



La Torre alle Tofe

ラ・トルレ・アッレ・トルフェ



ラ・トルレ・アッレ・トルフェは8世紀に建てられた塔（Torre）を中心に、貴族の郊外の別宅を、現オーナーのマニア・カステッリの曾祖父が購入し、以来、オリーブオイルやワインの生産を行ってきた。古い貴族の別邸ということもあり、スペースは広く、13haの自社畑には十分な醸造設備がある。古いセメントタンクが多いのもこのワイナリーの特徴だ。

2018年、長らくワイン造りを担当してきた醸造家が、トルレ・アッレ・トルフェを去ることが決まった。そこでその醸造家がオーナーのマニアに推薦をしたのが、ジャコモ・マストレッラだった。2016年に惜しまれながらも、閉業したキアンティ・ガイオーレのワイナリー、ラ・ボルタ・ディ・ヴェルティエーネの元醸造家だ。

ジャコモにとって初めての経験である、砂地でのサンジョヴェーゼの醸造。果実味とタンニンの表現が、石灰質土壌のそれとはまったく違うと言う。トルレ・アッレ・トルフェのワインは確かに、骨格よりも柔らかなタンニンが、印象的だが、果実味と酸味には、彼らしい魅力を感じる。

● IGT Toscana Rosato - Lunella トスカーナ・ロザート ルネッラ			
	<p>品種：サンジョヴェーゼ主体 植樹：1960年代、2000年代 位置：標高330m、南東～南西向き 土壌：粘土石灰、砂質も多い</p>	<p>醸造 ステンレスタンクで醗酵 ステンレスタンクで熟成 年によって、1/3をバリックで醗酵熟成することもある</p>	<p>備考 イタリア中部で広く使われる、サラッソ（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。ルネッラというキュヴェ名は当主であるマニアの曾祖母の名に由来。飲みやすいだけのロゼではなく、飲みごたえとうまみを備えている。</p>
● Chianti Colli Senesi キアンティ・コッリ・セネージ			
	<p>品種：サンジョヴェーゼ主体、カナイオーロ、コロリーノ 植樹：1960年代、2000年代 位置：標高330m、南東～南西向き 土壌：粘土石灰、砂質も多い</p>	<p>醸造 セメントタンクで醗酵 セメントタンクで10カ月間熟成</p>	<p>備考 砂質のサンジョヴェーゼは、木樽で熟成をさせると、タンニンが強くなりすぎることが多いため、活き活きとしたニュアンスを出すためにセメントタンクでの熟成を選んだ。年によって、サンジョヴェーゼ100%で瓶詰めすることあれば、カナイオーロやコロリーノをごく少量ブレンドすることもある。</p>
● Chianti Colli Senesi Riserva キアンティ・コッリ・セネージ・リゼルヴァ			
	<p>品種：サンジョヴェーゼ100% 植樹：1960年代、2000年代 位置：330m、南東～南西向き 土壌：粘土石灰質</p>	<p>醸造 セメントタンクで醗酵 木樽で15カ月間熟成 一部栗ダルを使用</p>	<p>備考 砂質土壌の多いコッリ・セネージの中でも、粘土石灰のニュアンスが強い土壌の畑を選び、栗樽での長期の熟成を試みる。栗樽はイタリアで古くから使われてきた樽の素材だが、いまではオークに替わられ一般的にはあまり使われなくなってしまった。ジャコモがラツィオの友人のワイナリーを訪れた際、気に入った栗樽を見つけその職人を訪ね、自分も使い始めた。オークより穏やかに香りを与えるため、ブドウ本来のもつ個性を残したまま熟成ができるとジャコモは考える。</p>
● IGT Toscana Rosso - Ciliegio トスカーナ・ロッソ チリエジョーロ			
	<p>品種：チリエジョーロ100% 植樹：1960年代、2000年代 位置：標高330m、南東～南西向き 土壌：粘土石灰、砂質も多い</p>	<p>醸造 セメントタンクで醗酵 木樽で7カ月間熟成</p>	<p>備考 甘くふくよかな果実味と飲み心地の良いワインのできやすいチリエジョーロに、樽熟成で骨格を与えた。暖かい年には存在感と迫力のあるワインが出来る。トスカーナの中でも、比較的暑いマレンマ辺りに古くからある土着品種のため、この先の温暖化にも耐えうるのではないかとジャコモは期待している。</p>

	<p align="center">● IGT Toscana Rosso - Canaiolo トスカーナ・ロッソ カナイオーロ</p>		備考	<p>豊かだが柔らかなタンニンと骨格を備えている。ともすると地味になりがちなかナイオーロだが、酸を意識したワイン造りを行うことで、途端に魅力的になる。</p>
畑	<p>品種：カナイオーロ100% 位置：標高330m、南東～南西向き 土壌：粘土石灰、砂質も多い</p>	醸造		
	<p align="center">● IGT Toscana Rosso - Colorino トスカーナ・ロッソ コロリーノ</p>		備考	<p>名前の通り、色（カラーレ）を与える品種としてキアンティエリアではブレンド品種とされてきた品種。果汁も赤いタンチュリエ系の品種で、最後の方に収穫される品種でもあり、濃い果実味と果皮の要素が非常に豊富。長期の熟成をかけることで、高揚感のある香りへと変化する。</p>
畑	<p>品種：コロリーノ100% 位置：標高330m 土壌：粘土石灰、砂質も多い</p>	醸造		