



tenuta
BICHI

BORGHESI

Scorgiano

*In Tuscany, where time and soul
are renewed ...*





Fiasco 병에 담긴 끼안티 와인



Baron Bettino Ricasoli



Chianti DOCG



Chianti Classico 협회에서
발행하는 검은 수탉마크

▶ Chianti - 와인명 / 이태리 중부, 토스카나 내의 Florence와 Siena 주변의 와인 지역명.

1716년 처음 정식명칭으로 지정 된 후, 주변 마을 Gaiole, Castellina, Radda 마을의 인근 지역으로, Lega del Chianti, Provincia del Chianti로 불림

▶ **Fiasco**

- 밑바닥이 둥근 형태의 병에 벗질을 둘러 유통
현재, 일반적인 병에 병입하여 판매

▶ **기원**

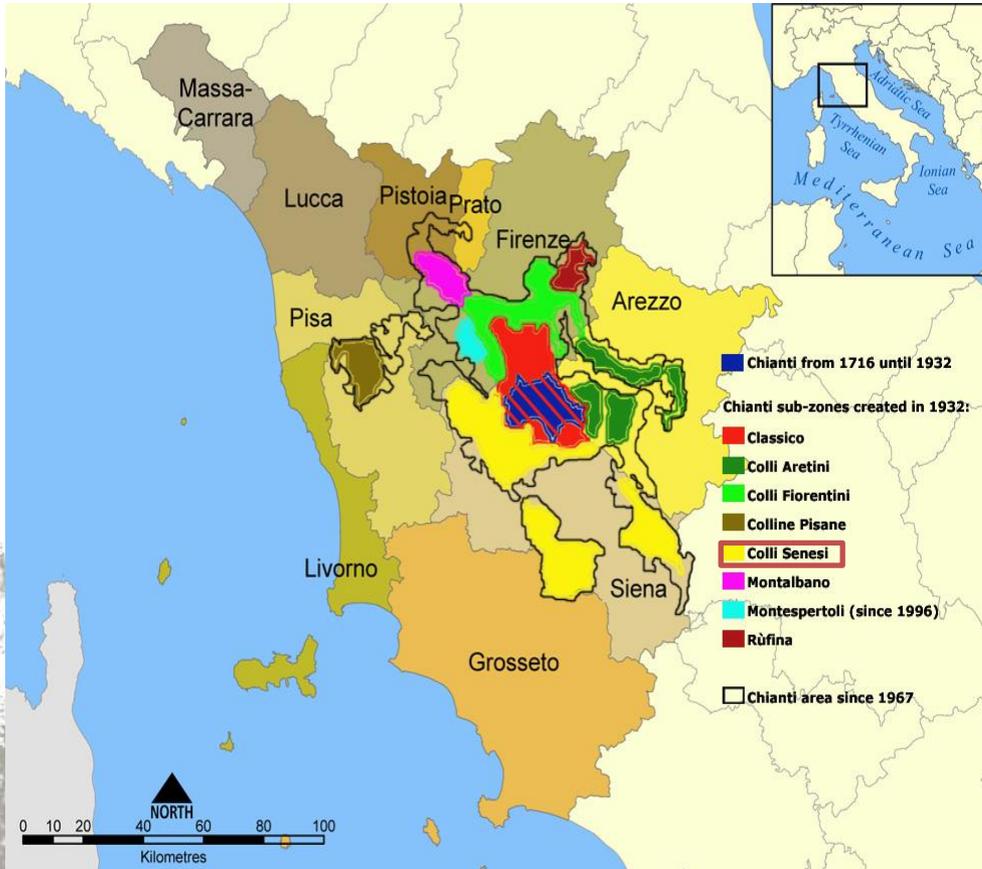
- Baron Bettino Ricasoli가 19세기 중반, 끼안티 와인을
최초로 시작한 것으로 알려짐.

1932년, 7개의 세부지역으로 나뉘며 재정립됨.
Chianti 지역의 세부 지역 중 하나인 Classico는 Chianti의 중심
부에 위치하며, Chianti 세부 지역에서 생산한 와인들만 Chianti
Classico 조합에서 인정한 검은 수탉 마크를 받을 수 있다.

1970년 대, 생산자들은 화이트 품종의 생산량 줄이기 시작.
1995년 Sangiovese 품종 100%를 이용하여 Chianti 와인 생산.

▶ **등급규정**

- 법적으로 80% 이상의 Sangiovese 품종을 사용
- 38개월 이상 숙성시 Chianti Riserva
- Chianti : 수확 후, 다음 해 3월 1일 출시
- Chianti sub region : 수확 후, 다음 해 6월 1일 출시
- Chianti Classico : 수확 후, 다음 해 10월 1일 출시



▶ Chianti sub region

- Chianti Classico
- Chianti Colli Aretini
- Chianti Colli Fiorentini
- Chianti Colli Senesi
- Chianti Montalbano
- Chianti Rufina

▶ Chianti Colli Senesi

- 1932년 정부에 의해 법령으로 와인 생산지 지정.
- Siena 지역의 모든 와인 생산지 포함 (San Gimignano , Colle di Val d'Elsa , Monteriggioni , Montalcino , Pienza , Murlo , Castelnuovo Berardenga, Montepulciano)

▶ 포도품종 및 규정

Sangiovese 75~100%,
다른 화이트 또는 레드 품종 최대 25% 블렌딩 가능.

▶ Chianti Colli Senesi Riserva

- 포도 생산량 7.5t 이하
- 최소 8개월 오크 배럴, 4개월 병숙성 후 총 2년 숙성 (숙성 기간은 수확 후 다음 해, 1월 1일부터 계산)
- 최소 알콜도수 13% 이상



▶ 의심할여지 없는 최고의 이탈리아 와인 산지 - Chianti

- Chianti의 뛰어난 8개 산지 중 하나인 Colli Senesi에 위치 Toscana의 Siena에서 차로 한시간이 안걸리는 지역, Siena를 포함하여, Florence, San Gimignano 등의 도시 인근에 인접함.
- 400ha가 넘는 이 와이너리는 훼손되지 않고 오염되지 않은 아름다운 풍경을 자랑함.
- 20ha의 Vineyard에서 포도나무를 재배하며, 이 곳에서 수확한 포도만을 사용하여 양조함.
- 400년이 넘는 기간 대를 이어 그 명맥을 이어오고 있으며, 현재 새로운 세대가 그들의 전통과 경험을 되살려 좋은 와인을 생산하고자 노력함.

▶ History



- 12세기 부터 그 역사를 찾아볼 수 있는 이 와이너리는 1650년 Antonio Bichi Borghesi가 매입하면서 Bichi Borghesi 가문이 뿌리를 내리고 이 곳을 지켜 옴.
- 그는 와이너리를 매입 후, 별장과 교회를 짓고 이웃마을 까지 인접한 농장을 설립.
- Luigi Bichi Borghesi가 약 100년 전에 사망 후, 그의 손녀 Diana(지금 세대의 할머니)가 와이너리를 운영.
- Luigi는 Scorgiano에 위치한 이 와이너리를 다른 곳 보다 더 강한 애착을 보였고, 더 웅장하고 위엄있는 모습을 갖 추기 위해 많은 투자를 하고 재건축하는데 노력함.
- 현재, Bichi Borghesi 가문의 Niccolò, Vittorio, Paola, Valentina, Gigliola가 가문의 역사와 전통을 이어 와인을 생산 중.

▶ Bichi Borghesi 와인의 특징

1. 장인의 정신으로 생산하는 장인의 와인

- 공장에서 찍어내듯 생산과 판매의 목적이 아닌, 매년 다른 특성의 와인을 생산.
그 예로, 2014년은 과일 아로마가 2013년보다 더 풍성한 편.

2. 와이너리에서 직접 보유한 빈야드에서 생산한 포도로 와인 생산하며 빈야드의 모든 작업 프루닝, 그린 하비스트, 토양관리, 수확 등의 모든 작업은 와이너리에서 이루어짐.

- 지역의 떼루아와 와인 생산에 관련된 모든 환경에 대해 전문가적인 소견을 가짐.
- 정체성을 가지고 지역의 특성을 반영한 와인 생산.

3. Traditional Chianti Wine! 생산자

- 오직 Chianti 지역에서 생산한 Sangiovese, Black Canaiolo, Colorino 품종을 이용하여 Chianti 와인 생산
- 전통적인 끼안티 와인

4. 1600년대 초반부터 이어져 내려오는 유서깊은 지역과 1667년부터 와이너리를 경영해 온 양조경험

- 5. 빈야드에 피해를 주지 않는 Low impact 경작방식을 택했으며, 2년 동안 유기농 방식으로 전환하여 유기농 인증 받을예정

6. Coppiole - Riserva의미,

- 와이너리의 가장 오래된 싱글 빈야드에서 수확한 포도의 80%만 선별하여 생산.



▶ Weather & Geography

- Tenuta Bichi Borghesi는 지리적으로 Chianti Classico와 Bolgheri 인근의 바다에 위치.
- 이런 기후로, Chianti Classico 보다 당도 높은 포도 생산, 낮은 온도의 유지로 더 좋은 품질과 우아함을 간직함.

▶ Soil

- 철분이 포함된 붉은 토양과 모래 점토과 혼재.
- 복합적이고 밸런스가 좋은 와인 생산 가능함.

▶ Vineyard

- Sangiovese, Balck Canaiolo와 Colorino(Traditional)
- 400년을 이어온, Old Vineyard 보유
- 최근 Chianti 와인을 생산하는 다른 와이너리와 다른 클론을 보유, 다양성과 조화로움을 추구하는 전통적인 Chianti 와인 생산



▶ Wine making

- 스테인레스 탱크와 시멘트 탱크에서 12~15일 동안 발효.
- 말로락틱 발효는 시멘트 탱크에서 대부분 이루어지며, 일부 소량은 큰 오크배럴에서 이루어짐.
- 병입 후, 온도조절이 가능한 탱크에서 정해진 매뉴얼대로 생산하는 와인이 아닌, 와인이 원하는 상태의 품질에 도달할 때 까지, 숙성 후 출시.(장인정신이 반영된 와인)
- 이들은 와인의 아로마에 그들의 수 세기를 이어온 Vineyard의 전통과 역사, 혁신을 담기 위해 노력한다.
- 그 결과 와인은 오래 기다리지 않아도 강한 지역의 정체성, 전통, 끊임없는 연구, 자부심을 담은 개성, 과거에 대한 존경, 미래에 대한 기대 및 애정이 느껴지는 와인생산.
- Chianti Riserva Coppiole와 IGT Bonico는 와이너리의 역사 깊은 셀러의 프렌치 오크배럴에서 숙성.



**Chianti
Colli Senesi**



**Chianti Riserva
Colli Senesi**