





Podere 414

ポデーレ 414



● IGT Toscana Bianco Trebbiano IGTトスカーナ・ピアンコ・トレッピアーノ					
	畑	<p>品種：トレッピアーノ100%</p> <p>植樹：1990年代植樹</p> <p>位置：標高250m、</p> <p>土壌：粘土質土壌</p>	<p>醸造</p> <p>セメントタンクで数日間マセレーション</p> <p>木樽で半年間熟成</p>	備考	<p>数年間かけてシモーネが試行錯誤を繰り返し、2017年VT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、果実由来の酸味と、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>
● IGT Toscana Rosato - Flower Power トスカーナ ロザート フラワー・パワー					
	畑	<p>品種：サンジョヴェーゼ</p> <p>植樹：2003年、2007年、2011年</p> <p>位置：標高250m、東、南、西向きを含む</p> <p>土壌：砂岩質</p>	<p>醸造</p> <p>ステンレスタンクで短い期間マセレーション。</p> <p>ステンレスタンク・セメントタンクで熟成。</p>	備考	<p>“FlowerPower”「フラワー・パワー」（花の力）というロザートの名は、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。</p> <p>BBQなどで気軽に飲んでもらえるような味わいで、色調は、明るく輝く、淡いピンク色。</p>
● IGT Toscana Sangiovese - Badilante トスカーナ サンジョヴェーゼ バディランテ					
	畑	<p>品種：サンジョヴェーゼ100%</p> <p>植樹：2000年代</p> <p>位置：標高250m、東、南、西向きを含む</p> <p>土壌：粘土質、礫岩土壌</p>	<p>醸造</p> <p>セメントタンクで15～20日間マセレーション</p> <p>セメントタンクとトノー(5hl)で12ヶ月間熟成</p>	備考	<p>季節な極端な気候変化に対応し、フラグシップであるモレッリーノ・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年から作り出したセカンドラインといえる、ワイン。モレッリーノよりも早く収穫したブドウを使っているが、侮るなかれ。良質なタンニンとバランスのとれた酸が、ミディアムボディでフレッシュな味わいを支えている。</p> <p>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、スコップで干拓をやっ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>
● Morellino di Scansano モレッリーノ・ディ・スカンサーノ					
	畑	<p>品種：サンジョヴェーゼ85%、その他品種（チリエジョーロ、アリカンテ、コロリーノ、シラー）15%</p> <p>植樹：2003年</p> <p>位置：標高250m、東、南、西向きを含む</p> <p>土壌：いろいろな成分からなる。主に粘土質</p>	<p>醸造</p> <p>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。</p> <p>木製樽(2500 hl)と、トノー(500l)で12ヶ月熟成。</p>	備考	<p>トスカーナの最南のモレッ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。近代的なワイン造りだが、どの要素も大げさでなく抑制的で、一体感のあるバランスを備えている。</p>