

◆トスカーナ ピサ地区を代表する造り手

BAZIA DI MORRONA
TOSCANA

バディア・ディ・モローナ

(イタリア／トスカーナ州ピサ地方)



トスカーナ州ピサ地区テリッチョーラ村にあるワイナリー。昔、修道院だった地所及び建物である。(バディア＝修道院)。1939年にガスリーニ＝アルベルティ公爵家が買い取り、ピサでトップの評判を誇る作り手となった。醸造責任者はコラド＝ダルピアッツ氏から**ジョルジョ＝マローネ氏(サンカイアの造醸家だったジャコモ＝タキス氏の一番弟子)**に引き継がれ、世界でも最高級の品質。

ワイナート12号の「やっぱりトスカーナは凄かった！」では、巻頭カラー特集で取り上げられている。とりわけ、旗艦ワインの『ナンティア』と『ヴィニャアルタ』はイタリア国内外で高い評価を得ている。

【ワイナリー概要】

ガスリーニ・アルベルティ家は、本物のイタリアワインのなんたるかを教えてくれる真に偉大なファミリーである。イタリアが国を挙げて上質なワインを目指し始めたのは、1970年の後半から。この潮流はトスカーナ地方で始まり、やがて他の地方も追随することとなった。

1939年創業のバディア・ディ・モローナも例外ではなく、他に先立ってトスカーナ・ワインの可能性を見通していた。1990年代の終わりには、ピエモンテにあるポデイ・デイ・ブリッキ・アスティジャーニ・ブドウ園も購入。ワインへの情熱とピエモンテ地方でのワイン改革への意欲を世に示している。



【変革】

1939以来、バディア・ディ・モローナは先見の明がある優れた企業家アルベルティ家の下で運営されてきた。ブドウ畑では大々的な植え替えが行われ、ワイン生産には常に最先端技術を導入、セラーモリフォーム、拡張されて新しい大小の樽が据え付けられた。

モローナの強みは、品質の高いブドウ畑を持っていることである。ブドウは選り抜きのクローン苗に全て植え替え、密植率を高め、土壌や目指すワインのタイプに見合った仕立て方を採用。これらのダイレクトな効果がしっかりと畑に顕れている。



【信念】

ガスリーニ・アルベルティ家は十分な自覚を持って独立経営を行っている。そしてアルベルティ家は家紋をワイナリーのシンボルマークにした。それはファミリーの消費者に対する製品(ワイン、オリーブ・オイル、セラー見学者の歓待、農園体験施設など)の品質保証の役割を果たしているのである。



Dal 1939 sinonimo di vino di qualità

エノロゴの Adolfo Benvenuti 氏



バディア・ディ・モローナ (イタリア/トスカーナ州)



左)エノロゴ : Giorgio Marone
右)オーナー : Dr. Filippo Gaslini Alberti

イタリア・トスカーナ州の最重要産地ピサ県テリッチョーラ村のトップ・ワイナリー。
醸造責任者はジョルジョ・マローネ(写真左)。あのサッシカイア、ティニャネロ、ソライアを
造ったスーパー・タスカンの父、故ジャコモ・タキスのチーフ・エノロゴとして長年経験を積んだ人物です。



昔、修道院だった地所及び建物である。(バディア=修道院)。1939年にガスリーニ=アルベルティ公爵家が買
い取り、ピサでトップの評判を誇る作り手となった。醸造責任者はコラード・ダルピアッツ氏からジョルジョ・マローネ
氏に引き継がれ、とりわけ、旗艦ワインの『ナンティア』と『ヴィニャアルタ』はイタリア国内外で高い評価を得ている。

コード	商品名 ヴィニフィケーション	色	VT	地域/AVA JAN	容量 (ml)	参考上代	
212385	モローナ・トスカーナ ビアッコ・ディ・ポッジ Morrone Toscana Bianco dei Poggi IGT	白	2015	イタリア/トスカーナ・ピアンコIGT 8033629900040	750	¥1,400	
<p>品種: ヴェルメンティーノ、トレッビアーノ、シャルドネ</p> <p>濃厚な、緑がかった麦わら色。フレッシュでエレガントな香り、デリケートな花とシトラスの香り。弾けるような活 気あふれる口当たり、ソフトでしっかりとした味わいがある。ステンレスタンクで熟成。 料理との相性: 食前酒に。風味の穏やかなチーズや魚料理と。</p>							
212380	モローナ・トスカーナ ロッシ・ディ・ポッジ Morrone Toscana Rosso dei Poggi IGT	赤	2015	イタリア/トスカーナ ロッシIGT 8033629900002	750	¥1,400	
<p>品種: サンジョヴェーゼ 85%、他の補足的品種15%(非公開)</p> <p>ピサの丘陵地のテロワールを見事に繁栄した、芳香に満ちた飲みやすいサンジョヴェーゼのワイン。食中酒に 最適。ステンレスタンクで熟成。 紫がかったきらめきを持つ、濃厚でいきいきとしたルビー・レッド。エレガントで濃厚な香りはベリー・フルーツ やハーブを思わせる。バランスが秀逸な風味にあふれたソフトな味わい。 料理との相性: 肉料理と。フレッシュでマイルドなチーズと。</p>							
212345	モローナ・カリジャーノ・キャンティ Morrone Chianti Caligiano DOCG	赤	2015	イタリア/キャンティDOCG 8033629900033	750	¥1,600	
<p>品種: サンジョヴェーゼ85%、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、シラー15%</p> <p>ルビー・レッドに輝く色合い、大変フレッシュで、フルーツや花の香りが鮮やか。酸味やこなれたタンニンのバラ ンスが素晴らしく、美味しさと複雑さに満ちている。若いうちに楽しみたいワイン。ステンレスタンクまたはコンク リートのタンクで10ヶ月間熟成。 料理との相性: サラミ、チーズ、赤身肉。</p>							
212350	モローナ・キャンティ Morrone Chianti I Sodi del Paretaio DOCG	赤	2015	イタリア/キャンティDOCG 8033629900019	750	¥2,000	
<p>品種: サンジョヴェーゼ85%、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、シラー15%</p> <p>キャンティは間違いなく国際的に最も有名なイタリアワインである。アルベルティ家の自信作であるこの上質な キャンティは、エレガントで芳香に満ち、味わいには素晴らしいコクと深みがある。 非常にフレッシュで鮮やかなフルーツや花の香りに満ちている。飲み心地よく多彩な味わいで、熟したタンニ ンは大変ソフト。若いうちに楽しみたいワイン。ステンレスタンクまたはコンクリートのタンクで10ヶ月間熟成。 料理との相性: サラミ、チーズ、赤身肉。</p>							
212355	モローナ・キャンティ・リゼルヴァ Morrone Chianti Riserva I Sodi del Paretaio DOCG	赤	2013	イタリア/キャンティ・リゼルヴァDOCG 8033629900170	750	¥2,500	
<p>品種: サンジョヴェーゼ100%</p> <p>キャンティ・リゼルヴァはサンジョヴェーゼ100%、その魅力が存分に味わえるワンランク上のレンジである。フラ ンス産の樽(2500L入りの大きなカスク)で、18ヶ月熟成。タンニンはこなれて角が取れまろやかになり、香りと 風味のバランスが絶妙になる。 レッド・フルーツの弾けるようにフレッシュな香り。ソフトで心地よい口当たり、よくこなれたエレガントなタンニン が舌の上に広がる。 料理との相性: 生ハムやサラミ、赤身肉、狩猟肉と。</p>							

アグリ株式会社

コード	商品名 ヴィニフィケーション	色	VT	地域/AVA JAN	容量 (ml)	参考上代	
212360	モローナ・トスカーナ・ヴェルメンティーノ Morrone Toscana Vermentino Felciaio IGT	白	2015	イタリア/トスカーナ・ヴェルメンティーノIGT 8033629900026	750	¥2,000	
<p>品種: ヴェルメンティーノ100%</p> <p>ヴェルメンティーノはトスカーナ特産の白ワイン用品種である。ほぼブレンドに用いられ、海に近いエリアに多く見られる。そのためか魚料理との相性は抜群である。</p> <p>緑色のきらめきのある濃い麦わら色。フローラルで柑橘系なニュアンスもあるフレッシュでエレガントなアロマ。ソフトな口当たり、いきいきと弾ける酸味、風味の豊かな辛口ワイン。ステンレスタンクで熟成。</p> <p>料理との相性: 食前酒に。風味の穏やかなチーズや魚料理と。</p>							
212365	モローナ・トスカーナ・ピアンコ Morrone Toscana Bianco La Suvera IGT	白	2015	イタリア/トスカーナ・ピアンコIGT 8033629900118	750	¥2,800	
<p>品種: シャルドネ50%、ヴィオニエ40%、ヴェルメンティーノ10%</p> <p>しっかりとしたコクがありながら、ソフトな口当たり。テロワールの個性が十分に感じられる1本。シャルドネは6ヶ月樽で熟成。ヴィオニエはステンレスタンクで熟成。</p> <p>明るい金色の輝きを持つ濃厚な麦わら色。地中海ワイン特有のトロピカルフルーツを思わせるエキゾチックなアロマ。ボトル内熟成により複雑でミネラルに富んだエレガントな仕上がりとなっている。味わいは濃厚でコクがあり、バランスのとれた酸味と長い余韻が楽しめる。</p> <p>料理との相性: シーフードやチキンのパスタ、リゾット。</p>							
212370	モローナ・タネト・トスカーナ・ロッソ Morrone Toscana Rosso Taneto IGT	赤	2013	イタリア/トスカーナ ロッソIGT 8033629900071	750	¥2,400	
<p>品種: シラー70%、サンジョヴェーゼ15%、メルロー15%</p> <p>トスカーナは数多くのブドウ品種を育む土地だが、特にぴったりと適合する品種がある。シラーも成功している品種の一つ。早熟なメルロー、トスカーナのテロワールを体現したサンジョヴェーゼとのブレンドにより、独特で複雑な味わいのワインが産まれる。227L入りのフレンチオーク樽で12ヶ月熟成。</p> <p>シナモン、チョコレート、ブラックペッパーのデリケートなアロマ。口当たりはしなやかで心地よく、ベルベットのよう舌触り。味わいにはコクがあり、長くたっぷりとした余韻も楽しめる。</p> <p>料理との相性: 濃厚なパスタやリゾット、肉のグリルやソテー。</p>							
212375	モローナ・ナンティア・トスカーナ・ロッソ Morrone Toscana Rosso Nantia IGT	赤	2012	イタリア/トスカーナ ロッソIGT 8033629900088	750	¥4,500	
<p>ブドウ品種: カベルネ・ソーヴィニオン50%、カベルネ・フラン30%、メルロー20%</p> <p>トスカーナ沿岸のテロワールの特徴が結実した、個性的なワイン。典型的なボルドー・ブレンド。227L入りフレンチオーク樽で15ヶ月熟成。瓶内熟成10ヶ月以上。濃厚なルビー色。スパイスやバルサム、完熟ベリー・フルーツ、クロスグリ、タバコ、バニラの心地よい香りが複雑に混じり合う芳醇なアロマ。濃厚な風味と、豊かでしなやかなコク、奥深く長い余韻が楽しめる。</p> <p>料理との相性: 肉のローストやチーズと</p>							
212340	モローナ・サンジョヴェーゼ・ディ・トスカーナ Morrone Sangiovese di Toscana Vignalta IGT	赤	2011	イタリア/サンジョヴェーゼ・ディ・トスカーナIGT 8033629900095	750	¥5,000	
<p>ブドウ品種: サンジョヴェーゼ・グロッソ100%</p> <p>ワイナリー自慢のサンジョヴェーゼ・ワイン。最高の畑ヴィニャ・アルタの、収穫量を低く抑えて収穫されたブドウを厳しく選別。ワインの大部分をフランス産の2年目使用の樽(2500L入りの大きなカスク)で、残りを小さなバレル(227L)で、注意深く熟成。豊かな個性が花開いた典型的なトスカーナ・ワイン。</p> <p>チェリーや甘いスパイスを思わせる濃厚でエレガントな香り。バランスが良くコクがあり、タンニン豊かなフルボディ。上質なサンジョヴェーゼならではの、こなれ感と長い余韻。</p> <p>料理との相性: 個性的な味わいの狩猟肉に。</p>							
861240	モローナ・エキストラ・ヴァージン・オリーブ・オイル Morrone Olio Extra Vergine D'Oliva			4560474981541	750	¥3,500	
<p>トスカーナの典型的なオリーブ品種(フラントイオ、モライオーロ、レッチーノ)を厳選、摘み取り後ただちにミルにかけ、高温にならないよう温度管理に細心の注意を払いながら搾油する。金色にきらめく濃いグリーン・カラー。完熟オリーブやアーモンドの香りが漂い、濃厚でバランス良く、少しスパイシーでピリッとした辛みがある。</p> <p>収穫: 10月下旬~11月初旬にかけて、手摘みで収穫。</p> <p>酸度: 0.3%(エキストラバージン・オリーブ・オイルの基準= 酸度0.8%以下)</p>							

