

Santa10

サンタ・ディエイチ/シエナ



出会った 2008 年頃のジャンニ。まだ少しビジネスマンの顔。
今では完全に自然の中の人になってます…。



テラヴェール取扱ワイナリーで最も小さい規模！
自宅の半地下部分が醸造所でロフト部分はトレーニング室。



オレンジワインが流行る前にたまたま出来ちゃったサンタ・トレ。
2020 年も最高に美味しい！

やっと美味しくなった2013

パーチナに教わった醸造

シエナを西に見下ろす小高い丘に位置するサンタ 10。当主ジャンニは元々、税理士として働いていたが、精神的にまいってしまい、仕事を制御する事に。お爺さんの代から手付かずだった葡萄畑を再生し、ワイン造りを半分。税理士を半分という二重生活をスタートさせます。ワイン造りに関してはまったくの素人だったジャンニ。ラッキーな事にジャンニの奥さんはパーチナの奥さんと姉妹！という事でパーチナのステファノがワイン造りを 1 から教えてくれます。勿論、1.5ha の畑は完全無施肥の自然農法を実践しながら、ゆっくり土壌を作っていきます。2002 年から土壌改善始めて 5 年後の 2007 年、遂にワイン造りを開始。

シエナに残る5軒のカンティーナ

シエナにはワイナリーは僅かに 5 軒。粘土が強く、暑いので葡萄の凝縮度が高くなり、カンティのような軽やかさよりも力強く、屈強なワインに仕上がる。また、乾燥も酷いのでサンジョヴェーゼやカベルネ・フランなど乾燥に耐えられる品種しか育たない。その他の品種は極端に収量が減ってしまうのでサンタ・トレ(トレビアーノ)は 0.7ha ありながらも僅か 1,800 本しか造れないといった具合…。

メインのワイン、サンタ 10 はパーチナとほぼ同じ醸造ながら全く違うワインに。サンジョヴェーゼが 90%ながら重厚で力強く、ブルネロのようで大きな骨格。飲み頃を迎えるのは 5 年を過ぎてからという、なかなか難しいワインでしたが、今、2013 年が素晴らしく開いています。若い内に飲んでいた方はかなり驚くはず！妖艶で艶めかしい熟成感が最高ですよ！参考上代は 4,600 円ですが倍くらいの価値を感じて頂けるはずですよ。

お待たせしました！サンタ・トレ

更に、サンタ 10 の大人気ワインが白ワイン、と言うより茶色いワインの「サンタ・トレ」。ワイナリー(と言っても自宅ですが)の隣の北斜面。サンジョヴェーゼには日照量が少なすぎる畑に植えられたトレビアーノで造られます。赤ワインは葡萄のポテンシャルさえあれば、意外と造れてしまいましたが、白ワインはそうはいきません。

若い樹ばかりだった事もあり、醸造段階で酸化が激しく、茶色く変色。しかも還元…。ジャンニは売る事を諦め、ラベルも貼らずに台所に山積みしていましたが、このワインが 3 年後に大変身。最高のワインになっていました。その後、何度か失敗と成功を繰り返し、遂に安定してよい状態。今までの不安定さが無くなったのが 2018 年。2019 年も硬めでしたが成功。そして 2020 年が入港。乾燥の影響で生産量が激減した、この年。生産量のほとんどが日本に入ってきました！

15日マセラシオン

樹齢は 15 年程度。収穫は果皮が金色に色づくまで待って 9 月後半(普通のトレビアーノは 8 月末)。サンジョヴェーゼより少しだけ早く収穫して一部をダイレクトプレス。ほとんどは果皮ごと使用します。酸素を含んでコーヒー色になったモストをステンレスタンクで野生酵母のみで発酵。一度、酸素を蓄えたモストは醗酵が順調に進み、発酵と同時に色調はグリーンに戻っていきます。マセラシオン期間は 15 日程度。最終的には果皮の黄金色が溶け出し、やっぱり茶色いワインに…。

【ご注文は受注専用メール: t-order@terravert.co.jp / ファックス:03-3584-2681】

貴店名

担当者様

電話番号

帳合酒販店

希望納品日

月

日



最新情報は「メルマガ」で！

- ・登録はQRコードで簡単
- ・限定品、最新入港案内
- ・読者限定「特別条件」
- ・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします！

FACEBOOK & INSTAGRAM

《サンタ 10 の各ワイン》

極上のテーブルワイン

Santa Subito 2016

参考上代:2,800 円

在庫:480 本



サンタ・スピト

Canaiolo 34%, Ciliegiolo 33%, Colorino 33%

野生酵母のみでステンレスタンク発酵、状態の良い澱だけ残してデキャンティング後、そのまま1年間ステンレスで熟成。ノン・フィルターでボトリング。サンジョヴェーゼは時間が必要だが、このワインは「Subito=直ぐに」飲んで直ぐに美味しいワイン。カナイオー口のしっかりした色調。チリエジョー口の爽やかで赤系果実の可憐さ。コロリーノの腰の強さがバランスします。

今、最高に美味しい状態！今です！

Santa 10 2013

参考上代:4,600 円

在庫:98 本



サンタ・スピト

Sangiovese 90%, Petit Verdot 5%, Cabernet Franc 5%

野生酵母のみでステンレスタンク発酵。マロラクティック発酵までステンレスタンクで行う。熟成はトノー、フードルと色々な樽を使用して24ヶ月以上。ノン・フィルターでボトリング。12ヶ月以上熟成。葡萄は非常に小粒で水分が異常に少ないので果皮の影響を非常に強く受けている。

初ヴィンテージ最終6本開放！めちゃくちゃ美味しー！

Santa 10 MG

参考上代:9,800 円

在庫:4 本



サンタ・ディエチ・マグナム

Sangiovese 90%, Petit Verdot 5%, Cabernet Franc 5%

野生酵母のみでステンレスタンク発酵。マロラクティック発酵までステンレスタンクで行う。熟成はトノー、フードルと色々な樽を使用して24ヶ月以上。ノン・フィルターでボトリング。12ヶ月以上熟成。葡萄は非常に小粒で水分が異常に少ないので果皮の影響を非常に強く受けている。

お待たせしました！早い者勝ち！

Santa Tre 20120

参考上代:3,600 円

在庫:980 本



サンタ・トレ

Trebbiano 100%

2012年からトレビアーノ単一でワインを造り始めた。シエナ南部、東向きの畑。できる限り葉を多く残して葡萄が焼けないように栽培。できる限り遅い収穫。収穫後、徐梗してステンレスタンクに投入。足で踏んで破碎して野生酵母のみで発酵。マセラシオンはヴィンテージによるが、1週間から1ヶ月。6ヶ月ステンレスタンクで熟成後、ボトリング。



エチケッ트에込めた想い

前職で精神的にまいってしまったジャンニ。エチケッ트에自分の大切なものと人生の意味を込めたのだそう。味わいは古風と言いますか質実剛健な感じなのでエチケッつと随分違うんですが、実際のジャンニを知ると、ぴったりなエチケッつなんです。

《エチケッつの意味》

一番下の顔みたいなものは家でありワイナリー。そこで働き成長していく様子を葡萄樹が伸びていく様子で表しています。1番大きい葉はジャンニ。隣は奥さん。小さい2つの葉は2人の子供を意味します。さんた10のオレンジは暖かい日常を意味し、サンタ・スピトの白はまっさらからの出発。サンタ・トレの紫は新しい挑戦を意味しています。

【ご注文は受注専用メール: t-order@terravert.co.jp / ファックス:03-3584-2681】

貴店名

担当者様

電話番号

帳合酒販店

希望納品日

月

日



最新情報は「メルマガ」で！

- ・登録はQRコードで簡単
- ・限定品、最新入港案内
- ・読者限定「特別条件」
- ・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします！

FACEBOOK & INSTAGRAM