

TENUTE TOSCANE BARONCINI

テヌーテ トスカーネ バロンチーニ



オーナーのブルーナ バロンチーニ

父の夢を実現し、5 つのカンティーナを所有 トスカーナ各地のサンジョヴェーゼの個性を表現する生産者

バロンチー二家はサン ジミニャーノの地に、1489 年から所有権を得た記録があります。ワイン造りを始める前は、この地で特産品であるサフランをスペインに販売していました。1960 年代にはジャウレス バロンチーニがトップクラスのワイン造りでの成功を目指し、カンティーナ バロンチーニを立ち上げました。恵まれた土地と家族の協力、先を見越して少ずつ畑を買い足していきました。

ジャウレスの娘ブルーナは、父が亡くなった時に医学の道に進むのを止め、トスカーナの伝統的な D.O.C.G.にワイナリーを持つという父の夢を実現するための計画を立てました。そして、1990 年代から 2000 年代にかけてトスカーナの他のエリア、モンテプルチャーノ、マレンマ、モンタルチーノ、キャンティクラッシコに畑を購入し事情を拡大していきました。ブルーナが思い描く理想像は、テロワールに密着した、土地の個性が生かされたワインです。現在は、ト

スカーナで 5 つのワイナリー (トッレ テルツァ、カズッチョ タルレッティ、テヌータ イル ファッジェート、テヌータ ポッジョ イル カステッラーレ、ファットリア クエルチャロッサ)を運営し、トスカーナに根付く葡萄品種サンジョヴェーゼの個性を表現しています。また、特定の 銘柄に特化した生産者が多いトスカーナでは珍しく、手頃なワインからプレステージ クラスまで幅広いラインナップを生産しています。



サムエーレ バロンチーニ。ブルーナの甥。2013 年にワイナリーに加入。 ワイナリーの後継者として活躍中。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年12月時点のものです。



TORRE TERZA

トッレ テルツァ

1489 年から土地を所有し、バロンチー二家のルーツとなったサン ジミニャーノにあるワイナリーです。「トッレ テルツァ」とは、「三番目の塔」の意味です。今日でも、この畑は、情熱を持って運営されており、個性と味わい豊かな少量のワインを生産しています。



バロンチーニ家の歴史の始まり地 サン ジミニャーノの魅力が詰まった 1 本



ヴェルナッチャ ディ サン ジミニャーノ トッレ テルツァ 2023 Vernaccia di San Gimignano Torre Terza

このワインは現地価格の高騰により、2016VT を最後に一旦は取り扱いを終了いたしましたが、トスカーナワインのサンプルを複数試した中で品質の向上を再確認出来、再び取り扱いをスタートいたしました。微かにパイナップルのようなフレッシュな果実のアロマが広がります。きりっとした辛口、長い余韻には少しアーモンドを思わせるフレイバーが感じられます。畑の標高は350m、粘土質主体で石灰岩と石を含む土壌です。仕立てはコルドン、栽植密度は3,800本/haです。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。圧搾した後、温度管理したステンレスタンクで発酵させます。

【白・辛口】 <Alc.13.0%> 国/地域等: イタリア/トスカーナ/D.O.C.G.

葡萄品種: ヴェルナッチャ 100% 熟成: ステンレスタンク

品番: IA-085/JAN: 4935919940856/容量: 750ml ¥2,310(本体価格¥2,100)





FATTORIA QUERCIAROSSA

ファットリアークエルチャロッサ

マレンマにあるワイナリーです。ワイナリー名のクエルチャロッサ(レッドオークの農園の意)は、日光に照らされた丘の葡萄畑の真ん中に立つ、大きな 2 本のオークの木が由来です。



バランスがよく、心地よい口当たりが魅力 食事と共に楽しみたいヴェルメンティーノ

New 新入荷

ヴェルメンティーノ ディ マレンマ フォンテ デッレ セルピ 2023 Vermentino di Maremma Fonte delle Serpi

レモンやライムを思わせる柑橘系の果実のフレッシュなアロマとフレイバーがあります。非常にエレガントで心地よい口当たりが魅力です。畑の標高は 250m、石灰岩を多く含む土壌で栽植密度は 5,000 本/ha です。葡萄の収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。発酵は 18 度に温度管理しながらステンレスタンクで行います。綺麗な澱と共に 3 ヶ月ステンレスタンクで熟成させます。

【白・辛口】 <Alc.13.5%> 国/地域等: イタリア/トスカーナ/D.O.C. 葡萄品種: ヴェルメンティーノ 100% 熟成: ステンレスタンクで約3ヶ月

品番:IA-084/JAN:4935919940849/容量:750ml ¥2,420(本体価格¥2,200)





「マレンマのイメージを伝えたくて このワインを造りました」 フルーナ バロンチーニ



Casuccio Tarletti
CHIANTI CLASSICO

温暖な気候に恵まれたマレンマの特徴が表現されたやわらかく親しみやすい 1 本

オーサ マレンマ トスカーナ 2021

Osa Maremma Toscana

このワインは現地価格の高騰により、2016VT を最後に一旦は取り扱いを終了いたしましたが、トスカーナワインのサンプルを複数試した中で品質の向上を再確認出来、再び取り扱いをスタートいたしました。オーサとは、醸造所の近くを流れている川の名前です。「このワインを飲むとマレンマの太陽を思い出すようなワインで、マレンマのイメージを伝えたくて造りました」とオーナーのブルーナは話します。輝きのある赤色、熟した赤い果実のアロマが広がります。フルーティな味わいの中にスパイスが混ざり、口当たりはやわらかく持続性があります。畑は標高250mの場所に位置し、葡萄の仕立てはコルドーネ スペロナート、栽植密度は5,000 本/haです。機械で収穫します。発酵と熟成は温度管理しながらステンレスタンクで行います。

【赤・フルボディ】 <Alc.13.5%> 国/地域等:イタリア/トスカーナ/D.O.C.

葡萄品種:サンジョヴェーゼ、他 熟成:ステンレスタンクで約3ヶ月

品番:IA-083/JAN:4935919940832/容量:750ml <u>¥2,420</u>(本体価格¥2,200)



CASUCCIO TARLETTI

テヌータ カズッチョ タルレッティ

キャンティ クラッシコのカステルヌオーヴォ ベラルデンガに位置するワイナリーで、2006年よりバロンチー二家が所有しています。「カズッチョ」は有名な建物の名前でラベルに描かれています。また、「タルレッティ」は前所有者の名前で、彼らに対する敬意を込められています。

フィレンツェ ◆ ‡ャンティ クラッシコ ・ シエナ

葡萄の本質と伝統的な産地のテロワールを表現するため サンジョヴェーゼ 100%で造る、こだわりのキャンティ クラッシコ

キアンティ クラッシコ カズッチョ タルレッティ 2022

Chianti Classico Casuccio Tarletti

ブルーナの亡き父の夢は、トスカーナの伝統的な D.O.C.G.全 てに畑を持つことでした。キアンティ クラッシコがその最後 で、探し続けて、やっと完璧な畑を見つけ、2006 年に購入し たのがこのテヌータ カズッチョ タルレッティです。熟した 果実の香りに、スパイスも感じられます。集約しており、やわらかいタンニンとサンジョヴェーゼらしいフレッシュさが素晴らしいバランスをみせています。畑は、ポンテ ア ボッツォーネ村にあり、標高 350m、僅かに粘土の混じった砂土壌です。収穫は手摘みで、収穫量は 70hL/ha です。最低 3 週間、

Casuccio Tarletti

28 度に温度管理の下、果皮と共に醸しをします。マロラクティック発酵はステンレスタンクで行い、スラヴォニアンオークとフレンチオークの樽で 12 ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】 <Alc.13.5%> 国/地域等: イタリア/トスカーナ/D.O.C.G.

葡萄品種: サンジョヴェーゼ 100% 熟成: 樽で約 12 ヶ月

品番:IA-086/JAN:4935919940863/容量:750ml ¥2,640(本体価格¥2,400)





POGGIO IL CASTELLARE

テヌータ ポッジョ イル カステッラーレ

モンタルチーノに位置するワイナリーです。イル カステッラーレとは、丘の上の 城跡という意味です。 ポッジョ イル カステッラーレのブルネッロ ディ モンタルチーノは、過去にワインスペクテーターで何度も高評価を得ており、品質は もちろん、ブルネッロの中では手に取り易い価格というのも魅力のひとつです。



このワイナリーのフラッグシップ 力強さと気品に満ちた 1 本

ブルネッロ ディ モンタルチーノ 2017

Brunello di Montalcino

サンジョヴェーゼ グロッソは、その土壌によって、力強さと濃厚さを持つワインとなります。畑の海抜は 200~450m、仕立てはコルドンで、収穫量は 45hL/ha です。葡萄は完熟してから手摘みで収穫します。26 度に温度管理しながら 10~12 日間発酵し、マロラクティック発酵はステンレスタンクで行ないます。熟成には大樽、225L のフレンチオークのバリック、トノーを各 1/3 ずつ使用します。その後、出荷前にボトルで 4 ヶ月熟成させます。ルビーレッドからガーネット色。心地よい樽の風味、熟したプラムの味わいがあります。

★「ワインスペクテーター 2022.6.15-30」91点

【赤・フルボディ】 <Alc.14.5%> 国/地域等: イタリア/トスカーナ/D.O.C.G.

葡萄品種:サンジョヴェーゼ グロッソ 100%

熟成:大樽、バリック、トノー各 1/3

品番:I-671/JAN: 4935919056717/容量: 750ml

WINESPECTATOR

2022.6.15-30



¥7,150(本体価格¥6,500)

モンタルチーノのエリアから生まれる こだわりのトスカーナ ロッソ

鹿をあしらった可愛らしいラベルは、クリスマスシーズンにも活躍 年末の商材に是非ご活用下さい。

パッソ デイ カプリオーリ トスカーナ ロッソ 2021 Passo dei Caprioli Toscana Rosso

「モンタルチーノにはハイクラスのワインだけでなく、気軽に楽しめるワインもあることを知ってほしい」という ブルーナの思いからこのワインを造りました。畑はモンタルチーノにあり、土壌は鮮新世(約530万年前~260万年前)に形成されたもので、粘土質マールが顕著に見られます。この土壌からは深みがありミネラリティの豊かなワインが出来ます。紫がかったルビーレッド、プラムのジャムや野生のベリーのアロマがあります。口当たりはソフトでフレッシュ、柔らかく丸みのあるボディが心地良く感じられます。標高400mの丘陵地に位置し、栽植密度は4000本/haです。気候は典型的な地中海性で、雨は春と秋に集中的に降ります。丘陵地帯の中間部のため、風が頻繁に畑を吹き抜け、葡萄を湿気から守り、健全に保ちます。基本的に温暖で、葡萄の生育期間は十分な日照が得られ、葡萄がしっかりと熟すことが出来ます。手摘みで収穫します。ステンレスタンクで26度に温度管理しながら10~12日間発酵させます。マロラクティック発酵もステンレスタンクで行います。

【赤・フルボディ】 <Alc.13.5%> 国/地域等: イタリア/トスカーナ/I.G.P. 葡萄品種: サンジョヴェーゼ 70%、メルロ 30% 熟成: ステンレスタンク

品番:IA-033/JAN: 4935919940337/容量: 750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)





IL FAGGETO

テヌータ イル ファッジェート

モンテプルチャーノに位置するワイナリーです。ラベルには、ブルーナのお気に入りの馬が描かれており、ワインのランクが上がるに従って、馬の数が増えるというユーモラスなデザインです。

「悪魔の石」という名を持つ畑から 力強くしっかりとしたボディを持つ 1 本

ヴィーノ ノビレ ディ モンテプルチャーノ ピエトラ デル ディアヴォロ 2019

Vino Nobile di Montepulciano Pietra del Diavolo

モンテプルチャーノ地区のピエトラ デル ディアヴォロの畑の葡萄から造ります。バニラと苦味のあるチェリーの香り、フルボディでコクのある味わいです。粘土質土壌で、微量の石灰岩と、凝灰岩の浅い基層があります。標高は400m、平均収穫量は50hL/haです。寒い冬と暖かな夏の穏やかな気候で、秋と春に集中してにわか雨が降ります。収穫は手摘みです。30度までに温度管理しながら15日間発酵させます。マロラクティック発酵にはステンレスタンクを使います。大樽と小樽で24ヶ月、その後ボトルで6ヶ月熟成させます。



フィレンツェ

ブルーナ バロンチーニ/2008 年現地訪問

【赤・フルボディ】 <Alc.14.5%> 国/地域等: イタリア/トスカーナ/D.O.C.G. 葡萄品種: プルニョーロ ジェンティーレ 90%、カナイオーロ 5%、マンモロ 5%

熟成: 樽で 24 ヶ月

品番:I-730/JAN:4935919057301/容量:750ml

¥3,960(本体価格¥3,600)



シンプルでチャーミングな果実が魅力フレッシュで親しみやすい 1 本

ディアヴォレット サンジョヴェーゼ ディ トスカーナ 2022

Diavoletto Sangiovese di Toscana

ディアヴォレットとは、「小悪魔」の意味で、近くに小さな教会を立てる際、石材にとても硬い石が混じっていて、工事が思うように進みませんでした。その石が畑にあるために名付けられました。明るい赤紫色、プラムやカシスを思わせる香りがあります。果実の甘みを感じられるボディに、タンニンが程よくあります。まろやかでバランスが取れており、親しみやすい味わいがあります。収穫量は、80hL/haです。収穫は機械で行ないます。25度に温度管理しながら発酵と醸しを行い、10日間果皮に触れさせ、タンクに入れます。熟成期間は約6ヶ月です。

TENUTA

II Faggeto

CANTINA-CHIA

UFFICI-OFFICE

VENDITA DIRETTA

DIRECTIVE

【赤・ミディアムボディ】 <Alc.13.0%> 国/地域等:イタリア/トスカーナ/I.G.P.

葡萄品種: サンジョヴェーゼ 100% 熟成: タンクで約6ヶ月 品番: IA-088/JAN: 4935919940887/容量: 750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)

