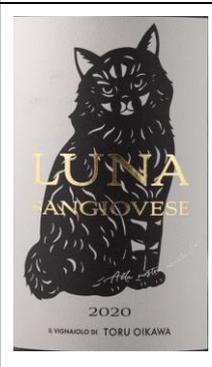


2014年に渡伊。ミラノでソムリエとして働きながら夢であったワイン造りを目指して、ワイン生産者達を訪問。翌2015年にレストランを退職し、カーゼ・バッセの門をたたく。日本でソムリエとして働いていた時からカーゼ・バッセのワインには格別の敬意を払ってきた。当主ジャンフランコ・ソルデラの厳しい性格は以前から聞き及ぶところではあったが、働きたい旨の手紙を出したところ、面接を許され、その日のうちに働くことが決まった。その1年間は畑やセラーでの作業に加え、訪問顧客対応、レストランでのサービスまで、多岐にわたる仕事を与えられた。が、その分ジャンフランコと過ごす時間は多く、その背中を追いながら、往年のヴィンテッジを飲む機会にも恵まれ、自身のワイン造りの信念が確立されていったと及川氏は語る。

その後もサンジョヴェーゼの造り手を選び、カステッロ・ディ・アマとパーチナで正規職員として栽培・醸造を学んだのち、キアンティDOCGのエリアにあるモンテアペルティに1.1ヘクタールの畑を借り、2020年に独立開業した。

| | | | |
|---|---|--|--|
|  | <p align="center">● IGT Toscana - Luna Sangiovese トスカーナ ルーナ・サンジョヴェーゼ</p> | | <p>備考</p> <p>キアンティ・コッリ・セネージエリア内、モンテアペルティの畑のブドウを使用で2020VT初醸造。 「私の行う手仕事が品質として表れているのかという点を評価してほしい。あと何回醸造ができるか分からないが、必ずや偉大なサンジョヴェーゼを醸造してみせる」と意気込む。</p> |
| | <p>畑</p> <p>品種：サンジョヴェーゼ100% 植樹：1996年 位置：250m、東・東南向き 土壌：海洋由来のミネラル豊富な石灰質・砂泥土壌、トゥーフォ</p> | <p>醸造</p> <p>ステンレスタンクで約15日間のマセレーション 古樽（500Lトノー）で27カ月間の熟成</p> | |