

シエナのトゥフォ土壤のサンジョヴェーゼ

SIENA | TOSCANA

Santa 10

サンタ・ディエイチ

New
販売開始



△ステファノ・パーチナの助け

シエナの税理士事務所で働いていたジャンニ・マッソーニ。ストレスのかかる仕事だけに体調を崩しがちになっていきます。1994 年からは税理士の仕事を減らし、お爺さんと母親が、ほそぼそと続けていた野菜と葡萄畑の仕事と両立させてきました。

2000 頃には本格的に葡萄栽培を開始。パーチナ当主、ステファノ（奥さん同士が姉妹）にワイン醸造を教わりながら、遂にはワイン造りを始めてしまいます。2.5ha の葡萄畑の内、1.5ha を 2003 年に植え替え、2007 が初ヴィンテージとなりました。

その後も税理士を続けながら、ワイン造りを続け、2019 年には残り 1ha もトレビアーノに植え替え、収量重視の畑から品質重視の畑に仕立から全て切り替える事ができました。現在ではワイン造りに専念。ストレスフリー！超元気になってます！

△黄色い粘土質

葡萄畑はシエナの南東、2km の位置にある小高い丘にあります。8.5ha の所有地の 2.5ha が葡萄畑で自宅の隣には中世に建てられた塔が残されています（現在はアグリツーリズムとして利用）。この塔の地下には昔のワインセラーが残されていて、今も、ここを使ってワイン醸造を行っています。

この地域では、このように中世の頃からワイン造りが行われていたのです。大都市、シエナが近かった為に若者はシエナで働く事を選び、農業は廃れ、ワインセラーも荒廃してしまいました。残念ながら今ではシエナには 5 軒しかワイナリーが残っていません。

シエナ周辺の土壌はキャンティ地区のガレストロと違い、黄色く少し重い粘土質でトゥーフオとも呼ばれます。適度にミネラル分を含有していて、水分保持能力が強いので葡萄が焼ける事はありません。近年の温暖化で石灰質や砂質の畑は水分不足に苦しんでいますが、ここでは水分不足は無縁なのです。

栽培される葡萄品種はシエナの伝統品種、サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、チリエジョーロ、コロリーノ、トレビアーノ。そこに乾燥、暑さに強いカベルネ・フランとプティ・ヴェルドが加わりました。畑では一切の農薬、化学肥料等は使用せず、オーガニック認証を得ています。

サンタ 10 の収穫は 9 月中旬から 10 月初旬とかなり遅い。完熟した葡萄を得る事が最も重要と考えており、酸度ではなく、フェノール類の成熟を重視します。また、それを活かす為に黒、白葡萄共に果皮を潰け込んで発酵させています。

△人間が介入しない

醸造も、出来る限り人間が介入しない事を理想とします。家族総出で手収穫。培養酵母は一切使わず、野生酵母のみで発酵。発酵中の外気温が酵母の活動に影響を及ぼす事もヴィンテージの個性と温度管理も一切行いません。

自宅の庭横にある部屋に置かれたステンレスタンクで発酵。収穫が遅いので 9 月後半には外気温も低く、発酵は静かに始まります。温度が上がり過ぎたら窓を開ければ温度が上がり過ぎる事ありません。

熟成は塔の地下にある中世のセラーで行われますが、温度管理はなく、1 年を通して 15 度以下に保たれ、自然な温度変化の中でワインは健全に熟成します。発酵が終わり、夏の少しの温度上昇を経験するとワインはある程度、落ち着き安定するのです。

全ての工程はジャンニ 1 人で行う為、生産量は僅かに 8,000 本程度。熟成中も何も加えず、ボトリング前にはフィルターを使わず、タンク内で落ち着かせ、上部のみをボトリングします。基本的に酸化防止剤無添加。



株式会社 稲垣商店

インボイス登録番号:T8011001165476

東京都渋谷区鉢山町 7-5

[営業/商品]吉田：090-4008-1382 / yoshida@inagakishoten.com

[営業/出荷]鈴木：090-4598-7191 / suzuki@inagakishoten.com

稲垣商店

| PRICE LIST |

Santa 10

最新の在庫状況ですが、品切れの際はご容赦ください。

コード	商品名	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
SDST23	Santa Tre サンタ・トレ	2023	白	750	4,900	▲
栽培 醸造	【品種】Trebiano 標高280mで北向き斜面に植えてあるトレビアーノ種は、ゆっくり熟すので、できるだけ遅く収穫。9月後半に収穫して15日間マセラシオン。発酵、熟成はステンレスタンクのみ。12ヶ月熟成後、澱を沈め、上澄みのみをボトリング。ノン・フィルター。	今の 状態	ノン・フィルターなのでタンク下部のワインを詰めたボトルは若干の酵母が入ったよう で還元状態。一方、恐らく上部を詰めたボトルは還元しておらず、開ききっていま す。還元しているボトルも酷い状態ではないので、スプリングで十分良い状態に変 わっていきます。(2025.05)			
SDTR23	Teresa テレザ	2023	ロゼ	750	4,800	▲
栽培 醸造	【品種】Sangiovese 標高280mで北向き斜面に植えてあるサンジョヴェーゼを収穫して、優しく破碎。果皮ごと4時 間〜8時間漬け込みながら発酵。果皮を引く抜いてからも1ヶ月以上発酵を続ける。10か月 間ステンレスタンクで澱と共に熟成後、ノン・フィルターでボトリング。	今の 状態				
SDSS22	Santa Subito サンタ・スービト	2022	赤	750	3,600	○
栽培 醸造	【品種】Canaiolo 34%, Cilieggiolo 33%, Colorino 33% サンジョヴェーゼ以外の土着品種を使って造られていた農家の自家消費用ワインの再現。8日 程度のマセラシオンでステンレスタンクで8ヶ月熟成後、ボトリング。カナイオーロがストラクチャー、 チリエジョーロが果実と赤系果実の香、コロリーノがふくよかさを与える。	今の 状態	農民ブレンドらしい少しスパイシーで果実味溢れる味わい。今既に美味しい状態 です！カナイオーロのストラクチャーや複雑性が強く出ている年で、いつもより充実 感がありますね。レバーペーストや猪ラガーなどトスカーナの伝統的料理と相性抜 群ですよ。(2025.05)			
SDSD20	Santa 10 サンタ・ディエチ	2020	赤	750	5,600	○
栽培 醸造	【品種】Sangiovese 90%, Petit Verdot 5%, Cabernet Franc 5% シエナ周辺のトゥーフオ土壤はサンジョヴェーゼに高い酸度と硬さを与えます。古典的な20〜 30日の長期マセラシオン。カベルネ・フランがストラクチャーを与えています。24ヶ月程度、大樽 で熟成後、ノン・フィルターでボトリング。	今の 状態	サンタ10らしい硬派なサンジョヴェーゼの良年。長いマセラシオンと澱のニュアンスか ら骨格と力強さを得ていて、最近の軟弱なサンジョヴェーゼに問題提起をしている かのようです。2018や2019は少し酸化的でしたが2020は、より果実がフレッ シュ。(2025.05)			

キャンティ・クラシコの少し南、シエナの要塞都市の東にサンタ 10 はあります。

キャンティ・クラシコに、ほぼ隣接しながらガレストロは皆無で、トゥフオと呼ばれる黄色い粘土質が主体です。

この土壤から生まれるサンジョヴェーゼは酸度が高く、硬くなる傾向があり

サンタ 10 のワインは、その典型と言えそうです。

最近の温暖化で重厚で甘味が強いキャンティ・クラシコが増えていますが

酸不足とは無縁の硬質サンジョヴェーゼです！

CHECK

家族を取り戻すワイン

弁護士の激務で精神的におかしくなった当主、ジャンニ。自然の中での仕事で精神を保つ為にワイン造りを開始します。ワイン造りの知識も経験もなかったジャンニのワインはおとなしく閉じていて、あまり表情を見せませんでした。15 年以上ワイン造りを続けてきたジャンニは完全に自分を取り戻し、家族に笑顔が溢れます。エチケツは家から伸びる木の葉は家族 4 人を意味しています。