





Ridolfi

リドルフィ



ワイナリー《リドルフィ》の旧所有者は、フィレンツェの貴族リドルフィ家。2011年にオーナーが変わり、2014年に着任した醸造責任者ジャンニ・マッカーリのもと、際立って繊細優美なブルネッコを生み出し、初作2014VTからワインジャーナリズムで絶賛を博す。ジャンニ・マッカーリは、ポッジョ・ディ・ソットとサリクッティという別格のブルネッコで延べ25年間ブルネッコ造りに携わった。その間、ポッジョ・ディ・ソットではジュリオ・ガンベッリの薫陶を受けながら醸造責任者の大任をも果たし、サリクッティでは化学出身の理知的なオーナーのもとで、優雅で洗練されたブルネッコ造りに貢献した。リドルフィの醸造責任者としては、就任直後から畑をピオロジック栽培に転換し、セラも機能と衛生面向のため全面的にリノベーションを実施。なお、モンタルチーノ以外に、少量ながら硬質純良なキアンティ・フィオレンティーノも産する。

モンタルチーノに14haある畑は町の北東部にあり、ガレストロ土壤と、“塩分を多く含む灰色の海洋（性堆積）土壤”とが点在する。それぞれの区画にあった7つのクローンを選別し、栽培。自然酵母で、ステンレスタンク発酵。ワインは、フレンチ・オークとスラヴォニアン・オークの両原材を用いた樽に移した後、大樽で熟成させる。キアンティを含めてジャンニの手がけるサンジョヴェーゼには、いずれも果実味の透明感があり、特にブルネッコに備わる例外的なまでの澄明軽快な果実味には、酸味と塩味が加わり、高い次元で微妙なバランスを実現しています。繊細な感性と、近代醸造技術への深い理解を感じるワインです。

●Chianti Rocchetto キアンティ ロクケット					
	畑	品種：サンジョヴェーゼ75%、メルロー15%、カナイオーロ10% 標高：100~200m	醸造	ステンレスタンクで20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 サンジョヴェーゼらしいシリアスな印象だが食事に対して一歩引いてくれる懐の広さも感じられる。気軽ながら、丁寧な造りを感じさせるテクスチャー。 フィレンツェ西部の、ラルチアーノ地区にオリーブ園11haとブドウ畑5haを所有する。
●Rosso di Montalcino ロッソ・ディ・モンタルチーノ					
	畑	品種：サンジョヴェーゼ 位置：モンタルチーノ北東斜面 標高：300m 土壌：粘土質土壌、海洋性化石、高地にアルパレーゼ（風化した砂岩）を多く含む	醸造	ステンレスタンクで30日間マセレーション トノーと大樽で12ヶ月熟成最低 12ヶ月瓶内熟成	備考 明るく澄んだルビーレッド。伸びやかな酸が最初に口の中に広がり、後味に果実味とストラクチャーの素性の良さが印象に残る。
●Brunello di Montalcino ブルネッコ・ディ・モンタルチーノ					
	畑	品種：サンジョヴェーゼ 位置：モンタルチーノ北東斜面 標高：300m 土壌：粘土質土壌、海洋性化石、高地にアルパレーゼ（風化した砂岩）を多く含む	醸造	ステンレスタンクで60日間マセレーション トノーと大樽で36ヶ月熟成最低 12ヶ月瓶内熟成	備考 端に僅かにオレンジのニュアンスが出始めている輝きのあるルビー。ベリー系のエッセンスを思わせる軽やかな赤い香りにピンクペッパー、ローズマリーにうぐいす館。黒い果実やカラメルのような濃厚さとは無縁な透明感のある流麗なサンジョヴェーゼ。
●Brunello di Montalcino Riserva Mercatale ブルネッコ・ディ・モンタルチーノ リゼルヴァ メルカタレ					
	畑	品種：サンジョヴェーゼ 位置：モンタルチーノ北東斜面 標高：300m 土壌：粘土質土壌、海洋性化石、高地にアルパレーゼ（風化した砂岩）を多く含む	醸造	ステンレスタンクで60日間マセレーション スラヴォニアオーク樽で45ヶ月熟成最低 12ヶ月瓶内熟成 ノンフィルター	備考 僅かにぼんやりとした印象の明るいルビー。注ぎたては還元の影響か火打ち石の様なミネラル感とかすかに揮発酸があるがすぐに飛んでいく。