



カペッツァーナの DNA × 起業家精神で造るナチュラルワイン

ウーゴ・コンティーニ・ボナコッシは、カルミニャーノを代表するワイナリー、テヌータ・ディ・カペッツァーナのオーナーファミリーであり醸造家である父ヴィットリオと、小学校教師である母マルタのもと、1983年にフィレンツェで生まれました。偉大なワイナリーの直系として生まれ、メディチ家の村トレフィアーノのブドウ畑とオリーブ畑の中で育った彼にとって、ワイン造りは自然にアイデンティティに刻み込まれていきました。

フィレンツェで栽培学と醸造学を学んだ後、一旦は兄妹と一緒に家業を手伝っていたウーゴですが、2011年に独立を決意。幼少期から休暇のたびに母方の祖母と一緒に過ごした、トスカーナ南部マレンマ地方の小さな村ロッカレバーニャへの愛とテロワールのポテンシャル、そして父が常々語っていた「素晴らしいワインができる可能性のある土地だ」という言葉に後押しされ、ヴィニャーリとバンディータに数十年放置されていた5haの土地を購入。この土地でゼロからキャリアをスタートしました。

ブドウは土地の性質にも合うトスカーナの伝統的な品種を選択。

2014年にヴィニャーリ、2015年にはバンディータでブドウの栽培を開始しました。標高350mの1.5ha、トスカーナ地方特有の鉄分やマグネシウムが多く含まれる赤土、有機物の含有量が多い土壌のヴィニャーリではサンジョヴェーゼ、カナイオーロ、コロリーナが、標高550mの1.5ha、泥質の土壌のバンディータではトレッピアーノ、コロンバーノが栽培されています。

ウーゴの根底にある環境への愛とリスペクトから、できるだけ人的介入を避けるナチュラルワインを選ぶことはごく自然な流れでした。畑では自然農法を実践し、醸造においては亜硫酸塩を使用せず自生酵母や自然発酵に頼っています。ボトリングの際にも亜硫酸を使用せず、軽量ボトルやスクリューキャップの採用による環境負荷の低減も行っています。

ワイン造りも、ワイン造りの準備中に始めたクラフトビール作りも、ウーゴにとっては始まりにすぎません。彼の頭の中にはたくさんのプロジェクトやアイデアが溢れており、持ち前の高い柔軟性とたゆまぬ努力でさらなる挑戦を続けていきます。



ARMANCIONE TOSCANA BIANCO MAGGIOMOLLO

アルマンチオーネ・トスカーナ・ピアンコ・マッジョモッロ

琥珀色。熟したドラゴンフルーツ、アーモンド、ルバーブの香り。フィニッシュにはオレンジなどの柑橘。口含むと、味わいは長く持続し、リッチで濃厚。旨みを伴う。

タイプ
白 (オレンジ) / 辛口
ぶどう品種
プロカニコ、トレッピアーノ、アンソニカ、サン・コロンバーノ
産地呼称
I.G.T.
醸成
ステンレスタンク

750ml × 6	4948657 405105
	750ml ¥6,200



UGHETTO TOSCANA ROSSO

ウゲット・トスカーナ・ロッソ

深いルビーレッド色。さわやかでややバルサミックな赤い果実のブーケ、リコリスのアロマ。フィニッシュには甘草のヒント。温かみのある味わいで、非常に滑らかな飲み口。タンニンは柔らかく、ハーブの強い余韻を伴う。

タイプ
赤 / ミディアムボディ
ぶどう品種
サンジョヴェーゼ、チリエジョーロ、カナイオーロ、コロリーノ
産地呼称
I.G.T.
醸成
トノー

750ml × 6	4948657 405112
	750ml ¥5,400



オーナー ウーゴ・コンティーニ・ボナコッシ