テヌータ・サン・ヤコポ　Tenuta San Jacopo

https://www.tenutasanjacopo.it

イタリア

ワイン文化と生物多様性の融合を図るワイナリー

テヌータ・サン・ヤコポは、トスカーナ州のキャンティ・クラシコとヴァルダルノ・スペリオーレの間にあるカブリーリアに1737 年に設立されたワイナリーです。標高約 300メートルに位置し、面積は140ヘクタールに及びます。そのうち40ヘクタールはブドウ畑で、他はオリーブの木と森、2003年からは完全に有機栽培法を取り入れております。ワインの味わい表現の源となるテロワールには細心の注意を払い、赤ワイン、白ワイン、スパークリングワイン、グラッパ、オリーブオイルを生産しています。サン・ヤコポは単なるワイナリーではなく、生物多様性とワイン文化が2世紀以上にわたって完璧なバランスで融合してきた聖地でもあります。「最高のワインは最高のブドウから生まれる」をモットーに、収穫は手摘みで行い各品種の官能特性を活かす為、品種毎個別に醸造されます。ブドウ畑にはサンジョヴェーゼ、トレッビアーノ、モンテプルチアーノ、メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン、シャルドネが栽培されています。
生産地はアレッツォのDOCGキャンティとキャンティクラシコ、DOCヴァルダルノ・ディ・ソプラです。年間生産量は90,000本、半分はイタリアで残り半分はヨーロッパ、アメリカ、アジアで販売されています。
同社を率いているのは、カッタネオ家の二代目で、ミラノ出身のデザイナー、コスタンティーノ・カッタネオ氏。彼のビジョンは、クラシカルなワイン生産を尊重しつつも新しいワイン造りを行い、在来のブドウの可能性を広げていくことです。

※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます

クアルト・ディ・ルナ・シャルドネ
Quarto Di Luna Chardonnay　　[IGT トスカーナ]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
白・辛口・フルボディ	2022	750	13	6	I06-0222	￥4,500（税込￥4,950）

【品種】 シャルドネ100%　　**【JANコード】**8034073400087

クアルト・ディ・ルナは、海抜300メートルの南/南西向き、樹齢10年以上のシャルドネから栽培されます。手摘みによる収穫後ブドウは圧搾中皮との接触を避け、鮮度を保つために低温（16°C前後）にて発酵。その後6か月のシュールリーを経て瓶詰されます。フルーティでボリュームのある優美な味わいです。

エルボリ・トレッビアーノ
Erboli Trebbiano　　[IGT トスカーナ]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
白・辛口・フルボディ	2020	750	13	6	I06-0320	￥5,500（税込￥6,050）

【品種】トレッビアーノ100%　　**【JANコード】**8034073400049

スティールタンクで醸造しオーク樽で約1年間熟成、黄金色の美しい輝きを持つワイン。アロマは中程度の強さで、洋ナシのニュアンスが魅力的。さっぱりした魚介料理・野菜料理となら何でも合わせられ、オリーブオイルを使った料理や和食と好相性。お刺身なら、醤油に少しレモンを絞ると◎。

※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます

ポッジオ・アイ・グリッリ・キャンティ・リゼルヴァ
Poggio Ai Grilli Chianti Riserva **[DOCG キャンティ]**

色･タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
赤・辛口・フルボディ	2019	750	14.5	6	I06-0019	￥5,200（税込￥5,720）

【品種】サンジョベーゼ90%　モンテプルチアーノ10%　**【JANコード】**8034073400070

標高300メートルの南/南東向きで栽培されるサンジョヴェーゼを主体とした赤ワイン。500Lのフレンチオーク樽にて18か月樽熟成させ、甘いスパイス、タバコ、革、バルサミコとサワーチェリーを連想させる香りにフルーティーな味わい。ステーキや煮込み料理などと好相性です。

オルマ・デル・ディアブロ
Orma Del Diavolo **[DOC ヴァルダルノ・ディ・ソプラ]**

色･タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
赤・辛口・フルボディ	2017	750	14.5	6	I06-0117	￥7,500（税込￥8,250）

【品種】サンジョベーゼ90%　メルロー30%　カベルネ・ソーヴィニヨン20%　**【JANコード】**8034073400100

樹齢20年以上のサンジョヴェーゼを主体にメルロー、カベルネ・ソーヴィニヨンをブレンドしたボルドースタイル。力強さとしなやかさを併せ持ち、あらゆるタイプの料理と素晴らしい相性を魅せます。特にトスカーナの郷土料理ペポーゾ（牛スネ肉の赤ワイン煮込み）やビステッカ・アッラ・フィオレンティーナ（Tボーンステーキ）と併せて楽しみたい赤ワインです。