

【生産者情報】

Fattoria San Giusto a Rentennano

ファットーリア・サン・ジュースト・ア・レンテンナーノ

地方: Toscana トスカーナ州

地区: Gaiole in Chianti ガイオーレ・イン・キアンティ

造り手: famiglia Martini di Cigala マルティーニ・ディ・チガーラ家



【ドメーヌについて】

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ビ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が残っていないが、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ーニ・ディ・チガーラ家の所有となった。1957 年にエンリコ・マルティーニ・ディ・チガーラが相続し、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、アレックスとルー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、これがブドウをパーフェクト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ーニ・ディ・チガーラ家が所有しており、エリザベッタ、フランチェスコ、そしてルーカが経営している。1999 年に醸造家のアッティリオ・パ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。ロジャー・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・マリオッティーニがブドウ畑とオリーブ畑を委ねられている。

《 2018 年 11 月吉日、サン・ジュースト・ア・レンテンナーノお披露目の会によせて 》

ガイオーレ・イン・キアンティにある、サン・ジュースト・ア・レンテンナーノは、イタリアワインの熱狂的なファンにとって、間違いなく最高峰の一つです。10 年以上美しく熟成した、100%サンジョヴェーゼから生まれる Percarlo に、幾たび魅了されたかわかりません。

あまり知られていませんが、合田・塚原とサン・ジュースト・ア・レンテンナーノとは、深いおつきあいがありました。1995 年に初めて仕事としてイタリアを訪問し、イタリア探訪を始めたころ、ル・マンジュ・トゥで作家の大岡玲さんから初めてペルーカルロ 1990 をご馳走になりました。古典的な味わいの〈キアンティ・クラシコ〉と小樽で醸造された、古典と近代的な味わいをあわせもつ〈ペルーカルロ〉に二人とも虜になり、ただちにサン・ジューストとの取引をお願いしました。1995 年秋のことでした。

サン・ジュースト・ア・レンテンナーノのペルーカルロは、当時わたしたちにとって、モンテヴェルティーネのレ・ペルゴーレ・トルテと並ぶ、もっとも偉大なサンジョヴェーゼでありました。そして今なおサン・ジュースト・ア・レンテンナーノのペルーカルロは独歩し、比類なく偉大でありつづけます。

当時わたしは八田商店(現、株八田)に勤めていたので、八田商店を通じて輸入したサン・ジューストのワインを、サンリバティール株式会社に販売していただくことになりました。1996年にわたしは八田商店を離れ、塚原とル・テロワールを設立しましたが、このワインの扱い権は八田商店に残り、わたしたちは輸入することができませんでした。

その後、サン・ジュースト・ア・レンテンナーノの最大マーケットだったドイツへの輸出量が減少した折り、日本市場への展開として、新たに別のインポーターにも輸出されることになりました。こうして、二社への輸出体制が昨年まで続きました。

サン・ジュースト・ア・レンテンナーノが日本に紹介されて早や20年になりますが、わたしたちは同社とのつながりを大切にしてきました。ヴィニタリーの会場では、ルーカとフランチェスコのマルティーニ・ディ・チガーラ兄弟との話し合いや懇親の場を持ち、折にふれてはワイナリーを訪問し、辛抱強く取引の希望をお伝えしてきました。「サン・ジュースト・ア・レンテンナーノの真実の味わいを、損ない歪めることなしに、日本に届けること」は、インポーターの使命であるとわたしたちは信じ、その実現を夢見続けてきたのです。

昨年12月、塚原と合田玲英が訪問した際、ルーカから「日本のマーケットを見直すことになりました。あなたたちは、ずっと通ってくれたインポーターで、日本に最初に紹介してくれた人たちです。これからラシーヌと取引を始めましょう」と、言ってくださいました。この日がくることを、どれほど待ち望んでいたでしょうか。待ちに待ったワインは、本年8月16日に船積みされました。

11月の終わりに、まずくキアンティ・クラシコ2017)をリリースする予定です。上級キュヴェのバロンコーレ、リコルマ、ペルーカルロは、少し休ませたあと、来年3月上旬に販売開始予定です。そして2018年11月21日のこの日に、20年越しの夢がかなった記念のお披露目会となりました。皆様とご一緒に、ゆくりなく楽しみたいと存じます。

合田泰子