



ロンコ・ディ・タッシ
RONCO DEI TASSI



イタリア白ワイン醸造の匠

ロンコ・ディ・タッシは1989年にファビオ・コーボ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・ディ・タッシは、フリウリ屈指のトップ生産者として名聲を上げます。

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、ブドウ畠も18haへと拡げています。ワイナリー名の「ロンコ・ディ・タッシ」という名前は、斜面に段々に連なった畠(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)たちが頻繁に畠を訪れ、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。

ブドウ畠は「ポンカ」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のあるアロマが生まれ、ポンカの土壌が塩味とミネラル感を与えます。ロンコ・ディ・タッシの所有地では、ブドウ畠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、いかにブドウ畠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正真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

フリウリ・ヴェネツィア・ジューリア州 ロンコ・ディ・タッシ



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ドヘ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
750ml ¥4,000

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。アベリティーウォに最適で、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
750ml ¥4,000

SAUVIGNON

ソーヴィニヨン



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
750ml ¥4,000

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、花やアプリコット、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。アベリティーウォ、プロシユット、スープ、パスタ、リゾット、魚介類、甲殻類などと。

750ml × 6 4948657 403248
750ml ¥4,000

RIBOLLA GIALLA

リボラ・ジャッラ



緑がかった明るい麦わら黄色。カモミールやアカシアなどの花や、リンゴやアプ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が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、ボイルした魚、キノコ、スープ(特にクリームスープ)と。

750ml × 6 4948657 403231
750ml ¥4,000

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。ブリモ・ビアット、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
750ml ¥4,800 / 1500ml ¥13,000

CJARANDON RISERVA

シャランドン・リゼルヴァ



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。まろ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。風味豊かなブリモ・ビアット、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
750ml ¥6,000 / 1500ml ¥14,000

※価格は全て希望小売価格(税抜)となっております。

スリーボンド貿易株式会社 お問い合わせ先：TEL 03-5447-6991