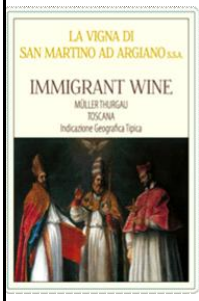
La Vigna di San Martino ad Argiano

ラ・ヴィーニャ・ディ・サン・マルティーノ・アダルジャーノ

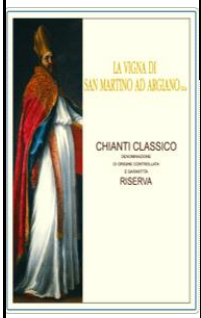
ラ・ヴィーニャ・ディ・サン・マルティーノ・アダルジャーノは、農学者アンドレア・トッカチェーリと醸造家ジャンパオロ・キエッティーニが手がける小規模ワイナリーだ。2012年、キアンティ・クラッシコ北部サン・カッシアーノ・イン・ヴァル・ディ・ペーザのアルジャーノ地区に1haの畑を取得し、ビオロジック農法による栽培を開始した。ジャンパオロは1985年からワイン造りに携わり、かつてイーゾレ・エ・オレーナでパオロ・デ・マルキ氏のもと、10年間を過ごした経験を持つベテランである。現在もトスカーナの複数の生産者へのコンサルタント業と並行して、自身のワイン造りも続けている。赤ワインはキアンティ・クラッシコ・リゼルヴァのみを生産。白ワイン「イミグラント・ワイン」には、あえて非土着品種のミュラー＝トゥルガウを用いるなど、時流に流されない独自の姿勢が光る。教会跡地に隣接する畑への敬意から、ワイナリーの名とかつて教会に飾られていた絵画をラベルに冠しており、この土地と人々への深い思いがそこに込められている。



○IGT Bianco Toscana - Immigrant Wine
ビアンコ・トスカーナ　イミグラント・ワイン

畑	品種：ミュラー＝トゥルガウ100% 植樹：1970年代 位置：標高370m 土壌：石灰岩を含む粘土質ローム	醸造	ステンレスタンクで醗酵 ステンレスタンクで半年間熟成

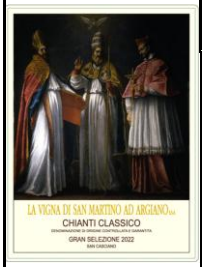
備考：土着品種もいわば流行に過ぎないのではという独自の視点からミュラー＝トゥルガウを白ワイン用ブドウに選んだ。トレンティーノからキアンティ・ルフィナのエリアに移住した農家が1970年代に植えた畑のブドウを使用し、新しい品種を植えるという挑戦的で自由な発想に敬意を表し「イミグラント：移民」と名付けた。芳醇な香りに対して余韻は、締まりのある辛口。



●Chianti Classico Riserva
キアンティ・クラッシコ・リゼルヴァ

畑	品種：サンジョヴェーゼ100% 植樹：2013年 位置：標高300m 土壌：礫、砂利を含む粘土石灰質	醸造	ステンレスタンクで1か月マセレーション 500Lと1000Lの新樽を含む木製樽で18か月熟成

備考：樹齢の若いブドウ樹のワインではあるが、スキのないバランス感覚は、長年の経験と技術を感じさせる仕上がり。瓶内熟成期間や抜栓してからの時間をやや要するワイン。



●Chianti Classico Gran Selezione
キアンティ・クラッシコ グラン・セレツィオーネ

畑	品種：サンジョヴェーゼ100% 植樹：2013年 位置：標高300m 土壌：礫、砂利を含む粘土石灰質、砂質の割合がリゼルヴァの区画に比べて高い	醸造	ステンレスタンクで1か月マセレーション 500Lと1000Lの新樽を含む木製樽で18か月熟成 瓶熟成１年間

備考：畑はリゼルヴァと同じだが、畑上部の一部の区画は砂質の比率が高く、より温暖。そのためブドウがより理想的に成熟し、より豊満な果実味とが特徴で、高い密度が感じられる。
リゼルヴァとは別の樽で熟成をさせ、リリースタイミングはリゼルヴァよりも1年あと。