



IVS JAPAN 日本イタリアワインソムリエ

設立 11周年 記念パーティー

アクアパッツアの秋を満喫するお料理に当IVSセレクトワインを合わせてご堪能ください。



2022年10月30日
@Acqua Pazza

【ご協力】 モンテ物産株式会社

本日の生産者

Toscana Banfi

所在地 : トスカーナ県シエナ県モンタルチーノ
設立年 : 1978年
自社畑面積 : 2800ha

最新の醸造技術・設備、優れた研究力で高品質の
モンタルチーノワインを産み出す優良ワイナリー

■ブドウ栽培に最適なモンタルチーノの環境

- ・粘土石灰質、火山性岩石が組み合わさり、ミネラル豊富な土壌
- ・ブドウ生育期間中、降雨量が少なく、絶好の日照条件に恵まれている。
- ・丘陵地のため昼夜の寒暖差が大きく、晩秋までブドウがじっくりと熟す。

■ブルネッロ・ディ・モンタルチーノとは

- ・醸造ブドウ比率サンジョヴェーゼ100%に限定。長期熟成。
- ・バンフィ社は水分が少なく、粒が小さい(グロッソではない) 種の完熟を促し、より凝縮感のある粒
- ・皮が厚い 皮に含まれる養分＝旨み(ポリフェノール、アンシアニンなど)をより多く含む。

■ワイン造りへのこだわり

- ①「土壌分析」 ブドウと土壌の相性、土壌と気候条件の潜在条件を研究した上で植樹。
- ②「クローン選別」 ミラノ大学との調査により15種類のクローンを選別し、その中からモンタルチーノに適合するサンジョヴェーゼを選択。他ワイナリーにも販売するほどの品質
- ③「最良なブドウ育成」 頂上部の葉の枚数を管理し、暑さや病害からブドウを守る。また直接日光を受け入れるため、ブドウがよく熟し、タンニンが増え、よりボディに富んだワインが育つ。
- ④「樽へのこだわり」 よりよいワイン造りのため樽まで管理するこだわりを持つ。原産地や木材、大きめな容量(350lt)、渋みを抑えより甘みを引出すトースト技術、天日干しなど木材の購入から、熟成までを自社で管理。



Memo Tartaruga :前インポーターはジャーディン。リジニ以降ブルネロブランドの無かったMBの念願かない、取扱い開始。宮島さん、エンリコさん、ルーディさんの積極的な営業姿勢で講習会、ガラ等実施し大きく伸びてきたが、ここ1-2年不調(韓国に輸入量で越されている)。他にはない優れた研究力と生産力、立派なカンティーナ、レストラン、宮島さんと魅力満載なので再復活できますように。

本日の生産者



泡ワイン1



ワイン名	モンテリーベロ・スフマンテ・フリュット NV
生産者	キモンテリーベロ社
生産地域	ヴェネト州
アルコール	11.5%
品種	トレッビアーノ、シャルドネ、他
希望小売価格	1,980円
製造	粘土石灰質の土壌、主に南、南西向きで緩やかな斜面。気候も冬は寒く夏は暑い が、程よい風が吹くため蒸さない畑から収穫したぶどうを除梗、ソフトプレスし、 モストを18-20℃で発酵。澱引き後、タンクの中でゆっくり時間をかけて二次発 酵させます。さらに最低24か月間オリと共に熟成。4.9気圧。
テイスティング	少し緑がかった淡いストローイエローでやわらかく優しい泡立ち。洋ナシの ようなフルーティ、生アーモンド、トーストなど複雑な香り。 味わいは、ドライで非常になめらかな口当たりとすっきりとした酸味で エレガントなスフマンテです。
合わせる料理	アペリティブ、魚介料理に合わせる。

白ワイン2



ワイン名	レ・リメ・トスカーナ 2021 IGT
生産者	バンフィ社
生産地域	トスカーナ州
アルコール	12.5%
品種	シャルドネ、ピノ・グリージョ
希望小売価格	2,530円
製造	トスカーナ南部の丘の石灰を多く含む砂質の表土の畑からぶどうを収穫。フリーランジュースを、温度管理下のもと14～16℃で低温発酵させ、ステンレスタンクで短期間静置させる。新鮮さを保つために早い段階でボトリング。瓶詰め後さらにしばらく静置。
テイasting	輝きがある緑色がかったストロベリーイエロー。白桃、シトラス、グレープフルーツの白い部分、白い花やハーブの香り。味わいは、香りと同様なフレッシュでフルーティ味わい実味、酸味が横に広がり、塩味のミネラルな軽快な辛口白ワインです。
合わせる料理	魚介のカルパッチョ、軽めのアンティパストに合わせる。

赤ワイン3



ワイン名	コル・ティ・サッソ・トスカーナ 2020 IGT
生産者	バンフィ社
生産地域	トスカーナ州
アルコール	13.0%
品種	サンジョヴェーゼ、カベルネ・ソーヴィニヨン
希望小売価格	2,530円
製造	砂岩、トスカーナ南部の丘のまばらに石灰を含む粘土質の表土の畑からぶどうを収穫。2種のブドウは別々に醸造。25～30℃で7日間マセラシオンすることで、鮮やかな色調、ほどよいタンニン、心地よい香りとフレッシュさを持ったワインができる。ステンレスタンクで熟成。
テイスティング	紫がかったルビーレッド。完熟した赤系ベリー、スミレ、コショウ、甘草、ナツメグ、若干土っぽいニュアンスも感じられる。 味わいは、果実味に富んだ果実味とほどよい伸びやかな酸味、細かなタンニン、軽快感が感じられたバランスに優れた辛口赤ワインです。
合わせる料理	アンティパストや白身肉、軽めの肉料理に合わせる。

赤ワイン4



ワイン名,	ロッソ・ディ・モンタルチー / 2019 DOC
生産者	バンフィ社
生産地域	トスカーナ州
アルコール	14.5%
品種	サンジョベーゼ 100%
希望小売価格	4,950円
製造	海拔100mのモンタルチー / 南面の丘陵にある自社畑明るい褐色でまばらに岩石を含む石灰質の表土の畑からぶどう収穫。厳選したブドウを7～10日間マセラシオン。一部をフランス産の小樽に、一部をオークの大樽に入れて12ヶ月熟成。その後最低6ヶ月以上瓶内熟成させる。
テイスティング	ルビーレッドからガーネットへ変化してきた色合い。チェリーやワイルドベリー、ローズ ナツメグ、シナモン、クローヴ、マッシュルーム、オリーブ、コショウなどスパイスの香り 味わいは、絹のようになめらかな口当たりで芳醇な果実に小慣れたタンニンと横に広がる酸味、エレガントでバランスのとれた辛口赤ワインです
合わせる料理	肉料理全般、中熟のチーズ、エスニックに合わせる。

赤ワイン5



ワイン名	ポジョ・アッレ・ムーラ フルネッロ・ディ・モンタルチーノ / 2017 DOCG
生産者	バンフィ社
生産地域	トスカーナ州
アルコール	15.5%
品種	サンジョベーゼ 100%
希望小売価格	13,500円
製造	モンタルチーノ丘陵（Poggio alle Mura城周囲に広がる単一畑）30年の研究の末選ばれたフルネッロに使用するサンジョヴェーゼに最適の地（土壌は、明るい褐色をした砂状の表土で石灰成分が多く丸い岩を含む）の畑からぶどうを収穫。12～13日間マセラシオン、その後27～29℃に温度管理されたステンレスタンクでアルコール発酵。90%をフランス産の小樽で、10%をスラヴォニアオークの大樽（60hlと120hl）で約2年間熟成。トータルで4年間の熟成。
テイasting	紫がかったルビーレッド色。凝縮したブラックチェリーにスミシ、バニラ、リコリスをはじめとしたスパイスの香りで樽のニュアンスが強い。 味わいは、しっかりとしていて凝縮した果実にスパイシーさも加わり、豊富なタンニンと心地よい酸味がありまだまだ若いパワフルな辛口赤ワインです
合わせる料理	赤身の肉、ジビエ、熟成したチーズに合わせる。