



# ポデール29

## プーリア北部の伝統品種に情熱を注ぐ生産者 量ではなく、葡萄の個性を表現したワイン造り

ポデール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区画目のポデール（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、現在のワイナリー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エーナのシンボルにしています。



ラベルのモチーフとなった桑の木



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ロが有名ですが、ポデール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、ポデール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。

ポデーレ 29 では、以前より有機栽培を取り入れていましたが、2018 年に ICEA、及びユーロリーフの認証を取得し、2019 ヴィンテージからワインに有機認証の表示が可能となりました。「以前より有機栽培を実践してきましたが、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」とジュゼッペは語ります。



プーリア北部で古くからある希少な土着品種

## フィアーノ ミヌートロ

品種の特徴である豊かなアロマを最大限に引き出しました

### ジェルソ ビアッコ 2023

Gelso Bianco

フィアーノ 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、糖分が上がります。葡萄園面積は 6ha です。9 月初旬～中旬に収穫します。ステンレスタンクで 6 ヶ月熟成させます。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、豊かなボリウムが感じられます。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ーバーの三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。



★「ルカ マローニ 2025」93 点

【白・辛口】 <Alc.12.0%> 国/地域等：イタリア/プーリア/I.G.P.

葡萄品種：フィアーノ ミヌートロ 100% 熟成：ステンレスタンクで 6 ヶ月

品番：I-641/JAN：4935919056410/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 5 月時点のものです。



## プーリア北部で古くからある土着品種 ネーロ ディ トロイア

凝縮感がありつつ重たさはなく、ソフトな口当たり

### ジェルソ ネーロ 2022

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です。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。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。

★「ルカ マローニ 2025」94点



【赤・フルボディ】<Alc.13.0%> 国/地域等：イタリア/プーリア/I.G.P.

葡萄品種：ネーロ ディ トロイア (ウーヴァ ディ トロイア) 100%

熟成：ステンレスタンクで約6ヶ月、瓶で6ヶ月

有機認証：ユーロリーフ

品番：I-642/JAN：4935919056427/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)



遅摘みにした葡萄を自然の中で乾燥させてから仕込みます  
ネーロ ディ トロイアの魅力を最大限に発揮した

## 最上級キュヴェ

### ジェルソ ドーロ 2021

Gelso d'Oro

ポデーレ 29 の最上級ワインです。ジェルソ ネーロと畑は同じです。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、長くバランスのとれた余韻があります。収穫の時期に葡萄を選別し、房を枝から切ってそのまま畑のワイヤーに吊るし6~10日間自然の中で乾燥させて、アマローネのような効果を与えます。植栽密度は4000本/haです。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。

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%> 国/地域等：イタリア/プーリア/I.G.P.

葡萄品種：ネーロ ディ トロイア 100%

熟成：フレンチオークのバリック(新樽)で8ヶ月

品番：IA-092/JAN：4935919940924/容量：750ml

¥6,050(本体価格¥5,500)



「プーリア南部のマンドゥリアと比べ、重くなくメリハリのある味わいを目指した」  
と語るこだわりの1本

## 南部とは異なる個性を持つ “プリミティーヴォ”

### アヴィア ペルヴィア プリミティーヴォ 2021

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。豊かな赤い果実の濃厚なアロマ、口に含むと温かみを感じ、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。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、マンデュリーア（南部）に比べ味わいが重くなく、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。澱引きし、ステンレスタンクで6ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】 <Alc.13.5%> 国/地域等：イタリア/プーリア/I.G.P.

葡萄品種：プリミティーヴォ 100%

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

¥2,530(本体価格¥2,300)



## ネーロ ディ トロイア & プリミティーヴォ

土着品種にこだわるポデーレが、各品種の良さを最大限に引き出しました

## 手と手を合わせたラベルは 2つの品種の融合を表しています

### ユニオ 2022

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、良さがより際立ち、それでいてうまく融合しています。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。凝縮されたポリウムのある果実味がとても心地良く、バランスとれた味わいに仕上がっています。

【赤・フルボディ】 <Alc.13.5%> 国/地域等：イタリア/プーリア/I.G.P.

葡萄品種：ネーロ ディ トロイア、プリミティーヴォ

熟成：バリックで4ヶ月

品番：IA-091/JAN：4935919940917/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)