



# 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、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。

		<b>● IGT Rosato Toscana - Fuori Misura</b> ロザート・トスカーナ フォーリ・ミズーラ		備考
畑	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	
		<b>● Chianti Classico</b> キアンティ・クラッシコ		備考
畑	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	
		<b>● Chianti Classico Riserva - Le Baròncole</b> キアンティ・クラッシコ・リゼルヴァ レ・パロンコーレ		備考
畑	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	
		<b>● IGT Toscana - Percarlo</b> トスカーナ ベルカルロ		備考
畑	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	

	<p align="center"><b>●IGT Toscana - La Ricolma</b> トスカーナ ラ・リコルマ</p>				
畑	<p>品種：メルロ100% 位置：標高270m 土壌：粘土石灰質</p>	醸造	<p>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</p>	備考	<p>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>
	<p align="center"><b>●IGT Toscana Bianco Passito - Vin San Giusto</b> 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	<p>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</p>	醸造	<p>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</p>	備考	<p>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。</p>