



ヘッドワインメーカーを務めるデニス ヴェルデッキア

VIGNETI DEL SALENTO

GRANDI VINI

ヴィニエティ デル サレント



イタリア/プーリア州



マンドゥーリア

愛情が込められた、契約農家の葡萄と プーリアの気候が生み出す自然のアパッシメントを生かした ファンティーニにしか出来ないワイン造り

鉄分を含んだ赤土、痩せた土壌と寒暖差のある気候

ファンティーニ グループがプーリアのマンドゥーリアに拠点を置くワイナリー

ヴィニエティ デル サレントは、プーリア州マンドゥーリアでファンティーニ グループが経営するワイナリーです。2012年に設立されました。マンドゥーリアは、最高のプリミティーヴォが栽培されることで知られています。このエリアの特徴は、他のエリアとは違って葡萄畑は平地にあり、土は赤土、樹齢の古い樹が沢山あることです。

畑の土は赤色をしています、これは鉄分を多く含んでいるためです。平坦な土地で、周りに湖はなく、山もないため雪解け水が畑にもたらされることもありません。また、下層土は石がたくさん詰まっていて、土地は痩せています。そのため、葡萄は地中に水分や栄養分を求め深く根を張ります。日中は大変暑く、6月から収穫の時期までの3ヶ月は40度にもなります。しかし、夜は北東のアドリア海から南のイオニア海に向けて冷たい風が畑の中を吹き抜け、昼夜の寒暖差がもたらされます。

畑で、自然に、しかも短期間でアパッシメントの効果が得られる

コストパフォーマンスの高いワインが造り出される理由がここにあります

プーリア州のサレントのもうひとつの特徴が非常に乾燥した気候です。葡萄は、実がしっかりと熟すまでは地中から水分を吸い上げ、実に供給しますが、熟した後は水分の供給を止めるため、自然に葡萄の水分が失われていきます。葡萄から水分が抜けていく仕組みはヴェネトで造られているアマローネと同じですが、アマローネの場合は葡萄を収穫し、温度コントロールした特別なセラーで乾燥させるという複雑な過程をとらなければなりません。また乾燥にかかる期間も3~4ヶ月必要です。ですが、ここでは、畑で自然に、しかも約2週間という短期間で同じ効果が得られるのです。畑は風通しが良く乾燥しているため、葡萄を腐らせる病気やカビ菌の心配も不要です。アマローネの場合は、実と実が箱の中で密着しているため、湿度のコントロールが難しいのです。アマローネと比べると、質の高い葡萄が低コスト、低リスクで得られるため、コストパフォーマンスの高いワインを造ることが可能なのです。



広大な自社畑は必要ありません

農家が造る葡萄には最大の愛情が込められています

ヴィニエティ デル サレントは古い葡萄の樹を持っている栽培農家と長期に渡る契約を結び、その栽培農家に大切に葡萄を育ててもらっています。そのため、広大な自家畑は必要ありません。広大な自家畑を持つ場合、アフリカや東ヨーロッパからの季節労働者に畑の仕事を任せざるを得ないですが、今まで一度も葡萄を育てたこともない人々に、一から葡萄栽培の仕方を教え、完璧に習得させることはたいへん難しいことです。葡萄を育てるのに最もふさわしい人々に畑を任せるのが一番だと考えています。



ヴィニエティ デル サレントが契約している農家、1軒1軒の所有する畑は小さいです。小さいからこそ、最善の方法で十分に手をかけて畑の手入れが出来ます。しかし、所有する畑が小さいため、一生懸命働いても大金が得られるわけではありません。大型のトラクターを買うといった投資も出来ないため、葡萄はこのように古いチンクエチエントで醸造所まで運ばれてくることもあります。これもまた、この地域を象徴する写真です。最新のテクノロジーはありませんが、最大の愛情がここにはあります。

最高のプリミティーヴォが栽培されていることで知られる マンドゥーリア地区からのワイン

ゾッラ プリミティーヴォ ディ マンドゥーリア 2019

Zolla Primitivo di Manduria

※無くなり次第 2020VT に切り替わります

マンドゥーリアとサーヴァの畑からの葡萄を使います。仕立ては、多くはアルベレッコで、一部コルドーネ スペロナートです。収穫量は葡萄 1本から3~4kg。除梗し、破碎します。温度管理の下、ルモンタージュしながら、8~10日醸しをします。マロラクティック発酵はステンレスタンクで行います。フレンチオークの樽で6ヶ月熟成させます。紫がかかったルビーレッド。レッドチェリーやブラックベリー等の豊かで複雑なアロマに、スパイスやなめし皮のニュアンスが混ざっています。リッチな口当たり、驚くほど豊かな果実味とタンニンがあり、素晴らしく長い余韻が感じられます。ワインはしっかりとした構成があり、上質の酸と豊かなアロマがあります。

【赤・フルボディ】 国/地域等：イタリア/プーリア 等級：DOC
葡萄品種：プリミティーヴォ 熟成：フレンチオークの樽で6ヶ月
品番：I-667/JAN：4935919056670/容量：750ml



¥2,970(本体価格¥2,700)

古樹のプリミティーヴォから造る、伝説という名の“スペシャル キュヴェ”

レッジエンダ プリミティーヴォ ディ マンドゥーリア 2016

Leggenda Primitivo di Manduria

畑の土壌は石灰質。鉄分を多く含み、石が多くみられます。栽植密度も高く8,000本/ha。仕立てはアルベレッコです。通常より遅く、9月中旬~末に収穫します。除梗、破碎し、10度に冷やし10~12日間、定期的にルモンタージュをしながら醸しをします。225Lのフレンチオークの新樽で13ヶ月熟成させます。濃いルビーレッド、レッドチェリーやプラムのジャムを思わせる濃厚なアロマ、さらにタバコやスパイスのニュアンスが感じられます。口に含むと、リッチで濃厚な果実味と共に、カカオやチョコレートの風味が広がります。

- ★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑2019」98点
- ★「コンクール インターナショナル ド リヨン2018」金賞
- ★「ムンドゥス ヴィニ2019」金賞 ★「ベルリン ワイン トロフィー2019」金賞

【赤・フルボディ】 国/地域等：イタリア/プーリア 等級：DOC
葡萄品種：プリミティーヴォ 熟成：フレンチオークの225Lの樽(新樽)で13ヶ月

品番：I-668/JAN：4935919056687/容量：750ml

¥5,500(本体価格¥5,000)



ヴィニエティ デル サレントが新たに手掛ける古代品種 “ススマニエッロ”からの濃厚な赤ワイン



ススマニエッロは、プーリアでかつて幅広く栽培されていた古代品種で、特にサレント半島のプリンディシ周辺で盛んに栽培されていました。名前の由来は、沢山の荷物を背負うことが出来るロバのように、たっぷりの実をつけることからだと言われています。しかし、樹齢が上がるにつれて急激に収量が落ちてしまうため、他の品種に植え替えられてしまい、一時は絶滅の危機に瀕していました。近年になってその品質の良さが認められるようになり、再び注目されています。

ゾッラ ススマニエッロ 2019

Zolla Susumaniello

畑はプーリア州の南部、サレント半島のプリンディシに位置しています。気候は暑く乾燥しています。土壌は粘土石灰質で、夏の暑い時期も土を冷たく保ち、保水性があります。日中と夜の気温差が大きいため、アロマが豊かでエレガントな葡萄が出来ます。収穫した葡萄は除梗、破碎し、温度コントロールしたステンレスタンクで8~10日間アルコール発酵を行います。マロラクティック発酵もステンレスタンクで行います。压榨した後、アメリカンオークとフレンチオークのバリックに移し、約6ヶ月熟成させます。

非常に濃いルビーレッド。透明感があり、エレガントで複雑なアロマには、ブラックチェリーやブランドー漬けのプラム、黒スグリやブラックベリージャムの要素、かすかにジュンパーやナツメグ、リコリス、シナモンのスパイシーなアロマも感じられます。ヴェルヴェットのようにリッチでしなやかなタンニン、しっかりとしたボディがあり、長く心地よい余韻が感じられます。ミートソースのパッパルデッレ（パスタの一種）、グリルまたはローストした肉など味のしっかりとした料理に良く合います。

★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑2022」で94点 ★「リヨン国際ワインコンクール 2021」で金賞

【赤・フルボディ】 国/地域等：イタリア/プーリア

等級：IGP 葡萄品種：ススマニエッロ

熟成：アメリカンオークとフレンチオークのバリックで約6ヶ月

品番：I-906/JAN：4935919059060/容量：750ml **¥2,640**(本体価格¥2,400)



社長のヴァレンティーノがマルヴァジア ネーラのポテンシャルの高さを見抜き “マルヴァジア ネーラ 100%”で仕込んだ希少なワイン

ゾッラ マルヴァジア ネーラ 2019

Zolla Malvasia Nera

畑は、ターラントとプリンディシの2ヶ所で、合わせて20haです。仕立ては伝統的なアルベレッコ。9月中旬に収穫します。除梗、破碎し、ステンレスタンクに入れます。25~28度に温度管理して8~10日間発酵させ、その間にルモンタージュします。マロラクティック発酵もステンレスタンクで行い、1回使用したバリックで6ヶ月熟成させます。大部分がフレンチオークの樽で、一部アメリカンオークの樽も使用します。★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑2021」95点

【赤・フルボディ】 国/地域等：イタリア/プーリア 等級：IGP

葡萄品種：マルヴァジア ネーラ 熟成：バリックで6ヶ月

品番：I-724/JAN：4935919057240/容量：750ml **¥2,310**(本体価格¥2,100)

ゾッラ マルヴァジア ネーラが誕生するきっかけとなったエピソード

マルヴァジア ネーラの畑を探している際、社長のヴァレンティーノが、この樹齢の高いマルヴァジア ネーラの畑を見るなり、誰よりも早く「この畑の農家と契約をするべきだ！」と主張しました。マルヴァジア ネーラは香り高い品種ですがボディが強くなく、一般的にはブレンド用に使われます。しかし、この畑の葡萄からは力強いワインが出来るかと確信し、通常では行わないマルヴァジア ネーラ 100%でワインを造り出しました。この畑の葡萄が持つ高いポテンシャルを見抜いていたからこそでしょう。葡萄の栽培農家の人々も、このワインの出来を見て非常に驚き、喜んでいるそうです。



樹上で自然に乾燥するマルヴァジアネーラ

しっかりとしたタンニンを持つ品種であるため
なめらかな口当たりになるように心がけました



イ ムーリ ネグロアマーロ 2019

I Muri Negroamaro

※無くなり次第 2020VT に切り替わります

収穫量を制限して質を高めた葡萄を収穫し、除梗して柔らかく破碎します。温度を10度に保ち、10～12日間、定期的にルモンタージュしながら醸しをします。20度に温度管理して発酵させます。8～10日間マセラシオン、ステンレスタンクに移し、マロラクティック発酵。4～5ヶ月樽熟成させ、ブレンドして瓶詰めします。樽は2回使用樽で、ヴィンテージによってフレンチオーク、アメリカンオークを使い分けます。ネグロアマーロはタンニンがしっかりとしているため、樽熟成させ柔らかくします。紫がかったルビーレッド。カシスやブラックベリーなど黒い皮の果実の強い香りが広がります。しっかりとしたタンニンがありますが、口当たりはベルベットのようになやかととてもバランスがとれています。豊かな風味は長い余韻まで続きます。

★「ムンドゥス ヴィニ2020」金メダル ★ルカ マローニ ベストワイン年鑑2021」93点

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/プーリア 等級：IGP

葡萄品種：ネグロアマーロ 熟成：樽で4～5ヶ月

品番：I-673/JAN：4935919056731/容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)

石壁に巣を作り、畑を見守るヤモリ

葡萄畑は、地元の大きな石で囲まれています。葡萄畑には境界を区切り、また北東のアドリア海から南のイオニア海に向けて吹く強い風から葡萄樹を守るため、上記写真のような石壁が造られています。下層土に豊富に埋まる石を利用しています。イタリア語で壁のことを「ムーリ (Muri・Muroの複数形)」と呼ぶことから、これをワイン名にしています。

ヴィニエティ デル サレントの持つ畑の石壁には、その隙間を利用してヤモリが巣を作ります。畑仕事をしていると時々顔を見せるヤモリの姿は、まるで畑を見まもる守り神のよう。そのためラベルには、かわいらしいヤモリの姿がデザインされています。



南イタリアを代表する3つの産地の土着品種を選び、その魅力をこの1本に詰めました。
州の枠組みを超え、優れた土着品種で造る特別なワイン



トレ イコーネ NV

Tre Icone

モンテブルチャーノの畑は、アブルッツォ州北部のテーラモで、平均樹齢は30年。プリミティーヴォの畑はプーリアのサレント地区で、平均樹齢は40年。ネレッロ マスカレーゼの畑はシチリアの南西部のサンブーカ ディ シチリアで、平均樹齢は25年です。三つの品種はステンレスタンクで別々に醸造します。モンテブルチャーノは28度で21日、プリミティーヴォは26度で18日、ネレッロ マスカレーゼは25度で14日発酵させます。モンテブルチャーノとプリミティーヴォは全体の50%を225Lのバリックの新樽と1回使用樽で、残りはステンレスタンクで、ネレッロ マスカレーゼはステンレスタンクで、10ヶ月熟成させます。

口に含むと、プリミティーヴォの典型的な柔らかな質感があり、モンテブルチャーノの持つ心地よいタンニン、そしてネレッロ マスカレーゼのエレガンスが感じられます。樽の風味も、果実味と素晴らしく調和しています。ストラクチャーはしっかりとしていますが、柔らかいタンニンのおかげで食事にも合わせやすいワインとなっています。

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/アブルッツォ、プーリア、シチリア

葡萄品種：モンテブルチャーノ(アブルッツォ)、ネレッロ マスカレーゼ(シチリア)、プリミティーヴォ(プーリア)

熟成：ネレッロ マスカレーゼはステンレスタンク

モンテブルチャーノとプリミティーヴォの50%はバリック、残りはタンクで10ヶ月

品番：I-727/JAN：4935919057271/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)