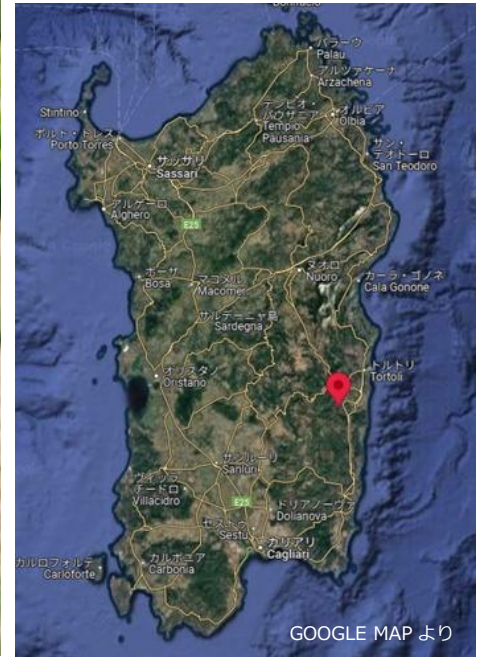


ANTICHI PODERI

JERZU

 アンティキ ポデリ
 イェルツ

イタリア／サルデーニャ

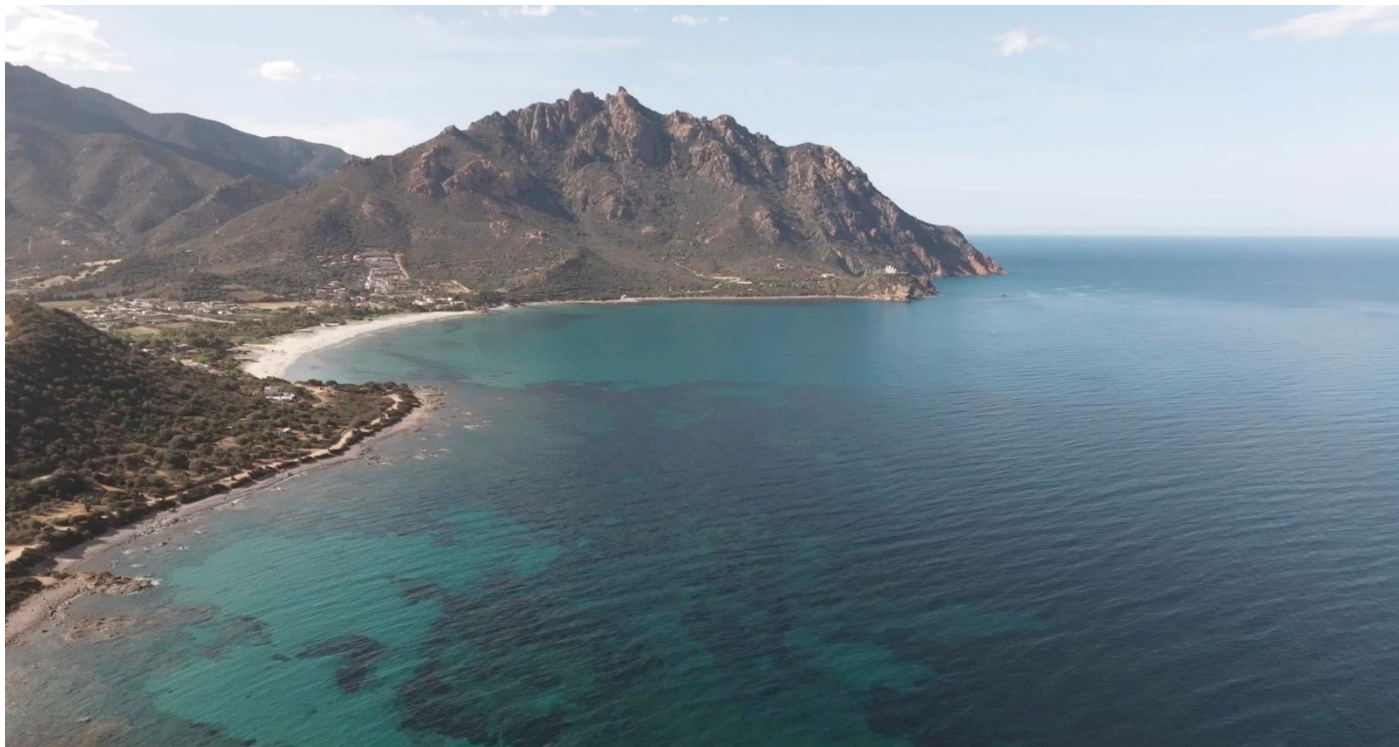


フランコ ウザイ

- ・サルデーニャの中でも異質なエリア「島の中の島」とたとえられる、外界から隔絶された“イェルツ”
- ・1130年にまでさかのぼるワイン造りの歴史ある土地
- ・標高30mから783mに達するダイナミックなテロワール 迫りくる“海”と“山”がもたらす 唯一無二の個性を持った味わい
- ・“サンジョヴェーゼのスペシャリスト” フランコ ベルナベイが表現する 美しい酸とミネラルを持つワイン
- ・生産者組合だからこそできる 無数の葡萄畑の組み合わせ

アンティキ ポデリ イェルツは、サルデーニャ島東海岸のイェルツに位置する生産者組合です。イェルツは人口約3,000人の小さな村で、現在も数多くの古い伝統が守られています。外部から孤立したエリアで、海と山が接しており、島の中の島ともたとえられるほどです。イェルツには、1130年にまでさかのぼるワイン造りの歴史があり、その記録が文書として残っています。この地に住むどんな家族も、皆この地に葡萄畑を持っていて、先祖代々葡萄を栽培してきました。教会に葡萄畑を寄進した人や、ワイン造りの道具を寄付した人もいます。

1950年、地元の医師ヨスト ミリオールが中心となり、18名の栽培農家によって生産者組合が設立されました。ヨストは、より良い品質のワインを安全かつ効率的に造るという目的のために栽培農家に働きかけました。その当時から、誰もが自分のワインを造っていたものの、アマチュアな方法でした。設立当初はコーポラティブァ ヴィティヴィニコラ イェルツという名前でしたが、2005年に現在の名称となりました。設立当初の組合員は18軒しかいませんでしたが、現在は408軒、畑面積は460haにまで及びます。イェルツはサルデーニャの中でも、歴史的にもとてもユニークなエリアです。海と山に近く、非常に急斜面で円形劇場のような形で畑が広がっています。海のすぐ近くに急斜面があり、外部に出るのが大変難しい地形で、ほとんど外部からの影響を受けないままの特異な土地となっています。畑の標高差が非常に大きいため、標高が低い土地、高い土地とで収穫時期も全く異なります。



畑は Jerzu, Ulassai, Osini, Gairo, Cardedu, Tertenia の複数の村に位置しています。栽培面積 460ha という、とても広いスペースに思えるかもしれませんが、実際には約 600 平方メートルほどに満たない、急斜面にある小さな畑の集合体です。畑仕事は非常に大変な作業になります。標高は 30m から 786m まで大きな高低差があり、異なる気候、土壌があります。標高の高い場所では葡萄が最初の実をつけている頃、低いところではすでにグリーンハーベストを行っているという違いがあります。そのため、様々なスタイルのワインを造ることを可能にしています。葡萄の仕立ての多くはギヨー、そして一部はアルベレッロです。葡萄にダメージが無いように、またいくつかの畑はトラクターが入れないほど険しい場所にあるため、収穫はすべて手摘みで行います。「すべての畑はイェルツの栽培農家が所有しており、先祖代々、大切に受け継がれてきました。それぞれの家族が自分達自身の経験、知識を持っています。それぞれの家族がそれぞれの情熱を持ち、全ての家族が集まり、ひとつの方向性をもってワイン造りを行っています。イェルツの強みは、これらの情熱を持った栽培農家の人々のコミュニティにあります。ワイナリーが目指しているのは、単に農業活動だけでなく、村の栽培農家の人々に経済的な安定を与え、人々がこの土地に残り続けてくれることです。ワイナリーではアートの展示会を行うなど、外部の人も参加できるような文化的活動も行っています」と、プロジェクトマネージャーのエミリアーノ ピロツディは話します。



組合には二人の専門家がいます。一人は定期的に畑に行き、栽培をチェックしています。葡萄がどのくらい成熟しているのかを確認したり、今この処置をすべきだと判断したりします。もう一人は、コンサルタントのフランコ ベルナベイで、サンジョヴェーゼのスペシャリストとして国際的に知られる人物です。彼がワインの品質をチェックしています。どのタンクのワインをどのレベルのキュヴェに使用すべきかの判断をしています。なお、ワインの最終的なブレンドは、別のチームが行っています。フランコとは 30 年以上の付き合いで、彼もしくは彼のチームが実際にワイナリーに来るのは 1 年に 1 回程度ですが、「エノプロジェクト」という分析機関を持っているため、常にコンタクトを取ってワインの分析をしてもらっています。私たちの葡萄畑は、様々なゾーン、土壌に分かれています。また、栽培農家一軒ごとに自分たち自身の伝統とノウハウを持っています。

そのため、葡萄の品質は異なってきます。こうした事情から、詳細な土壌分析を行いました。これにより、様々な土壌組成があることが分かりました。たとえば、この土壌からは非常にパワフルな葡萄が出来るなど、どのエリアの葡萄でどんなワインを造れば良いかがすでに分かっています。このため、品質レベルの高い畑はより厳しくチェックを行うなど、以前よりも効率的に栽培を行うことが出来るようになりました。高品質な葡萄が得られる畑の場合、収穫期が近づくと専門家が毎日畑に行き、熟度を細かくチェックしていきます。もちろん生産本数の多いワインを生む畑についても、葡萄のサンプルをとって分析を行なっています。

アンティキ ポデリ イェルツで使用しているステンレスタンクにはすべて温度管理機能がついています。これにより、品質の高いワイン生産が可能となります。アルコール発酵の後、ソフトにプレスして固形物と分離させ、フィルターを通します。その後樽入れするワインもあれば、フレッシュさを楽しんでいただきたいワインの場合はすぐにボトリング作業に移ります。ボトリングラインは 2022 年に刷新し、「モノブロック」という、通常瓶以外の大型ボトル (3L や 5L) にも対応できるものを導入しました。今後は、パイプラインの洗浄を夜間にコンピュータで行うなど省人化する予定です。収穫した葡萄の内、選り抜いた 15%ほどを樽で熟成させています。樽は、バリック、トノー、さらに大きな 10,000L のものまで、さまざまな容量のものを使用しています。トップクラスのワインは約 25 日間と長い発酵期間をとっています。





サルデーニャを代表する芸術家「マリア ライ」に捧げるワイン

「500Lの新樽で熟成させているため、エレガントでフィネスがあり、カンノナウで出来る最高の表現。
赤い果実やプルーンのしっかりとした風味がある」—2025年現地視察でのコメント

チンクエッセ カンノナウ ディ サルデーニャ 2020

Cinquesse Cannonau di Sardegna

チンクエッセは、サルデーニャ島出身の芸術家マリア ライ (Maria Lai : 1919-2013) に捧げられたワインです。サルデーニャの美しさ、世界的に知られている歴史ある文化を広めたいというワイナリーの使命から生まれました。ラベルには、彼女の1999年の作品である、“le Cinque Esse” (5つのS) が描かれており、QRコードからその朗読を聞くことができます。アンティキ ボデリ イェルツのラインナップでも最上級キュヴェのひとつとなっており、このヴィンテージの生産本数は、6,000本しかありません。熟したチェリーやブラックベリー、黒胡椒、グラファイト、ハーブの凝縮した香りがあり、爽やかな酸味と熟したタンニン、フレッシュなタイムを思わせる風味があります。畑はイェルツ村の丘陵地にあります。標高は400m、片岩と粘土を含む土壌、平均樹齢30年です。収穫は9月下旬に畑で選別しながらすべて手摘みで行います。アルコール発酵は温度管理したステンレスタンクで最低でも25日間行います。マロラクティック発酵は樽で行います。熟成は全体の50%は500Lのフレンチオークのトノー、50%は5,000Lの大樽で12ヶ月行います。さらにボトルで6ヶ月熟成させます。



★「ファルスタッフ 2023.10.16」で91点

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.0%> 国/地域等：イタリア/サルデーニャ/D.O.C.

葡萄品種：カンノナウ 100% 熟成：500Lと5,000Lの樽で12ヶ月、ボトルで6ヶ月

品番：IA-126/JAN：4935919941266/容量：750ml

¥8,580(本体価格¥7,800)

石灰と片岩の混ざる土壌で育つ、平均樹齢40年のカンノナウで造るリゼルヴァ

「カンノナウ ディ サルデーニャのフラッグシップ」—2025年現地視察でのコメント

チュエツラ カンノナウ ディ サルデーニャ リゼルヴァ 2021

Chuerra Cannonau di Sardegna Riserva

イェルツ村の標高の高い丘陵地のカンノナウのセレクションです。「チュエツラ」とは土地の名前にちなんでいます。この場所は昔から品質の高いワインを生む場所として知られていました。そのため農家が大切な客をもてなす時、チュエツラからのワインを提供するのが決まりで、最高のワインがサービスされていることが一目瞭然でした。スマレやブラックベリーの暖かみのある柔らかなアロマが広がります。口に含むとしっかりとボディが感じられ、洗練された心地よいタンニンがあります。畑の標高は500m、石灰岩と片岩の混ざる土壌、平均樹齢は40年、仕立てはギヨー、栽植密度は4500本強/haです。収穫は9月下旬に畑で選別しながらすべて手摘みで行います。アルコール発酵は温度管理したステンレスタンクで20日間行います。全体の50%を500Lのフレンチオークのトノー、50%を5000Lの大樽で12ヶ月、瓶で6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/サルデーニャ/D.O.C.

葡萄品種：カンノナウ 100% 熟成：500Lと5,000Lのオーク樽で12ヶ月、ボトルで6ヶ月

品番：IA-125/JAN：4935919941259/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)



イェルツ村の寓話をモチーフにした、シスト土壌のスモーキーなミネラルが特徴のキュヴェ
「エレガントで、この土地らしさ、テロワールをしっかりと表現している」—2025年現地視察でのコメント

マルギア カンノナウ ディ サルデーニャ 2020

Marghia Cannonau di Sardegna

昔々、イェルツ村の夏が非常に暑かった時、喉が渇いたキツネが新鮮な水を求めて泉に集まってきました。村人たちがキツネの後をつけてみたところ、キツネが住む洞窟を見つけました。それから月日が過ぎ、村人たちはその洞窟に備蓄用の食べ物や大切なワインを貯蔵するようになりました。この寓話にちなんでサルデーニャ語で「キツネ」を意味する「マルギア」という名前をこのワインにつけました。イェルツ村のカンノナウのセレクションです。集約のあるブラックベリーやラズベリー、イチゴを思わせるアロマがあります。口に含むと豊かな果実味があり、バランスが良く、しっかりとタンニンが感じられます。畑の標高は400m、片岩(シスト)土壌、平均樹齢は30年です。収穫は9月下旬に畑で選別しながらすべて手摘みで行います。アルコール発酵は温度管理したステンレスタンクで20日間行います。

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.0%> 国/地域等：イタリア/サルデーニャ/D.O.C.

葡萄品種：カンノナウ 100% 熟成：5,000Lのオークの大樽で12ヶ月、ボトルで3ヶ月

品番：IA-124/JAN：4935919941242/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2026年5月時点のものです。

チンクエッセと双璧をなす、ヴェルメンティーノの最上級品

「樽熟成により色合いは濃くなっているが、酸とフルーティさを保っている。
クリームのような滑らかさと、力強いボディが魅力」—2025年現地視察でのコメント



フィラーレ ヴェルメンティーノ ディ サルデーニャ 2021

Filare Vermentino di Sardegna

アンティキ ポデリ イェルツが造るヴェルメンティーノの最上級キュヴェです。柑橘系の果実のフレッシュな酸が保たれ、エレガントな樽の要素があり、非常にやわらかくクリームのように滑らかな口当たりが魅力です。このワインに使うのは標高 300mの丘陵地に位置する 4ha の畑の葡萄です。土壌は花崗岩由来の砂質ローム、葡萄の平均樹齢 30 年、仕立てはギヨー、栽植密度は 4500 本/ha です。収穫は 9 月の下旬に畑で選別しながら手摘みで行います。発酵前に 6~8 時間、コールド マセレーションを行い、アロマを引き出します。ゆっくりと時間をかけた柔らかい圧搾によって得られた果汁のみ（搾汁率 40%）を使います。プレス果汁を 8~10 度の低温に管理したステンレスタンクに入れ澱下げします。その後、3,000L のフレンチオークの大樽に移して発酵させ、12 ヶ月以上熟成させ、さらにボトルで 6 ヶ月熟成させます。

【白・辛口】 <Alc. 14.0%> 国/地域等：イタリア/サルデーニャ/D.O.C.

葡萄品種：ヴェルメンティーノ 100% 熟成：フレンチオークの大樽で 12 ヶ月以上、瓶で 6 ヶ月

品番：IA-163/JAN：4935919941631/容量：750ml **¥8,580**(本体価格¥7,800)

「サンタ クリスティーナの聖なる井戸神殿をモチーフにした、ヴェルメンティーノの上級キュヴェ
「アプリコットや桃のアロマがあり、余韻にも香りがしっかりと感じられる」—2025年現地視察でのコメント



ルチェアン レ ステッレ ヴェルメンティーノ ディ サルデーニャ 2023

Lucean Le Stelle Vermentino di Sardegna

ラベルは紀元前 1000 年頃に造られたサンタ クリスティーナの聖なる井戸神殿をモチーフとしています。今から 3000 年以上前、ヌラーゲ時代のサルデーニャ人は水に対する信仰があったとされていました。レモンやグレープフルーツを思わせる柑橘系の果実の上品なアロマが広がります。口に含むとフレッシュで、柔らかくフルーティな味わいがあります。畑の標高は 300m、土壌は風化した花崗岩と砂を含む白亜質、平均樹齢は 20 年です。収穫は 8 月~9 月にかけて、すべて手摘みで行います。優しく圧搾した後、澱下げしステンレスタンクで 14~16 度に温度管理しながら 30 日間発酵を行います。

【白・辛口】 <Alc. 14.0%> 国/地域等：イタリア/サルデーニャ/D.O.C.

葡萄品種：ヴェルメンティーノ 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：IA-122/JAN：4935919941228/容量：750ml **¥3,850**(本体価格¥3,500)

最も親しみやすい価格ですが、ミドルクラスに該当する“Selezione”シリーズのワインです

テラヴェ ヴェルメンティーノ ディ サルデーニャ 2023 (左)

Telave Vermentino di Sardegna

ワイン名の「テラヴェ (Telave)」はヌラーゲ時代の遺跡がある場所を指します。1500 年頃、テラヴェの白ワインが教皇庁に送られたという記述が残っています。洗練されたアロマがあります。骨格があり非常にバランスの良い味わいです。標高 200m、土壌は風化した花崗岩と砂を含む白亜質、平均樹齢 20 年です。8~9 月にかけてすべて手摘みします。優しく圧搾した後澱下げし、ステンレスタンクで 14~16 度で 30 日間発酵を行います。

【白・辛口】 <Alc. 13.5%> 国/地域等：イタリア/サルデーニャ/D.O.C.

葡萄品種：ヴェルメンティーノ 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：IA-121/JAN：4935919941211/容量：750ml **¥2,860**(本体価格¥2,600)

バントゥ カンノウ ディ サルデーニャ 2022 (右)

Bantu Cannonau di Sardegna

イェルツ村の葡萄を使っています。集約のあるレッドベリーやラズベリー、イチゴなどの果実や地中海のハーブの灌木を思わせるアロマがあります。豊かなフレイバーがあり、暖かみを感じる調和のとれた味わいが魅力です。畑の標高は 250m、片岩土壌、平均樹齢は 20 年です。収穫は 9 月下旬、すべて手摘みで行います。アルコール発酵、熟成ともにステンレスタンクで行います。発酵期間は 15 日間です。

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.0%> 国/地域等：イタリア/サルデーニャ/D.O.C.

葡萄品種：カンノウ 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：IA-123/JAN：4935919941235/容量：750ml **¥2,860**(本体価格¥2,600)

