

**NEW
ARRIVAL**

Toscana Giocoli

ジョコリ
Terranuova Bracciolini

白品種含む7品種混植混醸の昔懐かしいキャンティ

決して偉大なワインではないし、専門誌で評価されるものでもないが、もはや味わえない30年前のキャンティを味わう事ができる。ワインはその地域に受け継がれてきた伝統や習慣が味わいに感じられるものであるべき。

キャンティは世界基準に変化

イタリアの代表的テーブルワインだったキャンティは今や世界基準の味わいに変化。凝縮感が高く、重厚なスタイルが今の主流になってしまった。
『キャンティ・クラシコ協会は2006年から白葡萄の使用を禁止。80%以上サンジョヴェーゼであることを義務つけてしまった』
以前はサンジョヴェーゼが75%以上であれば、6%まで白葡萄が使用でき、カナイオーロ等の地品種の使用比率も高かった。
『世界の市場を意識し白葡萄を禁止した。これはキャンティらしさを捨て、世界的基準を目指す事を決定してしまったのではないか？』



木苺のような赤系果実と梅の風味だったキャンティ・クラシコは姿を消し、カシスのような黒系果実で強い凝縮感で重厚な味わいに変ってしまった。
『ワインはその地域に受け継がれてきた伝統や習慣が味わいに感じられるものであるべき。世界中で同じ味わいを目指す必要はない』
もはやクラシコでは素朴なキャンティには出会えない。クラシコ以外のキャンティも同様で、昔ながらのキャンティを見つけることはほとんど不可能。
しかし、クラシコの東、テッラヌオーヴァ・ブラッチョリーニで代々農家を営む「ジョコリ」に白葡萄も使った懐かしいキャンティが残っていたんです。
『自分が子供の頃から慣れ親しんだ味を捨てる事が

できず、白葡萄も使った昔ながらの素朴なキャンティを今も変わらず造っている』

農家が造るワイン

現当主は「マルコ・カンノーニ」。ジョコリは5世代に渡ってテッラヌオーヴァ・ブラッチョリーニで農家を営んできた小さな莊園。
『トマト、芋、カボチャ等の野菜を中心に数箇所の畑で葡萄の栽培も行ってた。ポトリングはせず、組合に葡萄の状態で売っていた』
お爺さんが自家消費用に独学でワインを造り始め、「マルコ」も12歳の頃からその作業を手伝い始める。自然と跡を継ぐようになった。
『父親の代になり葡萄での販売を止め、バルクでの販売に切り替えた。これを機に葡萄畑にトレビアーノやマルヴァジアを混植し始める』



土壌はクラシコと違い複雑。シスト、粘土、砂質にそれぞれ畑を所有して、土壌に合わせて品種を植え分けている。
『5世代に渡り、1度も農薬が使われた事がない。更年度の畑も森に接しているので生物多様性が確保されていて葡萄樹は自然の一部になっている』
北側にはプラトマニョ山があり、湿気を遮るのと同時に北風が噴くのでカビが少なくべト病等も少ないので銅、硫黄もほとんど使わないで大丈夫。
『チュフェンナ川があるので地中に水脈があり、近年の気温の上昇や乾燥でも葡萄樹は過度のストレスを受けずに生育する事ができる』

凝縮したワインを造るつもりはないので収量を過度に抑えることはしない。鳥や猪が食べて自然と減る程度が丁度良い。全ては自然に。
『チェントピッチョリ畑ではサンジョヴェーゼの古いクローンでこの地域にしか残っていないピッコロ・プレコーチェも残されている』

市場の意見は関係ない

2013者は「フェデリコ・レネツツィ」。トスカーナで古典的なワイン造りのコンサルタントとして独自の栽培・醸造を展開してきた少し変わった人。
『ドリンカブルで無理のない土地に根差したワインを造る事が自分の仕事で偉大なワインを造ることに全く興味が無い』



醸造は非常にシンプル。手作業での除梗、野性酵母での発酵。醸造時の亜硫酸無添加。温度管理なしでの発酵。
『昔の人達は機械がなくても経験で醸造できた。頬で発酵温度を感じ、高ければ北側の窓を開けて風を入れればいい。感じる事が醸造なのです』
森に住み、豚と牛に囲まれて野菜を栽培し、川でサーモンを釣って生きているハーブで料理する。動物の声を聞き、風で天気を知る。
そんな生活をしてきた家族にとってワインは生活の一部で自然の恩恵。市場の意見を聞いて造ったワインではないのがジョコリの魅力なのです。

商品記号	ワイン	入港予定	葡萄品種	VIN	色	サイズ	参考上代	メモ	在庫
A3586	Arzillo アルジッロ	新入港	Sangiovese	2017	赤	750	2,600	樹齢25年	○
1haのヴィーニャ・トラヴェッサ畑のサンジョヴェーゼのみを使用。樹齢は25年若くは他のワインとは分けて造っている。若い内に飲んでもらうフレッシュなサンジョヴェーゼ。砂質の畑なので香が華やか。少し早めに収穫し、野性酵母のみでセメントタンクで発酵。マセラシオンは10日間と短め。そのままセメントタンクで9ヶ月熟成してポトリング。									
A3587	Il Giocoliere "Senza Solfiti" イル・ジョコリエーレ・センツァ・ソルフィティ	新入港	Sangiovese	2018	赤	750	3,000	酸化防止剤完全無添加	○
色々な畑のサンジョヴェーゼで状態が良いものを選んで酸化防止剤完全無添加で造っている。発酵は野性酵母のみでセメントタンクで通常のワインと同じように行い、キャンティよりも1年熟成を短くしてポトリング。苦味も全くなく、香も閉じる事がない。果実そのものを味わうことができる。									
A3589	Chianti "Diamine" キャンティ・ディアミネ	新入港	Sg, Co, Ci, Ca MaN, Tr, MaB	2016	赤	750	3,000	白含む7品種	○
80%サンジョヴェーゼ(樹齢43年)、コロリーノ・デル・ヴァルダルノ、チリエジョーロ、カナイオーロ、マルヴァジア・ネラ、トレビアーノ(樹齢45年)、マルヴァジア・ルンガ(樹齢45年)の7種類の品種が使われる。一部混植混醸造。一部アツンブラージュ。15日間マセラシオン。セメントタンク発酵・熟成。一部古樽。									
A3588	Aenne エンネ	新入港	Sangiovese	2017	赤	750	3,200	樹齢60年	○
お爺さんが1960年代に「植えられた最も古い畑フオツティのサンジョヴェーゼのみを使用。粘土が強く出ている畑なのでストラクチャーが出る。樹齢は50~60年なので収量が少なく、粒の小さいクローンなので更に凝縮度は上がる。セメントタンク一部は古いバツクに入れて熟成。									
A3585	Rincolco リンコロコ	新入港	Sangiovese	2018	ロゼ	750	3,200	2時間マセラシオン	○
年によって変わるが、熟度が高い状態で酸度が落ちていないサンジョヴェーゼが収穫できた時に造られるロゼ。収穫後、すぐにダイレクトプレス。実質的には2時間程度、発酵前に低温でマセラシオンしたような状態。ステンレスタンクで野性酵母のみで発酵。そのまま6ヶ月間熟成してからポトリング。リンコロコはプロヴィナージュの意味。									
A3584	Baturlo バトゥーロ	新入港	Malvasia Trebiano	2018	白	750	5,400	樹齢60年	LIMITED
お爺さんが1960年代に「植えられた最も古い畑フオツティのトレビアーノとマルヴァジア・ルンガで樹齢は60年を超えている。トレビアーノは酸を活かしたいので早めに収穫して発酵開始。その後で完全に熟して複雑味を持った状態のマルヴァジアを発酵中のタンクに投入する。昔ながらの素朴な白ワイン。									