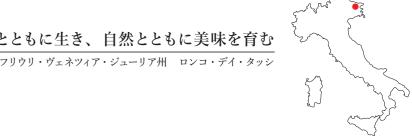
# RONCO DEI TASSI







## 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へと拡げています。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「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抜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、ポ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 がら正真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  $\times$  6 4948657 403217

750ml ¥4.000

白/空口 ぶどう品種

フリウラーノ

原産地呼称

D.O.C.

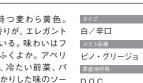
ステンレスタンク



### 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 D.O.C. スをかけた魚介料理、白身肉などとも 相性抜群。 ステンレスタンク 750ml $\times$ 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  $\times$  6 4948657 403224

RIBOLLA GIALLA

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、ボイルした角、キノコ、スープ

4948657 403231

750ml ¥4.000

リボッラ・ジャッラ

750ml ¥4.000

鉄成

ステンレスタンク+瓶内1か月

ソーヴィニヨン・ブラン

ぶどう品種

D.O.C.

白/辛口

ぶどう品種

原産地呼称

D.O.C.

リボッラ・ジャッラ

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 タイプ 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 ぶどう品種 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。

4948657 403248 750ml  $\times$  6

マルヴァジア D.O.C 鉄成

ステンレスタンク+瓶内1か月

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、孰成に 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。

 $750 \text{ml} \times 6$  4948657 403258 1500ml × 4 4948657 403279

750ml ¥4.800 / 1500ml ¥13.000

白/辛口

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 RISERVA

シャランドン・リゼルヴァ

(特にクリームスープ)と。

 $750 \text{ml} \times 6$ 

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  $1500 \text{ml} \times 4$ 4948657 403286

750ml ¥6,000/1500ml ¥14,000

赤/フルボディ ぶどう品種

メルロー60%、カベルネ・ フラン10%

原産地呼称  $D \cap C$ 

バリック(新樽80%、古樽 20%) にて30か月+瓶内