



ぶどう畑からは、どこまでも続く  
キャンティ地方の田園地帯を見渡  
せ、いつまでも眺めていたくなる。



ローマまでまっすぐに続いている道。ときおり鳥の声  
がきこえるくらいで、静かでおだやかな時間が流れる。

右・変わらず中世からの常盤酒をたたえているワ  
イナリーから、ツアーをスタート。なんだか厳か  
な雰囲気。下・比較的新しいワイン・テイスティング  
の貯蔵庫には、マリア垂涎の当たり年ワインも！



秋口になると、甘いぶどう  
の香りが立ちこめる。村の  
80%は、ワイナリーのオー  
ナー、マツヅエ家の所有。



## カステリーナ・イン・キャンティ カステッロ・ディ・フォンテルットリ

ワイン通も羨望！の贅沢ツアー。

ガンベロ・ロッシの「ヴィニディタリア」をはじめ、数々の  
受賞歴を誇るカステッロ・ディ・フォンテルットリ。予約  
をすればワイナリー見学とテイスティングを14~18ユー  
ロという良心的な価格で堪能できる。上質なぶどうを育て  
る広大な畑とおいしい空気、重厚感たどるワイナリーを散  
策した後でのテイスティングは、ワインの生まれる背景ま  
で味わっているようで、また格別。キャンティ・クラシコ  
に欠かせないサンジョベーゼのみを使った力強い「フォン  
テルットリ」と、サンジョベーゼとメルローを50%ずつ  
使用した、「スーパー・トスカーナ」と呼ばれるにふさわ  
しいスパイシーかつフルーティな風味が魅力の「シエビ」  
がとくに高い人気を誇り、時にはプレミアがつくことも。

### Castello di Fonterutoli

Loc. Fonterutoli 1, 53011 Castellina in Chianti  
☎0577・73571 0577・741385 (予約)  
※9時30分~12時30分、13時30分~18時30分(月)  
9時30分~18時30分(火~金)  
9時30分~12時30分、13時30分~18時30分(土)  
※12/31は17時クローズ ※日、1/6、12/25、12/26  
カード：①、②、③、④ [www.fonterutoli.it](http://www.fonterutoli.it)



左奥：陽気でフレンドリーなエノテカ  
の責任者、レオナルド。「普通は一掃に  
なっていますが、ワインのクオリティを  
保つため、エノテカとワイナリーを分  
けています」と。左：清潔なカウンタ  
ー。下：2005年にできたばかりのエノ  
テカの外観。地元住民にも評判で、ふ  
らりと一杯飲み立ち寄る人も多い。



左から、フォンテルットリ31ユーロ、カベルネなども配合  
されたカステッロ・ディ・フォンテルットリ72ユーロ、シエビ  
130ユーロ、手軽なヴァディオーラ18ユーロ。すべて1.5ℓ。



● フィレンツェから車でA1号線に  
乗り、FIRENZE CERTOSAで  
降り、FIRENZE-SIENA間  
高速をS. DONATOまで進む。  
CASTELINA IN CHIANTIの  
道標に沿って進み、SIENA  
まで続く222号線に入り5キロほ  
ど進むと到着。約1時間。



左奥：4種類のワインを順にテイスティング。飲み  
比べると、それぞれの個性が際立って。左：この  
日はノルウェーから来ていた若い夫婦が二組訪れ  
ていた。初めてのトスカーナワインの味に感激。