

トスカーナ屈指の有名エノログ、マウリッツィオ・カステリ（マストロヤンニやグラッタマッコをコンサルタント）の子息、シモーネ・カステリが、モレリーノ・ディ・スカンサーノに1998年に創業したワイナリー。当初から“ナチュラル”、および“サンジョヴェーゼの個性、すなわちピノ・ノワールやネッピオーロと同様に、地域の特徴を鋭敏に反映させるワイン造り”をモットーに掲げていた。畑の標高は250m前後。2014年まではセメントタンク発酵、木樽で3週間前後マセレーションしたモレリーノ・ディ・スカンサーノ1種類のみを生産していたが、この年からより選果を厳しくし、セカンドラインとしてトスカーナ・ロッセ “バディランテ” も生産。2010年代以降の気候変動へ対応し、フラッグシップのモレリーノ・ディ・スカンサーノの品質を維持するための判断だった。また、1960年代のヒッピー・カルチャーを象徴する詩人アレン・ギンスバーグの言葉である「フラワー・パワー」と名付けた口ゼも、話題。いずれのワインも温容とおおらかさをたたえ、優美さとバランスを保ち、飲み手を優しく受入れてくれる。414という数字は1960年代にマレンマ地方で行われた、農区画整理の時につけられた番号。

	<p>○IGT Toscana Grechetto - Costa Ovest トスカーナ・グレケット コスタ・オヴェスト</p>	<p>畑 品種：グレケット100% 植樹：2014年 位置：標高215-230m 西向き・東向きの急斜面 土壌：粘土質土壌</p>	<p>醸造 手作業で収穫後、セラーで10℃近くになるまで冷やしてから圧搾 セメントタンクで発酵</p>	<p>備考 グロッセートから車で南東に30分ほどいったポッティリ山近くの、単一畑でグレケットを栽培。2022VTが単一品種での初醸造。グレケットは果皮が厚くタンニンが多く含む品種で、完熟すると黄色い果実を思わせる風味とエレガンスさを兼ね備える。トスカーナの群島を見渡せるトスカーナの西海岸（＝コスタ・オヴェスト）という立地で栽培されたブドウは、丘陵地帯と海洋地帯との両方の気候を体現している。</p>
	<p>○IGT Toscana - Trebbiano Toscano トスカーナ・トレブビアーノ・トスカーノ</p>	<p>畑 品種：トレブビアーノ100% 植樹：1990年代植樹 位置：標高250m 土壌：粘土質土壌</p>	<p>醸造 セメントタンクで数日間マセレーション 木樽で半年間熟成</p>	<p>備考 数年間かけてシモーネが試行錯誤を繰り返し、2017VTに初リリース。生産ワインのほとんどが赤のPodere414だが、彼の赤ワイン同様、凝縮した果実味と、果実由来の酸味、樽香のバランスが絶妙。マセレーションは、醗酵の初期のみで、1次醗酵は木樽で終了する。色合いは濃い黄色をしている。</p>
	<p>●IGT Toscana Rosato - Flower Power トスカーナ・ロゼート フラワー・パワー</p>	<p>畑 品種：サンジョヴェーゼ 植樹：2003年、2007年、2011年 位置：標高250m 東・南・西向きを含む 土壌：砂岩質</p>	<p>醸造 ステンレスタックで短い期間マセレーション ステンレスタック・セメントタンクで熟成</p>	<p>備考 “FlowerPower”「フラワー・パワー」（花の力）というロゼートの名は、詩人アレン・ギンスバーグの詩からとったもので、1960年代に隆盛した「カウンター・カルチャー/ヒッピー」文化が刻印されている表現です。BBQなどで気軽に楽しめる味わいで、色調は、明るく輝く、淡いピンク色。</p>
	<p>●IGT Toscana Sangiovese - Badilante トスカーナ・サンジョヴェーゼ バディランテ</p>	<p>畑 品種：サンジョヴェーゼ100% 植樹：2000年代 位置：標高250m 東・南・西向きを含む 土壌：粘土質、礫岩土壌</p>	<p>醸造 セメントタンクで15～20日間マセレーション セメントタンクとトノー(5hl)で12カ月間熟成</p>	<p>備考 フラッグシップであるモレリーノ・ディ・スカンサーノの品質を高いレベルで安定させるために、2014年から造り出したセカンドラインの赤ワイン。モレリーノよりも10日間ほど早く収穫したブドウを使い、抽出期間も短くした、カジュアルなスタイル。モレリーノに比べ、タンニンが少なく時おり青さも感じる酸のある、ミディアムボディでフレッシュな味わいを目指す。エチケットには、沼沢地であったグロッセート周辺を、泥だらけになりながら、スコップで干拓をしていったバディランテと呼ばれる労働者の絵があしらわれている。</p>
	<p>●Morellino di Scansano モレリーノ・ディ・スカンサーノ</p>	<p>畑 品種：サンジョヴェーゼ85%、その他品種（チリエジオーロ、アlicant、コロリーノ、シラー）15% 植樹：2003年 位置：標高250m 東・南・西向きを含む 土壌：いろいろな成分からなる、主に粘土質</p>	<p>醸造 セメントタンク、小さな木製バットで15～20日間マセレーション 木製樽(2500hl)と、トノー(500l)で12カ月間熟成</p>	<p>備考 トスカーナの最南のモレリーノらしい熟した果実味と、果実由来の酸味に、5年に一度取り換えるという樽の香りが絶妙な逸品。近代醸造技術を適切に使い、技術的感覚的に、非常に完成度が高い。どの要素も大げさでなく、一体感のあるバランスを備えている。</p>