

Punset

プンセット



国・地域	: Itali, Piemonte	イタリア、ピエモンテ
地区、村	: Barbaresco, Neive	バルバレスコ、ネイヴェ
醸造・栽培責任者	: Marina Marcarino	マリーナ・マルカリーノ
HP / SNS	: https://www.punset.com/ https://www.instagram.com/punsetbiowines/	

ワイナリーと造り手について

プンセットは、ピエモンテ州、バルバレスコエリアのネイヴェの町のワイナリー。「Punset (プンセット)」とはピエモンテ方言で「美しい丘」あるいは「丘の頂」を意味し、かつてこの地を所有していたカステルボルゴ伯爵家が、秋の霧の上に姿を現す唯一の丘としてそう呼んだのだとか。

マルカリーノ家は代々この丘の畑を受け継ぎ、長く自家用ワインを醸造してきた。1964 年、レンツォ・マルカリーノが初めてワインを瓶詰めし、「プンセット」として市場へ送り出したことでワイナリーが正式にスタート。1980 年代初頭には、娘のマリーナ・マルカリーノが大きな転換をもたらした。すべての畑をバイオロジック栽培へ転換し、農薬やあらゆる



化学合成資材の使用を廃止。認証も早い段階で取得し、この決断が現在のワイナリーの方向性を決定づけたのだった。

現在はマリーナ・マルカリーノがワイナリー全体を統括し、バイオロジック栽培は特別な生産者のためのものではなく、品質を保証し消費者を守るための手段であると考えている。また、自然を尊重しながらも慣行栽培のワインと品質で競い合い、「自然への敬意と高品質は両立できる」ことを示すことが目標だ。

畑と栽培について

プンセットでは銅や硫黄の使用を最小限に抑える独自の農法を発展させてきた。バイオダイナミックの調剤も取り入れながら、福岡正信の「自然農法（農業の不耕起・不介入の思想）」にも深く共感し、その考え方を栽培に反映している。畑は全面草生とし、土壌の機械作業を極力減らす。



セラーと醸造について

培養酵母や酵素などの醸造用添加物は使用せず、果実がその土地の個性を自然に表現できるように醸造を進める。マリーナは長年セメントタンクの有用性を信じ続けており、現在も主要な醗酵容器として用いている。醸造所の電力や温水も太陽光発電設備により賄う。

