

ジュゼッペ マッラーノ

GIUSEPPE MARRANO

ワイナリーを設立したパオロ
マッラーノの息子。現在カン
ティーナのオーナーを務める。



PODERE
29

ポデーレ
ヴェンティノーヴェ

プーリア北部の土着品種で
最高峰のワインを造る生産者



ポデーレ 29 は、プーリア北部、フォッジャ県チェリニョーラのボルゴ トレッサントで、パオロ マッラーノと息子のジュゼッペ、そしてパオロの弟ミケーレによって運営されています。2007 年に設立された若いワイナリーでありながら、イタリアを代表するワインガイドのひとつ『ルカ マローニ』で、毎年高評価を得ています。ワイナリー名の由来は、第 1 次世界大戦後に退役軍人に土地の貸与が行われた際、ここが 29 区画目のポデーレ（農場）だったためです。ラベルには桑の木（ジェルソ）が描かれています。祖父が別の場所に持っていた土地では、桑の木が枯れそうになっていました。それを、現在のカンティーナがある場所に移動させてみたところ、元気を取り戻してくれたので、「再出発」という意味を込めてカンティーナのシンボルにしています。



プーリアといえば、南部の品種であるプリミティーヴォやネグロアマーロが有名ですが、ポデーレ 29 がこだわるのは北部ならではの土着品種、白葡萄のフィアーノ ミヌートロや、黒葡萄のネーロ ディ トロイア（ウーヴァ ディ トロイア）です。知名度は低いものの、独自の個性を持っています。どちらも栽培が難しく、生産を止めてしまう生産者も多い中で、ポデーレ 29 はあえて栽培を続けています。「プーリアは大量生産で質の低いものが多い。自分達は、デリケートで栽培の難しい葡萄品種を使い、他の人のやっていないワインを造りたい」とジュゼッペは話しています。『ルカ マローニ』では、すでにネーロ ディ トロイアのスペシャリストとしてもその地位を確立しています。

2019VT からオーガニック認証を表示

畑では、以前から有機栽培を取り入れていましたが、2018 ヴィンテージに ICEA とユーロリーフの有機認証を取得し、2019 ヴィンテージからラベルにも表示できるようになりました。



「今回、有機認証を得たことは私達にとって重要なターニングポイントとなります。ワイン造りをする上で、自然環境に対する私達の配慮を裏付けるものだからです」とジュゼッペは語っています。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 6 時点のものです。

樹上で乾燥させることで凝縮した葡萄から仕込む ポデーレ 29 が造るネーロ ディ トロイアの最上級品



ジェルソ ドーロ 2018 Gelso D'Oro

ポデーレ 29 がネーロ ディ トロイア 100%で造り上げる、最上級のワインがジェルソ ドーロです。名前の通り、ラベルには黄金色の桑の木が描かれています。畑はジェルソ ネーロと同じですが、葡萄を選別し、樹上乾燥させて使用しています。濃いルビーレッドの色合い。皮の黒い果実のアロマの後からココアやシナモン、クミン、ジュニパーの香りが感じられます。口当たりはリッチでフルボディ、ほどよいタンニンはベルベットのようになやかで、長くバランスのとれた余韻があります。栽培はコルドン スペロナート。植栽密度は 4000 本/ha です。収穫の時期になると葡萄を選別して、房を枝から切ってワイヤーにつるし 6~10 日間自然の中で乾燥させます。10 月初旬に収穫します。マロラクティック発酵後、フレンチオークのバリック（新樽）で 8 ヶ月、さらにステンレスタンクで 2 ヶ月熟成させます。



★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2021」96 点、「ガンベロ ロッソ ヴィーニ ディタリア 2021」赤 2 グラス。

【赤・フルボディ】 国/地域等：イタリア/プーリア/IGP プーリア
葡萄品種：ネーロ ディ トロイア（ウーヴァ ディ トロイア）
熟成：フレンチオークのバリック(新樽)で 8 ヶ月
品番：I-643/JAN：4935919056434/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)

『ルカ マローニ 2022』で 95 点を獲得！ ネーロ ディ トロイアの特徴が表現されています

ジェルソ ネーロ 2020 Gelso Nero

プーリアの北部だけで栽培されるデリケートな品種ネーロ ディ トロイアからのワイン。垣根仕立てです。葡萄が成熟して、今一番良い状態を迎えています。10 月初旬に収穫します。マロラクティック発酵後、ステンレスタンクで約 6 ヶ月熟成、その後瓶で 6 ヶ月寝かせています。紫がかった濃いルビーレッド。ブラックベリーやチェリー、プラム、イチジクなどの果実の豊かな香り、少しブラックペッパーやクローヴを思わせるスパイスのニュアンス。口に含むと、肉厚でボリュームがあり、しっかりとしたタンニンが感じられます。余韻にはフローラルな香りが漂います。

★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2022」95 点

※無くなり次第 2021VT に切り替わります。



【赤・フルボディ】 国/地域等：イタリア/プーリア/IGP プーリア
葡萄品種：ネーロ ディ トロイア（ウーヴァ ディ トロイア）
熟成：ステンレスタンクで 6 ヶ月 有機認証：ユーロリーフ
品番：I-642/JAN：4935919056427/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)





『ルカ マローニ 2023』で 93 点を獲得！ フィアーノ ミヌートロらしいアロマティックな風味が特徴です

ジェルソ ビアンコ 2021 *Gelso Bianco*

ミヌートロは、13 世紀からプーリアで栽培されていました。フィロキセラ禍以降、忘れ去られていましたが、近年再び注目を浴びるようになりました。プーリアの北部でしか栽培されていません。この品種の特徴である豊かなアロマと複雑な風味を最大限引き出すようにしています。糖分を上げるのが難しい品種なので、除葉し 2 ヶ月程葡萄の房に日光を当てます。それによって水分が飛び、糖度が上がります。濃い麦わら色。春の花々、果肉の白い果物、香り高いハーブの集約されたエレガントなアロマ。口に含むと、豊かなボリュームが感じられます。しっかりとした骨格、生き生きとした酸、アロマティックなフレイバーの 3 つの要素がバランスよく構成された、フレッシュなワインです。葡萄園面積は 6ha です。9 月初旬～中旬に収穫します。

★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2023」93 点

【白・辛口】 国/地域等：イタリア/プーリア/IGP プーリア
葡萄品種：フィアーノ ミヌートロ
熟成：ステンレスタンクで 6 ヶ月 有機認証：ユーロリーフ
品番：I-641/JAN：4935919056410/容量：750ml



¥2,420(本体価格¥2,200)

ネーロ ディ トロイアとプリミティーヴォをブレンド 北部と南部の品種の融合を表すラベルデザインも人気の秘密です

ユニオ 2021 *Unio*

ユニオは、ラテン語で「結合」の意味です。ネーロ ディ トロイアとプリミティーヴォという二つの土着品種をブレンドしていることから名付け、二つが融合するというイメージから、手と手を合わせたラベルにしました。ブレンドすることで、双方の品種の特徴、良さがあがりながらも上手く融合しています。品種ごとに、温度管理したステンレスタンクで発酵させます。ブレンドした後、バリック（一部新樽）で 4 ヶ月熟成させます。凝縮されたボリュームのある果実味がとても心地良く、バランスのとれた味わいに仕上がっています。

【赤・フルボディ】 国/地域等：イタリア/プーリア/IGP プーリア
葡萄品種：ネーロ ディ トロイア 60%、プリミティーヴォ 40%
熟成：バリック（一部新樽）で 4 ヶ月 有機認証：ユーロリーフ
品番：I-852/JAN：4935919058520/容量：750ml



¥2,750(本体価格¥2,500)



南部のプリミティーヴォとは異なり、メリハリのある味わいに仕上げました

アヴィア ペルヴィア プリミティーヴォ 2019 *Avia Pervia Primitivo*

アヴィア ペルヴィアとは、ラテン語で「可能だと強く信じれば、不可能なことは何もない（成せば成る）」という意味で、プリミティーヴォが植えられていなかったエリアで、高品質の葡萄栽培に成功したことから名付けました。ラベルは、秋になると畑の周りにやってくる鳥が一斉に飛び立つ姿をイメージしています。畑の土壌は砂質ローム。9 月の末に収穫します。収穫の時点で糖分は抑えておき、南部に比べて重たくなく、メリハリのある味わいになるよう心がけます。温度管理したステンレスタンクで、定期的にルモンタージュしながら発酵させます。豊かな赤い果実の濃厚なアロマ。非常に調和がとれています。柔らかで心地よい飲み口です。

【赤・フルボディ】 国/地域等：イタリア/プーリア/IGP プーリア
葡萄品種：プリミティーヴォ
熟成：ステンレスタンクで 6 ヶ月 有機認証：ユーロリーフ
品番：I-747/JAN：4935919057479/容量：750ml



¥2,090(本体価格¥1,900)

