



プーリアの独特の気候を生かし、土着品種の個性を表現 “イタリア最優秀生産者”の栄冠輝くファンティーニが手掛けるワイン

鉄分を豊富に含む赤土と石灰岩層、寒暖差のある気候 プーリア屈指の銘醸地“マンドゥーリア”

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に拠点を置くファンティーニ グループのワイナリーです。2012 年に設立されました。マンドゥーリアは、高品質なプリミティブォの産地として知られています。このエリアの特徴は、葡萄畑が平坦な土地に広がり、鉄分を豊富に含む赤土と樹齢の古い葡萄樹が多く見られることです。土壌は鉄分を豊富に含む赤土で、下層には石灰岩や石礫を多く含む痩せた土壌が広がっています。葡萄畑のそばには、畑から出土した石灰岩を積み上げて造られた「パヤーラ」と呼ばれる石造りの小屋が見られます。この小屋は、農作業時の休憩所や農機具置き場として利用されてきた、プーリアを象徴する風景のひとつです。また、周囲に山や湖がないため、雪解け水などの豊富な水源には恵まれておらず、土壌は痩せています。そのため葡萄樹は、水分や養分を求めて地中深くまで根を張ります。また、日中は非常に暑く、6月から収穫期にかけては気温が 40 度近くまで上昇します。一方で夜になると、北東のアドリア海から南側のイオニア海へと吹き抜ける冷たい風によって気温が下がり、昼夜の寒暖差が生まれます。この環境が、凝縮した果実味とフレッシュな酸を兼ね備えた葡萄を育みます。



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

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。また乾燥にかける期間も 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。

農家が造る葡萄にこそ、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、広大な自社畑は必要ありません。「広大な自社畑を持つ場合、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できます」とファンティーニの創設者のひとり、ヴァレンティーノは話していました。



ヴァレンティーノが発見した「黄金にも等しい価値を持つ葡萄」 爆発的なフレーバーを持つ古木のプリミティーヴォ

ヴァレンティーノは、プリミティーヴォについてあるエピソードを語ってくれました。「マンドゥーリアで畑を探していた収穫の時期、私たちはカートに積んだ葡萄をフィアット 500 (チンクエチント) で運ぶ老夫婦に出会いました。不思議に思い「なぜトラクターを使わないのですか?」と尋ねると、「そんなものを買う余裕はない」と言います。話を聞くと、彼らの畑の葡萄樹は非常に樹齢が古く、収穫量はわずかでした。当時、葡萄は重量単位で買い取られていたため、収量の少ない古木の葡萄では十分な収入にならなかったのです。気になって一粒食べさせてもらったと



ころ、その葡萄は驚くほど力強い爆発的なフレーバーと純粋な果実味に満ちていました。私たちにとって、高樹齢の葡萄はまさに黄金にも等しい貴重な宝物です。しかし、この土地ではその価値が十分に評価されていませんでした。そこで私たちは、「これまであなたが販売していた価格よりも高く買い取るので、ぜひその葡萄を売ってほしい」とお願いしました。さらに、キロ単位ではなく畑の面積に応じて対価を支払うので、収穫量を気にせず良い葡萄を育ててほしいと伝えました。老夫婦は、収穫量が少ないにもかかわらず高い価格を提示する私たちを怪訝そうに見ていましたが、何度も話し合いを重ねるうちに納得し、葡萄を売ってくれるようになりました。そして1年後、彼らは念願だったトラクターを購入することができました。こうして、それまで誰にも注目されず安価なワインのブレンド用として使われていた高樹齢のプリミティーヴォは、本来の価値が認められ、多くの人々に愛されるワインへと生まれ変わったのです」



古木のプリミティーヴォが植えられた葡萄畑の様子



荷運びのロバ (Somarello)」が語源とされる、豊産で知られた古代品種ですが、樹齢が上がると急激に収量が落ちるため一時絶滅の危機に瀕しました。今ではその品質の高さが知られるようになり、再び注目を集めています。

ゾッラ ススマニエッロ 2024

Zolla Susumaniello

「ゾッラ」とは、土を掘り返した際に出る粘土の塊を指す言葉です。畑はプリンディシに位置します。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ので、アロマが豊かでエレガントな要素をもたらす葡萄ができます。除梗、破碎し、温度管理したステンレスタンクで 8~10 日間発酵させます。マロラクティック発酵を行った後、圧搾し、アメリカンオークとフレンチオークのバリックに移し、6 ヶ月熟成させます。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。ベルベットのよう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。

★「ルカ マローニ 2027 Web 版」93 点

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：イタリア/プーリア/I.G.P.

葡萄品種：ススマニエッロ 100% 熟成：バリックで 6 ヶ月

品番：I-906/JAN：4935919059060/容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)



ヴァレンティーノが一目惚れした、“他とは違うマルヴァジア ネーラ”。そのポテンシャルを信じ、ブレンドせずに単一品種で勝負するこだわりの 1 本です。

ゾッラ マルヴァジア ネーラ 2023

Zolla Malvasia Nera

マルヴァジア ネーラの畑を探していた時、創設者のヴァレンティーノはこの畑の葡萄が持つ高いポテンシャルを一目で見抜き、「すぐにこの畑の農家と契約をすべきだ！」と主張しました。マルヴァジア ネーラは香り高いのですがボディがあまり強くなく、通常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ので、マルヴァジア ネーラ 100%のワインを造りました。2 軒の栽培農家も、このワインの出来を見て非常に驚き、喜んでいます。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。収量は、6~7t/ha です。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 2025」93 点

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：イタリア/プーリア/I.G.P.

葡萄品種：マルヴァジア ネーラ 100% 熟成：バリックで 6 ヶ月

品番：I-724/JAN：4935919057240/容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)



プリミティーヴォ最高峰の産地で生み出される凝縮した果実の豊かな風味と、海風によって保たれるフレッシュな酸が特徴的な、複雑で味わい深い上級品です。

ゾッラ プリミティーヴォ ディ マンドゥーリア 2024

Zolla Primitivo di Manduria

マンドゥーリアとサーヴァの畑からの葡萄を使います。仕立ての多くはアルベレッコで、一部のみコルドーネ スペロナートです。土壌は石灰岩質の基盤の上に形成された、酸化鉄を豊富に含む赤土（テッラ ロッサ）で、水捌けがよく痩せているため、葡萄の根が水分を求めて地中深くまで伸びていきます。これにより、葡萄は小粒で果皮が厚く、凝縮した味わいと複雑なアロマを得ることができます。また、日中は暑く乾燥していますが、夜になると北東のアドリア海から南側のイオニア海へと吹き抜ける冷たい風によって気温が下がり、昼夜の寒暖差が生まれることでフレッシュな酸を保つことができます。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。レッドチェリーやブラックベリー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。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。

★「ルカ マローニ 2027 Web 版」97 点

【赤・フルボディ】<Alc.15.0%> 国/地域等：イタリア/プーリア/D.O.C.

葡萄品種：プリミティーヴォ 100% 熟成：フレンチオークの樽で 6 ヶ月

品番：I-667/JAN：4935919056670/容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)

“レッジェンダ”の名に恥じない、樹齢 70 年以上の葡萄を使用。
古木ならではの凝縮感と複雑な風味を余すところなく表現した、
プリミティーヴォのトップ キュヴェです。

レッジェンダ プリミティーヴォ ディ マンドゥーリア 2023

Leggenda Primitivo di Manduria

古木のプリミティーヴォから造る特別なワインで、レッジェンダには「伝説」や「伝承、言い伝え」という意味があります。樹齢は 70 年以上、古いもので 100 年以上の樹もあります。まさしく、この土地のこの畑ならではの古木のプリミティーヴォの素晴らしさを、後世に伝えるようなワインといえます。伝統的なアルベレッコ仕立て、8,000 本/ha の高密度植で、収量は非常に低くなります。畑はサーヴァにあり、土壌は石灰岩質の基盤の上に形成された、酸化鉄を豊富に含む赤土（テッラ ロッサ）で、水捌けがよく痩せているため、葡萄の根が水分を求めて地中深くまで伸びていきます。これにより、葡萄は小粒で果皮が厚く、凝縮した味わいと複雑なアロマを得ることができます。また、日中は暑く乾燥していますが、夜になるとアドリア海とイオニア海からの風によって気温が下がり、昼夜の寒暖差が生まれることでフレッシュな酸を保つことができます。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。フレンチオークの樽（新樽、225L）で 13 ヶ月熟成させます。ろ過しますが、清澄はしません。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、ゴージャスな果実味と共に、カカオやチョコレートの風味が広がります。

参考：「ルカ マローニ 2027 Web 版」96 点（2022VT）、
「ルカ マローニ 2025」95 点（2021VT）

【赤・フルボディ】<Alc.15.5%> 国/地域等：イタリア/プーリア/D.O.C.

葡萄品種：プリミティーヴォ 100% 熟成：フレンチオークの樽で 13 ヶ月

品番：I-668/JAN：4935919056687/容量：750ml

¥8,800(本体価格¥8,000)



畑を区切り、葡萄樹を風から守るために、積み上げてつくる“ムーリ（石壁）”と、その石壁に巣をつくり、畑を見守るように現れるヤモリを、名前とラベルに表現しました。収量制限によって集約感を高め、ネグロアマーロの魅力を引き出したスタンダードクラス。

イ ムーリ ネグロアマーロ 2025

I Muri Negroamaro

「ムーリ」は、畑を区切り、樹を風から守るために地表の石で作る石壁を指します。また、その壁の隙間にヤモリが巣を作ることから、ラベルにデザインしています。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しているため、樽熟成させ柔らかくします。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。

★「ルカ マローニ 2027 Web 版」92 点

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：イタリア/プーリア/I.G.P.

葡萄品種：ネグロアマーロ 100% 熟成：樽で 4～5 ヶ月

品番：I-673/JAN：4935919056731/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)



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に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、イタリア語で壁のことを「ムーリ」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。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。