



Malenchini マレンキーニ

フィレンツェの街を見下ろす、かつてのメディチ家の別荘で100年以上の伝統を持つ、キアンティの名家。
もう一つの看板「ブルツイッコ」は、かつてウインスペクテイター誌で、あのスーパータスカーナ「ティニャネロ」と同評価の逸品です!!

トスカーナの名家、マレンキーニ

マレンキーニ100年以上に渡って「ワイン作り」を生業としてきました。
70ヘクタールの自家畑はキアンティの中心部に広がり、そのブドウを使って、キアンティ、キアンティ・コッリ・フィオレンティーニ、スーパータスカーナのブルツイッコ、ヴィンサント、そしてオリーブオイルも造られています。

醸造所は、11世紀にたてられたメディチ家の別荘を使用。情熱(パッション)こそが、マレンキーニという一族を動かし、2世紀以上に渡って、ワイン造りを行い、マレンキーニの遺産でもあるワイン造りのノウハウを育ててきました。現在オーナーの夫人マリアさんは、キアンティ・コッリ・フィオレンティーニ協会の現会長を務めており、この土地に貢献し、他の生産者に影響を与えています。
オーガニックの認証は特にとっていませんが、実際完全なオーガニック栽培を実施しており、農薬・化学肥料は100%使用せず、情熱を持って高い品質のワインを造り続けています。

フィレンツェっ子にも親しまれている、マレンキーニの醸造所

ルネッサンスの息吹が今なお感じられる、フィレンツェが誇る美しい夏の離宮、ヴィラ・ディ・リリアーノがマレンキーニの醸造所です。今では観光名所としても有名ですが、ビジネスミーティング、結婚式などでも多く利用されています。

この館は11世紀に建てられ、1646年よりメディチ家が別荘として所有していました。1830年より現オーナーの先祖にあたるジュゼッペ・マレンキーニが、この別荘を買取り、建物の周りに葡萄とオリーブの畑を作るようになりました。
20世紀に入ると近代醸造を取り入れるようになり、高い品質のワインが生み出されるようになったことで、地元でも有名に!!

現在では、コンサルタントに、キング・オブ・サンジョベーゼ、イタリアワイン界の生ける伝説として名を馳せる「ジュリオ・ガンベッリ氏」を招き、さらに高品質なワインを生み出しています。

完全なオーガニック栽培、高品質なぶどうが造られる畑

畑はフィレンツェの南に位置し、70ha所有するうちの17.5haが葡萄畑。海拔200~300mに位置し柔らかい粘土質土壌です。
この土壌に最も適したサンジョヴェーゼのクローン(420/A, F9)が植えられ、葡萄の房が地面からの熱を受けやすい様に、低い位置に房が来るような樹形(コルドン)で仕立てています。

また、畑の管理は**完全なオーガニック栽培!!**無農薬、化学肥料不使用、毎日の手厚い畑仕事で高品質なブドウを育てます。



ジュリオ・ガンベッリ -Giulio Gambelli-. トスカーナ州生まれ。2007年現在、82歳。イタリアワイン界の生ける伝説。：驚異的なテイスティング能力で、ワインの状態を完璧に把握し、他の誰にもできない醸造を行う人物。サンジョベーゼの神様として、尊敬する人も多数いる。

あのスーパータスカーナ、「ティニャネロ」と同等評価、マレンキーニを一躍有名にしたワイン、「ブルツイッコ」

Smart Buys

Wines that deliver fine character at affordable prices and that are broadly available.



91 Malenchini-Fattoria Lilliano To Bruzzico 2003 Wonderful aromatics of licorice and blackberry. Full-bodied, with nice and a long finish. Needs time to come out. Cabernet Sauvignon and Sangiovese. Best

ブルツイッコ[2003]が、ウインスペクテイター誌2006年10月31日で、あの元祖スーパータスカーナ「ティニャネロ」と同じ点数!

《テイスティングコメント》
しっかりした色調のガーネットでベリー系の果実のパワフルな香り、スパイスや樽の印象が強く、味わいにも出ています。少しこねたタンニンが力強く、優雅でリッチな気分が味わえる逸品!

今回は、優良年の2006年が入荷!!

[2006]I.G.Tトスカーナ「ブルツイッコ」
ブドウ品種:カベルネ・ソーヴィニオン80%、
サンジョヴェーゼ20%



ウインスペクテイター 2006.10.31



当主にして、キアンティ・コッリ・フィオレンティーニ協会会長も務める、**ディレッタ・マレンキーニ**

					
ワイン名	Chianti DOCG キアンティ	ワイン名	Chianti Colli Fiorentini DOCG キアンティ コッリ・フィオレンティー	ワイン名	Bruzzi ブルツィッコ
年	2009	年	2007	年	2006
地域	トスカーナ	地域	トスカーナ	地域	トスカーナ
品種	サンジョベーゼ 100%	品種	サンジョベーゼ 90% カナイオーロ・ネロ 10%	品種	カベルネ・ソーヴィニオン80% サンジョベーゼ20%
収穫	9/27~10/8の間で、完熟を待ち収穫	収穫	9/25~10/10の間で、完熟を待ち収穫	収穫	9/20~10/10の間で、完熟を待ち収穫
発酵	28℃を保ちながら、ステンレスタンクで15日間発酵。発酵中は定期的にルモンタージュ(ワインを循環させ、活性化させる)を定期的に行う。発酵の初期段階では1日に3回、その後落ち着いたら1日2回。	発酵	28℃~30℃を保ちながら、ステンレスタンクで15日間発酵。発酵中は定期的にルモンタージュ(ワインを循環させ、活性化させる)を1日2回、定期的に行う。	発酵	28℃~30℃を保ちながら、伝統的なセメントタンクで18日間発酵。品種ごとに別々に発酵させ、後でブレンド。1日2回デレスタージュと呼ばれるワインを循環させる醸造テクニックを定期的に用いる。
熟成	—	熟成	20hL(2000L)の大樽で4カ月熟成、その後3カ月瓶熟成。	熟成	サンジョベーゼは20hLの大樽で12か月、カベルネは小樽で18カ月熟成させ、ブレンドする。その後瓶内で6カ月間熟成させる。
備考	若々しい明るいルビー色で、赤いベリー系の果実の香りが若々しく、味わいにも好印象のかわいらしい果実味を感じます。それでいてボリューム感も程よくあり今飲んでおいしいコスバ高のイタリアワイン。パスタやピザ、チーズなど気軽に合わせたいちょっと贅沢なデリーイタリアンワイン！	備考	コッリ・フィオレンティーニの協会会長を務める、ディレッタ・マレンキーニの自信作。やや落ち着きのあるルビー色で、カシス、ベリー系フルーツやドライフルーツの濃縮感、ミントやハーブなどの香りが次々に溢れ出てきます。酸味はおだやかで、タンニンが豊かですが滑らかで落ち着いている。果実味はやや旨味を感じるミディアムボディの赤ワイン。カナイオーロ・ネロが、「バラのほろ苦さ」とフィレンツェっ子に愛される独特の苦みを残す。	備考	かつて2003年ヴァンテージが、ワインスペクテイター誌のベスト・バイにティニャネロと同点で選ばれたことから世に知られることとなった、スーパータスカン。しかし価格は非常に良心的。しっかりした色調のガーネットでベリー系の果実のパワフルな香り、スパイスや樽の印象が強く、味わいにも出ています。少しこなれたタンニンが力強く、優雅でリッチな気分が味わえる逸品！
受賞		受賞		受賞	2006は当たり年！ ワインスペクテイター誌 2006年10月31日号に掲載!!



オーガニック栽培により手入れされる美しい畑。ふかふかの土壌には雑草が生い茂り、余分な水分が吸収されるため、凝縮度の高いぶどうが収穫されます。また、地面からの熱を受けやすいよう、房が下になる「コルドン」という形で栽培されています。



