

# ワイン・メーカーズ・ディナーのご案内

2016年最初の『ワイン・メーカーズ・ディナー』を下記のとおり開催することになりました。  
 トスカーナから歴史ある造り手“コンティ・カッポーニ・ヴィツラ・カルチナイア”。  
 カッポーニ伯爵が、1524年に4つの畑を購入しワイン造りがスタートいたしました。  
 カルチナイアはそのうちのひとつで、現在まで続く唯一の畑になりました。標高230～300mで30ha。  
 土壌は、粘土、泥土、砂、ガレストロ、小石などが混在し、全体的に石灰分が多い。  
 栽培は全て有機栽培で行われていて、2014年から認証が受けられます。  
 醸造家は有名な、フェデリコ・スタデリーニ氏。香り高く、繊細で優美、  
 ミネラル分が豊富なサンジョベーゼを生み出します。



古き良き時代を偲ばせる、自然派で伝統的なスタイルのキアンティ・クラッシコ生産者。

イル デジデリオの佐藤シェフの一番得意にするトスカーナ料理とサンジョベーゼの可能性を存分に堪能して頂きたいと思います。

2014年に新カテゴリーとして誕生！  
 キアンティ・クラッシコの最高峰『グラン・セレツィオーネ』も登場致します。  
 是非、ご参加くださいますようお願い申し上げます。

## 記

日時: 2016年3月1日 火曜日 19:00スタート(18:30受付スタート)  
 場所: Ristorante il desiderio  
 リストランテ イル デジデリオ  
 東京都港区南青山2-27-18 PASSAGE AOYAMA 2F  
 Tel 03-3470-1070  
 E-mail aoyama@ildesiderio.jp  
 会費: お一人様 12,000円(税、サービス料込)



## ワイン王国 No.62 May 2011 ページ73

# コンティ・カッポーニ・ ヴィツラ・カルチナイア

Conti Capponi  
Villa Calcinaia



## 名門貴族の風格を感じさせる 深みのあるキアンティ・クラッシコ

フィレンツェからキアンティ街道をシエナに向かつて走ると、グレイヴェエ村の手前に美しい糸杉並木があり、その向こうに壮麗な農園ヴィツラ・カルチナイアを垣間見ることが出来る。この農園はフィレンツェの名門カッポーニ伯爵家が1524年に購入、ずっと所有してきたもので、215ヘクタールの所有地に、30ヘクタールのブドウ畑が植えられている。

屋敷も広くて、庭園も16世紀のファサードも見事なものだ。カッポーニ家は由緒ある家系で、アルノ川を見下ろすフィレンツェ市内のカッポーネ宮には、画家ポントルモのフレスコ画があり、映画「ハンニバル」の撮影が行われたことでも知られている。

現在カッポーニ家はヴィツラ・カルチナイアで年間10万本のワインを生産している、古典的なキアンティ・クラッシコが有名だ。「今は美味しいワインを造るだけでは十分でない。人々の記憶に残るような個性のあるワインを造る必要がある」と話すのはセバステリアーノ・カッポーニ伯爵。農園の土壌は多様で、粘土、泥土、砂、ガレストロ、小石が混ざっているが、全体的に石灰分が多いのが特徴だ。ブドウ畑の標高は230～300メートルとそれほど高くないが、少し離れたところをグレイヴェエ川が通っていて、夜に冷たい空気を運んでくる。「この辺りのサンジョヴェーゼは香り高く、繊細で優美。ミネラル分が豊富で、塩辛く感じるぐらいの味わいがある」とセバステリアーノ。



映画の舞台にでもなりそうなお城を農園ヴィツラ・カルチナイア。現在大改築中で、新しいお城を建設している



ブドウ畑は真夏の広い・豊地に散らばって、それぞれ異なる土壌を持つ。農園ではヤギも飼育され、チーズが造られている

キアンティ・クラッシコは5種類造っているが、最もチャーミングなのが「ピエガヤ」2008年。農園の樹齢の若い樹のブドウから造られたワインで、フラワリーでフルーティーな若々しいキアンティ・クラッシコだ。どんな料理にもマッチ

「食べるようなワインではなく、スムーズに飲めるワインを造る。流行を追わない。がめつく儲けがないが社訓だ」と冗談交じりに話してくれたのはセバステリアーノの兄で、歴史家のニコロ・カッポーニ。貴族ならではの懐の深さを感じさせるワイナリーである。

「食べようだし、何杯でも飲めてしまえばいいささばしさがある。」  
 農園を代表する「キアンティ・クラッシコ」は伝統的なスタイルで、厳格な香り、甘草などの懐かしい味わいがある。07年はサンジョヴェーゼ90パーセントにカナイオーロ10パーセントという品種構成で、トスカーナ地方料理に幅広くマッチする。  
 濃厚な「キアンティ・クラッシコ・リゼルヴァ06年」はサンジョヴェーゼ100パーセントのワイン。500リットルのトンネル樽で18カ月熟成させた後、さらに大樽で6カ月熟成させている。広がり、深み、包み込むような味わい、厳格さなど人がリゼルヴァに求めるすべての要素を備えた、ゆったりとした味わいだ。  
 「食べるようなワインではなく、スムーズに飲めるワインを造る。流行を追わない。がめつく儲けがないが社訓だ」と冗談交じりに話してくれたのはセバステリアーノの兄で、歴史家のニコロ・カッポーニ。貴族ならではの懐の深さを感じさせるワイナリーである。

**キアンティ・クラッシコ 2007年**

サンジョヴェーゼ90%、カナイオーロ10%  
 希望小売価格: 3100円(税別)

まさに古典的なキアンティ・クラッシコ。しみにみとした美味しさ、味わい深さがある