



ロンコ・デイ・タッシ

# RONCO DEI TASSI



## 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。

現在はエノロゴ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)たちが頻繁に畑を訪れ、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とともに、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。

自然とともに生き、自然とともに美味を育む

RONCO DEI TASSI



### FRIULANO

フリウラーノ

緑の輝きを持つ濃い萎わら黄色。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からスイートアーモンドへと驚がる幅広い香り。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。アジア系の料理や焼き鳥なども。

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

750ml × 6 4948657 403217  
上代 750ml ¥2,800



### PINOT GRIGIO

ピノ・グリージョ

ピンク色の輝きを持つ萎わら黄色。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、しっかりと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。

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.
醸成
ステンレスタンク

750ml × 6 4948657 403200  
上代 750ml ¥2,800



### SAUVIGNON

ソーヴァニヨン

萎わら黄色。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(特に鶏肉のサブランスーズ)、アスパラガス、オムレツと相性が良い。

タイプ
白 / 辛口
ぶどう品種
ソーヴァニヨン・ブラン
原産地呼称
D.O.C.
醸成
ステンレスタンク+瓶内1か月

750ml × 6 4948657 403224  
上代 750ml ¥2,800



### MALVASIA

マルヴァジア

明るい黄金の輝きを持つ濃い萎わら黄色。シナモンやナツメグなどのスパイシーな香りから、花やアプリコット、桃などの果実味溢れる、複雑で深みのあるエレガントで芳醇なアロマ。しっかりとした酸味を感じながらも、なめらかな口当たりで、素晴らしい骨格を持つ。長い余韻を楽しめる。アペリティーヴォとして、またロゼット・ディ・サン・ダニエーレ、スープ、パスタ、リゾット、魚介料理、特にベイクしたトマトとジャガイモを添えた甲殻類との相性抜群。

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.
醸成
ステンレスタンク+瓶内1か月

750ml × 6 4948657 403248  
上代 750ml ¥3,000



### RIBOLLA GIALLA

リボッラ・ジャッラ

緑がかつた明るい萎わら黄色。カモミールやアカシアなどの花や、リンゴやアプリコットなどのフレッシュな果実などの、繊細でエレガントながらも強い香り。酸味を感じるフレッシュで爽やかな味わいで、複雑ながらもバランスのとれたボディで、風味豊かで余韻は長い。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)とともに。

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.
醸成
ステンレスタンク+瓶内1か月

750ml × 6 4948657 403231  
上代 750ml ¥3,200



### FOSARIN

フォサリン

萎わら黄色。繊細でエレガントな上質なアロマ。リリース直後はフレッシュで果実味を感じ、次第に豊かでスパイシーな味わいへと変化する。非常にバランスのとれた素晴らしい飲み心地を楽しむ。風味豊かなプロミ・ビッツァット、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やストラクチャーのある料理と好相性。

タイプ
白 / 辛口
ぶどう品種
フリウラーノ30~40%、マルヴァジア20%、ピノ・ピアンコ40~50%
原産地呼称
D.O.C.
醸成
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

750ml × 6 4948657 403258  
上代 750ml ¥3,500



### CJARANDON

ジャランドン

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。まるでやけど力強い濃厚な味わいが、心地よい長い余韻へと続く。風味豊かなプロミ・ビッツァット、赤身肉、味付けしたチーズと相性が良い。

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

750ml × 6 4948657 403262  
上代 750ml ¥4,800