、サン・ジュスト・ア・レンテンナーノ。サン・ジュストのヴィン・サントは、同ワイナリー製の「ペルカルロ」と並んで世評が高く、ヴィン・サントの最高峰に数えられている。ここからが秘密の話なのだが、サンドロはサン・ジュストのオーナーで醸造家でもあるフランチェスコ・ディ・チガーラから、ヴィン・サントの酒母を分けてもらっているとのこと。その故にか、イル・パラッツィーノのヴィン・サントは、ここの一連のキアンティ（親近感と温かさを感じさせるワイン）と、どこかタイプが異なるような気配があって、親しみやすさのなかにも一種、毅然たる趣きをたたえる名品である。

品種はマルヴァジア 100%で、数年のヴィンテッジを混ぜて、小樽で3～5年ほど寝かせたもの。サンドロが述べるとおり、このヴィン・サントは「金儲けのためでなく、友人をもてなすためのもの」であって、いかにもトスカナーらしい「品質・ホスピタリティ・伝統」を体現する。ハチミツやナッツ風味が薫り、濃密でありながらデリケートなバランスを保つ、黄金の液体である。

.....