



サルデーニャの雄、サンターディ

Santadi

TERRE BRUNE®

1984



Il vino è ottenuto da uve rosse delle Terre Brune del Sulcis,
per le quali sono state poste in condizioni pedoclimatiche ideali. Vini-
ficazione particolare cura è maturato per nove mesi in barriques di
rovere di Slavonia; poi si è affinato per sei mesi in bottiglia.

Prodotto e imbottigliato dalla
CANTINA SOCIALE SANTADI
SANTADI - CAGLIARI - ITALIA

VINO DA TAVOLA
DI SARDEGNA

12,5% VOL.



～イタリア38万ワイナリーの頂点「最優秀ワイナリー」に輝いたサルデーニャの雄～

イタリアソムリエ協会主催、イタリアで最も重要なワインのイベントであり、
 イタリアで最も権威あるワインアワード、「オスカー・デル・ヴィーノ」。
 1年に1ワイナリーしか選出されない「最優秀ワイナリー賞」を2015年に受賞したのが、
 南西サルデーニャ、スルチスのワイナリー、サンターディである。

バルクワインの生産が中心だった1980年代に、南西サルデーニャ、スルチスの
 卓越したテロワールを真に映し出すワインを生み出した、
 革新的ワイナリーであるサンターディは、サルデーニャ島の
 ワイン全体のレベルを引き上げる牽引役となった、島のワインの父でもある。

1984年サルデーニャで初めてバリック熟成をしたワイン“カリニャーノ・デル・スルチス テッレ・ブルネ”が
 そして1988年には同社の看板、“カリニャーノ・デル・スルチス ロッカ・ルビア”が誕生。
 テッレ・ブルネは生産本数も少なく、また、無名だった土着品種のワインであるにもかかわらず、
 またたく間に国内外の市場で高く評価された、奇跡の一本である。

サンターディは、この地でしか生まれえない「骨の髄までサルデーニャ的」というべき土着性と、
 誰にでも伝わる美味しさという普遍性が、一本のボトルの中で美しく両立するワインを生み出すのだ。

イタリア最優秀ワイナリー受賞
 オスカー・デル・ヴィーノ2015



6年連続、計16回以上のトレビッキエーリ
 数え切れないチンクエ・グラッポリ受賞



サンターディが誇るトップキュ
 ヴェ、テッレ・ブルネは、イタリ
 アを代表するワイン評価誌、ガン
 ペロ・ロッソにて最高評価である
 トレビッキエーリを2015年から今
 まで6年連続で受賞。リリース時
 からは計16回以上受賞している。

また、ファインイタリアンレスト
 ランのソムリエたちが「ガンペ
 ロ・ロッソよりも信頼を寄せる」
 と言われるビベンダの評価でも、
 数え切れないほどの「5（チンク
 エ）グラッポリ」を受賞し続ける。

まさにイタリアの赤ワインを代表
 する一本である。



— Terre Brune テッレ・ブルネー —

それはジャコモ・タキスの終着点にして原点回帰の傑作



イタリアワイン・ルネサンスの父 GIACOMO TACHIS ジャコモ・タキス

サッシカイア、ティニャネロ、ソライアなど、その名を知らぬ者がいない、
幾つもの「スーパー・タスカン」を次々と生み出した、伝説のエノロゴ、ジャコモ・タキス。

彼こそ、戦後のイタリア・ワイン産業の荒廃から農民たちを救い出し、
イタリアのワインに従事する者一人ひとりに尊厳を取り戻した、イタリアワイン業界の真の英雄である。

「スーパー・タスカン」は国際品種の使用の導入によって、
世界市場にイタリアワインが受け入れられる素地を形成した、
偉大なキュヴェの数々であることは疑いようがない。

その一方で、ジャコモ・タキスが晩年に情熱を注いだのは、自身のルーツでもあり、
まだ手付かずの自然が残る美しい島、サルデーニャと、その地の土着品種を生かしたワインだった。

タキスがとりわけ愛したのは、サルデーニャ島の南西部スルチスである。
彼はこのスルチスの地にこそ、この島の真の魂が宿ると語った。

樹齢100年を超えるカリニャーノが存在するのもこの地区の特別なテロワールの賜物である。
カリニャーノに宿る高貴な真髄を見出していたタキスは、
スルチスのワイナリー“サンターディ”とともに、
この地のカリニャーノの美しさを映し出した傑作、テッレ・ブルネを1984年に生み出した。

このキュヴェは、スルチスのテロワールから生まれるカリニャーノの偉大性と美を世界に知らしめるとともに、
「質より量」と考えられていたサルデーニャ島のワインのイメージを覆した歴史に残る一本だが、
このワインが彼の50年のエノログ人生と「イタリアワイン・ルネサンスの終着点」であることは特筆に値する。

ボルドー・ブレン드의絢爛たるワインを次々に生み出したタキスの、
まさに終着点にして「原点回帰」たる至高のワインが、このテッレ・ブルネなのだ。

TERROIR

海沿いの石灰岩を含む砂地土壌と、北西からの北風マエストラレの共演が生む サルデーニャ島 南西部“スルチス”のテロワール

海沿いの石灰を含む砂地土壌

サンターディがある南西部スルチスの畑には、常に潮風が吹きつけている。潮風は、ワインにミネラルと余韻の塩味をもたらす。この余韻の塩味ゆえ、カリニャーノからできる赤ワインも、ヴェルメンティーノからできる白ワインも、非常に活気があるものに仕上がる。

さらに、スルチスの沿岸部は、サルデーニャ島では珍しく、石灰岩を含むテロワールである。石灰岩を含んだ花崗岩が風化してできた砂地土壌は、有機物が少なく肥沃度が低く、大変水はけがいい。石灰岩由来のミネラル感とエレガンスは、全てのキュヴェに共通する。



樹齢100年を超える古樹

樹勢が強く、収量が多くなりやすいカリニャーノだが、スルチスの沿岸部の砂地土壌は、フィロキセラの被害を受けなかったため、樹齢100年を超える古樹が今も実を結ぶ。

しかし、これらの古樹からは、1本当たりわずか800 gの葡萄しか収穫できない。この古樹こそ、スルチスの誇りである。なぜなら、この非常に低収量のカリニャーノは、この品種に隠れていた高貴な本質を引き出すからだ。

緻密で凝縮した葡萄を生む古樹のカリニャーノは、ヴェルヴェッティなテクスチャと美しいシルクのようなエレガンスを持つ。

北西から吹きつける冷涼な風

アルプス山脈からローヌ渓谷を通り、サルデーニャ島に北西から吹きつける、冷涼で乾燥した風が、マエストラレ（フランス語ではミストラル）だ。

この風は、1年のうち200日以上吹き、サルデーニャ島の西海岸に強い影響を与える。この風は、葡萄畑にとって大きな恵みである。

病害を追いやり、温度を下げるマエストラレが、スルチスのテロワールを類まれなものにするし、そのワインは豊かな日照による果実味とともに、美しいエレガンスを身にまとう。



History & Cuisine

Sardegna, its Uniqueness サルデーニャの歴史と文化

History of Sardegna 歴史

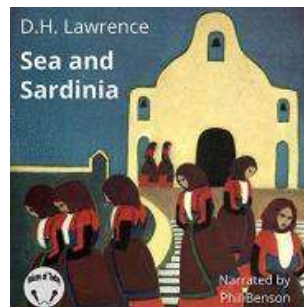
20世紀英国を代表する作家、D.H.Lawrenceは、サルデーニャ島の魅力に取りつかれた一人だ。1921年にサルデーニャ島を訪れ、“Sea and Sardegna”という旅行記を記した彼は、サルデーニャの地は、他のどこにも似ていないと語っている。

サルデーニャは、地中海のなかで地質学的に最も古く、古代はヌラゲ人という民族が栄えた。彼らは謎に包まれた遺跡を島の各地に残している。その後、ヨーロッパへのワインの伝搬者であるフェニキア人、次いでローマ人、アラブ人、スペイン人など、様々な民族がサルデーニャを支配したが、D.H.Lawrenceも語るように、サルデーニャは本当は「誰にも支配されなかった」……言い換えれば、サルデーニャは、どの民族にも染まりきることなく、ただ“サルデーニャであり続けた”のだ。

- テッレ・ブルネのラベルにも描かれる古代ヌラゲの遺跡



- “Sea and Sardegna” – D.H.Lawrence 1921



“It is said that neither the Romans nor the Phoenicians, the Greeks or the Arabs ever subjected Sardinia. Is out; out of the circuit of civilization.”
– D. H. Lawrence, 1921



- 古代戦士の像



新商品“スルキ”のラベルに描かれているのも、紀元前2500年頃、古代ヌラゲ時代のものとされる「古代戦士の像」。

※2021年9月中旬
発売予定

Cuisine of Sardegna 美食

サルデーニャの食文化もまた、上のD.H.Lawrenceの言葉にあるように、様々な民族の交差の記憶を保持しつつも、確かなサルデーニャのアイデンティティを持つ極めて豊穡なものである。とりわけ魚料理に関しては、食される魚の種類がヨーロッパでは他に類を見ないほど多く、あらゆる魚を食する日本食との類似点も見いだせる。

- マエストラーレの影響で高品質のボトルガ（カラスミ）が作られる



- サルデーニャではマグロ漁が盛んで、ワインにもよく合う



- サルデーニャ名物、乳飲仔牛の丸焼きとペコリーノ・サルド



Terre Brune

希少・限定品

テッレ・ブルネ

カリニャーノ・デル・スルチス・スペリオールDOC

カリニャーノ95%、ボヴァレドゥ5%

サルデーニャワインの歴史を変えた 史上初めてオーク樽で造られたカリニャーノ

テッレ・ブルネの95%はサルデーニャ南部に育つ土着品種カリニャーノ種、残り5%は土着品種のボヴァレドゥから成る。特にボヴァレドゥは希少なブドウ品種で、絶滅しかけたブドウを復活させ、サルデーニャの伝統を守り抜いていく為、少量をブレンドする。

カリニャーノは樹齢100年を超えるフィロキセラの被害にあわなかった古樹で、一本当たり800gの葡萄しか収穫できないが、超低収量ゆえ、そのワインは非常に緻密で凝縮したものとなる。サルデーニャの誇りたる一本。

- ・ 自根の古樹、樹齢30-100年超
- ・ ステンレスタンク発酵
- ・ フレンチオークの新樽100%で12-18ヶ月熟成後、瓶内熟成12ヶ月

■ ガンペロ・ロッソ「トレビッキエリ」
6年連続、16回以上獲得

■ ビベンダ最高評価5グラッポリ

小売価格 ¥10,000



Rocca Rubia

ロッカ・ルビア

カリニャーノ・デル・スルチス・スペリオールDOC
カリニャーノ100%

同社の看板トップキュヴェにして、希少なテッレ・ブルネのセカンド・ワイン。熟成期間がテッレ・ブルネより半年短く、しなやかで酸味が美しい。口当たりも滑らかでありながら、素晴らしいストラクチャー。

- ・ 自根の古樹、樹齢10-30年
- ・ ステンレスタンク発酵
- ・ フレンチオークの新樽80%
20%は2年目の小樽にて
12ヶ月熟成

小売価格 ¥4,500



Cala Silente

カーラ・シレンテ

ヴェルメンティーノ・ディ・サルデーニャDOC
ヴェルメンティーノ100%

収穫は手摘みで行い、酸化しないようSO2でなくドライアイスを用いてナチュラルな果汁からワインを造る。りんごや桃、柑橘系果実の香りが華やか。魚介のお料理にはもちろん、そのアロマティックに合わせて、香りの良いスパイスやソースを使った白身肉のお料理にも合う。

- ・ ステンレスタンク発酵
- ・ コンクリートタンクで
シュール・リー

小売価格 ¥3,000



Grotta Rossa / Villa Solais

グロッタ・ロッサ

カリニャーノ・デル・スルチス
カリニャーノ100%

ダークチェリーやドライプルーンのような濃く深い香り。南サルデーニャの完熟度がありながら、決して鈍重にならない酸とミネラルをあわせ持つ見事な1本。

- ステンレスタンク発酵
- セメントタンク熟成

小売価格 ¥2,300

ヴィッラ・ソライス

ヴェルメンティーノ・ディ・サルデーニャDOC
ヴェルメンティーノ100%

白い花やりんごを想わせる香り。サルデーニャ島の太陽と海からの風、そしてストラクチャーをもたらす滑らかで瑞々しい果実を持ちながら凛とした気品を持つ味わい。

- ステンレスタンクでシュール・リー

小売価格 ¥2,300

SULKI

2021年9月中旬
発売予定

スルキ・ロッソ

カリニャーノ90%、モニカ10%

新鮮な果実とスパイスの香り、石灰系の豊かなミネラル、海風由来の塩味。“地中海ワインの決定版”。過熟のトーンが全くない、軽やかな飲み心地で、フードフレンドリー。

小売価格 ¥1,600

スルキ・ビアンコ

ヴェルメンティーノ 90%、ヌラグス10%

海風と石灰質土壌という、この土地のテロワールを存分に表現したワイン。ソーヴィニヨン・ブランを想わせる爽やかな香り、石灰系の豊かなミネラル、海風由来の塩味が感じられる“地中海ワインの決定版”。豊かさはあっても鈍重ではなくミネラルと塩味が感じられる白ワイン。

小売価格 ¥1,600

Grappa di Terre Brune

グラッパ・ディ・テッレ・ブルネ
カリニャーノ100%

小売価格 ¥9,000

Latinia Bianco ½ 《甘口》

ラティニア・ビアンコ
ヴァッリ・ディ・ポルトピーノIGT
ナスコ100%

小売価格 ¥6,000



スルキのラベルは、エジプト文明同様、約4000年前の文化“ヌラゲ”の戦士像



島の真の魂が宿る地

どこまでも青い地中海に陽光が反射し銀色に煌めく。
海峡の向こうにはサントンティオコ島、トーロ島が見える。

花崗岩が風化してできた真っ白の砂浜と、海岸沿いに生い茂る地中海灌木のすぐ近くに、
アルベレッロ仕立ての樹齢100年を超えるカリニャーノの古樹が静かに佇む。

一本の古樹が、ひと房の美しい葡萄を実らせている。
葡萄の葉は、マエストラーレと呼ばれる北西から吹く風に揺れている。

ここは、サルデーニャ島の南西部、スルチス地区。
この地の古樹から生まれるワインの圧倒的な美を世界に知らしめたのが、
ワイナリー、サンターディである。

サンターディは、
この地にルーツを持ち、
カリニャーノに輝く原石を見出したイタリアワイン・ルネサンスの父、ジャコモ・タキスとともに、
この地のテロワールを映し出す数珠のワインを生み出した、
サルデーニャの雄である。

