



Fattoria San Giusto a Rentennano

ファットリア・サン・ジュースト・ア・レンテンナーノ



◆歴史 (HP翻訳)

サン・ジュースト・ア・レンテンナーノの名はエトルリア人に起源を持ち、ワイン生産地域キャンティ・クラシコの最南部でアルピア川の上流域を見渡す位置にある。農園は中世のシトー派の女子修道院として誕生し、当時はサン・ジュースト女子修道院San Giusto alle Monacheと呼ばれていた。1204年にフィレンツェは条約を締結した後に、シエナとの境界としてこの修道院を城塞に改築した。当時の城塞は今ではわずかしかなかったが、銃眼を備えた胸壁や分厚い城壁と地下壕は、今日われわれのワインの熟成庫に利用されている。中世の農園サン・ジュースト・ア・レンテンナーノは1914年に婚姻を通じてマルティニ・ディ・シガラ家の所有となった。1957年にエンリコ・マルティニ・ディ・ツィガーラが相続し、1992年に彼の9人の子供たちの手に渡った。現在はアナ、ルチア、エリザベッタ、フランチェスコ、アレックスとルカが共同で農園の経営にあたっている。

◆ブドウ畑、オリーブ畑のテロワール (HP翻訳)

農園は全体で160haの広さがあり、標高は平均して海拔270m。31haはブドウ畑、11haはオリーブ畑で40haは森、78haは農地や牧草地となっている。この土地は様々な土壌から成り、砂、粘土、石灰、アルカリ塩類、火山灰、陶土、カルシウムといった多様なミネラル成分を豊富に含んでいる。微小気候は顕著な昼夜の気温差と、収穫期に多い熱波に特徴づけられている。ブドウ畑はすべて他に類を見ないほど日当たりのよい場所にある。7月と8月に自然に実ったブドウの房を30~50%を間引く、いわゆる「グリーンハーヴェスト」を行うが、これがブドウを完璧な完熟へとむかわせている。われわれの農作業の大半が手作業であり、認証を取得した有機農法のみで栽培している。

◆オーナーと仲間たち (HP翻訳)

サン・ジュースト・ア・レンテンナーノはマルティニ・ディ・シガラ家が所有しており、エリザベッタ、フランチェスコ、そしてルカが経営している。1999年に醸造家のアッティリオ・バグリをコンサルタントに迎え、2007年に農学者のルッジェロ・マッツィリを起用。ロジータ・アニチーニがセラーを、イシドロ・ツェリアル、イフティマン・コヴァナイとミルコ・マリオッティニがブドウ畑とオリーブ畑を委ねられている。

● IGT Rosato Toscana - Fuori Misura ロザート・トスカーナ フォーリ・ミズーラ			
	煙 品種：サンジョヴェーゼ主体 カナイオーロ、メルロ 位置：標高270m 土壌：粘度石灰質	醸造 各赤ワインのマセレーション開始から2日後に、各発酵槽から10%ほど果汁を抜き取り（サラツソ）、除梗したブドウを果汁に対して約10%加えて10日間マセレーション ステンレスタンクで半年間熟成	備考 イタリア中部で広く使われる、サラツソ（セニエと同義）と呼ばれる醸造テクニックによる、ロザート。しっかりと色が出ており、Rosato（ピンク色の）というよりはRossato（赤みがかった）というほうが近い、とルーカは言う。香りと果実味をしっかりと感じるロゼ。
● Chianti Classico キアンティ・クラッシコ			
	煙 品種：サンジョヴェーゼ主体 カナイオーロ 位置：標高270m 土壌：粘度石灰質	醸造 セメントタンクかステンレスタンクで14日間マセレーション 大樽、トノー、バリックで12か月間熟成	備考 瓶詰後、半年間経ってからリリース。スタンダードなキアンティ・クラッシコだが、トスカーナらしい果実味と、優雅な酸味を併せ持つ逸品。
● Chianti Classico Riserva - Le Baròncole キアンティ・クラッシコ・リゼルヴァ レ・パロンコーレ			
	煙 品種：サンジョヴェーゼ主体 カナイオーロ 位置：標高270m 土壌：粘度石灰質	醸造 セメントタンクかステンレスタンクで20日間マセレーション 大樽、トノー、バリックで18~20か月間熟成	備考 成熟のポテンシャルのあるブドウを、熟成には一部、フレンチオークを使用。ごく軽度のフィルターの後には瓶詰めされ、瓶詰後は半年間経ってからリリース。サン・ジュースト・ア・レンテンナーノの土地のポテンシャルを存分に表現している。
● IGT Toscana - Percarlo トスカーナ ペルカルロ			
	煙 品種：サンジョヴェーゼ100% 位置：標高270m、南西向き 土壌：粘土石灰質、トゥーフオと呼ばれる小石と砂質の混ざる石灰質土壌	醸造 セメントタンクかステンレスタンクで30日間マセレーション 大樽、トノー、バリックで22か月間熟成	備考 6つのクリュから選別し厳しく収量制限したブドウを、通常収穫するよりもさらに果実の成熟を待ってから収穫。熟成には一部、フレンチオークを使用。瓶詰後も約18か月間休ませてからリリースをする。トゥーフオと呼ばれる土壌のみが与えられる凝縮感と立体感。

	<p align="center">●IGT Toscana - La Ricolma トスカーナ ラ・リコルマ</p>				
畑	品種：メルロ100% 位置：標高270m 土壌：粘土石灰質	醸造	ステンレスタンクで20日間マセレーション バリックで20ヵ月間熟成	備考	フレンチオークのバリックのみで熟成。熟したトスカーナの赤い果実感、メルロの青さ、優雅さを併せ持つ。
	<p align="center">●IGT Toscana Bianco Passito - Vin San Giusto トスカーナ・ピアンコ・パッシート ヴィン・サン・ジュースト</p>				
畑	品種：マルヴァジア主体 トレッピアーノ 位置：標高270m、南向き 土壌：粘土石灰質	醸造	およそ120日間、風通しの良い場所で陰干し 大きさの様々な栗樽で6年間醗酵・熟成	備考	陰干しと6年間の樽熟成により、最初の果汁からワインの量は1割まで減る。伝統にのっとり、時間と手間をかけ酸化防止剤無添加で瓶詰めされる。