



ロンコ・デイ・タッシ

RONCO DEI TASSI

自然とともに生き、自然とともに美味を育む

フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州 ロンコ・デイ・タッシ



イタリア白ワイン醸造の匠

ロンコ・デイ・タッシは1989年にファビオ・コーゼルと妻のダニエラが、イタリア屈指の白ワインの聖地であるフリウリ東部コッリオ・ゴリツィアーニの4haのブドウ畑を含む9haの土地を購入したことから始まります。州によって自生の動植物が守られているプレッシーヴァ自然公園に隣接する自然豊かなこのエリアを、ワインコンサルタントとしての知識と経験からコッリオの土壌の特性を熟知していたファビオは、最高品質の白ワインを生み出せる土地だと確信します。彼の読み通り、1990年のファーストヴィンテージリリース以降、国内外で高い評価を得たロンコ・デイ・タッシは、フリウリ屈指のトップ生産者として名声を上げます。

現在はエノログでもあるマッテオとエンリコの2人の息子も加わり、所有面積も30ha、ブドウ畑も18haへと広がっています。ワイナリー名の「ロンコ・デイ・タッシ」という名前は、斜面に段々に連なった畑(フリウリの言葉で「ロンコ」)でブドウ栽培を行っていた際、収穫時にアナグマ(タッシ)たちが頻りに畑を訪れ、一番甘くてジューシーなブドウを楽しんでいたことに由来します。

ブドウ畑は「ボンカ」と呼ばれる、フリウリ特有の豊富なミネラルを含む石灰泥灰土とカルシウムを含む砂石が混ざった水はけのよい混合土壌で、日当たりと水はけを良くするために海拔140～200mの丘陵に広がる斜面を活用しています。昼夜の寒暖差により複雑で深みのあるアロマが生まれ、ボンカの土壌が塩味とミネラル感を与えます。ロンコ・デイ・タッシの所有地では、ブドウ畑以外の残りの土地は購入時そのままの自然な状態を保っています。これは自然の生態系を維持することで、ブドウ栽培にもより良い影響を与えると同時に、将来的に持続可能な自然環境、そしてブドウ栽培を実現すると信じているからです。

彼らのフィロソフィーはとてもシンプル。いかに土地を開墾し、いかにブドウ畑を管理していくかに最大限の注意を払うこと。時代が変わり世代が変わっても、彼らの伝統的スタイルを重んじる姿勢は変わることはありません。厳しい管理方法によって品質と収穫量が保たれ、その結果土壌とブドウの特性を最大限に活かした、シンプルでありながら真正正銘のワインを生み出しているのです。



FRIULANO

フリウラーノ

緑の輝きを持つ濃い麦わら黄色。柑橘類や、リコリスのスパイシーさや熟した洋ナシのニュアンスがスイートアーモンドへと繋がる幅広い香り。フレッシュで柔らかくボディのある優しい口当たりのエレガントなワイン。ハーブをきかせた料理、魚介料理、白身肉と好相性。アジア料理や焼き鳥とも。

750ml × 6 4948657 403217

上代 750ml ¥2,800

タイプ
ロゼ/発泡/辛口
ぶどう品種
フリウラーノ
原産地呼称
D.O.C.
熟成
ステンレスタンク



PINOT GRIGIO

ピノ・グリージョ

ピンク色の輝きを持つ麦わら黄色。花や果実の繊細な香りが、エレガントさと上質さを表している。味わいはフレッシュで柔らかくふくよか。アペリティーヴォに最適で、冷たい前菜、パスタ、リゾット、しっかりした味のソースをかけた魚介料理、白身肉などとも相性抜群。

750ml × 6 4948657 403200

上代 750ml ¥2,800

タイプ
白/辛口
ぶどう品種
ピノ・グリージョ
原産地呼称
D.O.C.
熟成
ステンレスタンク



SAUVIGNON

ソーヴィニオン

麦わら黄色。ピーマンや桃、トロピカルフルーツを思わせる香り。ドライで骨格があり、アロマティックな味わい。パスタやリゾット、魚介料理、白身肉(特に鶏肉のサフランソース)、アスパラガス、オムレツと相性が良い。

750ml × 6 4948657 403224

上代 750ml ¥2,800

タイプ
白/辛口
ぶどう品種
ソーヴィニオン・ブラン
原産地呼称
D.O.C.
熟成
ステンレスタンク+瓶内1か月



MALVASIA

マルヴァジア

明るい黄金の輝きを持つ濃い麦わら黄色。シナモンやナツメグなどのスパイシーさに、花やアブリコット、桃などの果実味溢れる複雑で芳醇なアロマ。しっかりした酸味ながらも滑らかな口当たりで余韻は長い。アペリティーヴォ、プロシュット、スープ、パスタ、リゾット、魚介類、甲殻類などと。

750ml × 6 4948657 403248

上代 750ml ¥3,000

タイプ
白/辛口
ぶどう品種
マルヴァジア
原産地呼称
D.O.C.
熟成
ステンレスタンク+瓶内1か月



RIBOLLA GIALLA

リボッラ・ジャッラ

緑がかつた明るい麦わら黄色。カモミールやアカシアなどの花や、リンゴやアブリコットなどの新鮮な果実の繊細で優美な芳香。酸味を感じバランスのとれた風味豊かな味わい。生魚、前菜、寿司、牡蠣、ソースがかかった魚介料理、ポイルした魚、キノコ、スープ(特にクリームスープ)と。

750ml × 6 4948657 403231

上代 750ml ¥3,200

タイプ
白/辛口
ぶどう品種
リボッラ・ジャッラ
原産地呼称
D.O.C.
熟成
ステンレスタンク+瓶内1か月



FOSARIN

フォサリン

麦わら黄色。繊細でエレガントなアロマ。フレッシュな果実味から、熟成によって豊かでスパイシーな味わいへと変化する。バランスのとれた深みとコクを楽しめる。プリモ・ピアット、魚料理、白身肉、味付けしたチーズなど、しっかりとした味わいの料理と。

750ml × 6 4948657 403258

1500ml × 6 4948657 403279

上代 750ml ¥3,500 / 1500ml ¥8,000

タイプ
白/辛口
ぶどう品種
ピノ・ビアンコ 40～50%、 フリウラーノ 30～40%、マル ヴァジア 20%
原産地呼称
D.O.C.
熟成
フランス産バリックとステンレ スタンクにて8か月+瓶内6か月



CJARANDON

シャランドン

ガーネットの輝きを持つ濃いルビーレッド色。口に含むと、豊かな果実の芳しい香りが鼻腔に広がり、さらに複雑さを増す。まるやかで力強い濃厚な味わいが、心地よい長い余韻へと続く。風味豊かなプリモ・ピアット、赤身肉、味付けしたチーズと相性が良い。

750ml × 6 4948657 403262

1500ml × 6 4948657 403286

上代 750ml ¥4,800 / 1500ml ¥11,000

タイプ
赤/フルボディ
ぶどう品種
メルロー 60%、カベルネ・ ソーヴィニオン 30%、カベルネ・ フラン 10%
原産地呼称
D.O.C.
熟成
バリック(新樽 80%、古樽 20%)にて30か月+瓶内