









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・マツカーリのもと、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・マツカーリは、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、セラーも機能と衛生面向上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・コッリ・フィオレンティーニも産する。

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。

	<p>● Vino Frizzante Rosato Col Fondo - Rosa di Mercatale ヴィーノ・フリッツァンテ・ロザート・コル・フォンド ローザ・ディ・メルカターレ</p>		備考	<p>古木はコルドン・スペロナート、比較的若い木はダブル・グイヨーで仕立てられている。 玉ねぎの皮のような淡いピンク色にパールのような小さな泡粒が輝きを放つ。エレガントで口当たりは柔らかく、フレッシュでバランスのとれた仕上がり。</p>
畑	<p>品種：サンジョヴェーゼ 位置：標高300m、北東向きの斜面 土壌：粘土質土壌、海洋性化石、高地にアルベレーゼ（風化した砂岩）を多く含む</p>	醸造 <p>マストは10℃に保たれたままソフトプレス 16～20℃の温度制御下で発酵 酵母と糖分を添加し瓶内で二次発酵、デゴルジュマンはしない ノンフィルター</p>		
	<p>● Chianti Rocchetto キアンティ ロッケット</p>		備考	<p>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。</p>
畑	<p>品種：サンジョヴェーゼ75%、メルロ15%、カナイオーロ10% 標高：100～200m 土壌：沖積土</p>	醸造 <p>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</p>		
	<p>● Rosso di Montalcino ロッソ・ディ・モンタルチーノ</p>		備考	<p>ロッソとブルネッコでは、ブドウの品質（樹齢や手入れなど）は変わらない。樽熟成の段階でテイस्टングをし、早くから楽しめるワインをブレンドして瓶詰め。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。</p>
畑	<p>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、高地にアルベレーゼ（風化した砂岩）を多く含む</p>	醸造 <p>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（フレンチオーク）で12か月間熟成 12か月間瓶内熟成</p>		
	<p>● Brunello di Montalcino ブルネッコ・ディ・モンタルチーノ</p>		備考	<p>あえてタンニンの柔らかなフレンチオークで熟成を行うことで、リリース時に飲み頃を迎えるよう狙って醸造している。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色。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餡。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。</p>
畑	<p>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、高地にアルベレーゼ（風化した砂岩）を多く含む</p>	醸造 <p>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（フレンチオーク）で36か月間熟成 12か月間瓶内熟成</p>		

		● Brunello di Montalcino Riserva Mercatale ブルネッコ・ディ・モンタルチーノ リゼルヴァ メルカターレ		
				備考 リリースのタイミングを飲み頃としているノーマルのブルネッコとは違い、スラヴォニア・オーク樽で熟成させ、フィルターもかけていない長期熟成型のブルネッコ。注ぎたては火打ち石の様なミネラル感と、山椒、ラズベリー、オレガノ、クランベリーなどの香り。酸のレベルが高く、現段階で飲んでも既に液体としてのレベルが高いが、熟成の進化にも大いに期待できる。
	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、高地にアルベレーゼ（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か月間熟成 12か月間瓶内熟成 ノンフィルター	
		● Brunello di Montalcino Donna Rebecca ブルネッコ・ディ・モンタルチーノ ドンナ・レベッカ		
				備考 除梗したブドウ粒を、フレンチオークのバリック（新樽）にて醸造。ブルゴーニュのピノ・ノワールの愛好家でもある、オーナーのペレッティ氏と醸造家ジャン二両人の、遊び心から生まれたワイン。ブルゴーニュ風の醸造だとは言いが、マセレーション期間は90日間と長く、抽出期間は十分。ブドウはワイナリーで最後に収穫されるブドウが使われるため、ワインにはしばしばスパイスのヒントが現れ、十分な果実味は新樽由来の樽香に負けず、優美な一体感が楽しめる。
	畑	品種：サンジョヴェーゼ 位置：モンタルチーノ北斜面 標高：300m 土壌：粘土質土壌、海洋性化石、高地にアルベレーゼ（風化した砂岩）を多く含む	醸造 バリックで90日間マセレーション フレンチオーク樽で24か月間熟成	