

Podere 414

ポデーレ 414 (クワトロ・ウーノ・クワトロ)



国・地域 : Italia, Toscana イタリア、トスカーナ
地区、村 : Morellino di Scansano モレッリーノ・ディ・スカンサーノ
醸造・栽培責任者 : Simone Castelli シモーネ・カステッリ
HP / SNS : <https://www.podere414.it/>
<https://www.instagram.com/podere414>

ワイナリーと造り手について

ポデーレ 414 は、スカンサーノの丘陵地帯で際立って優美な赤ワインを生産するワイナリーで、1998 年に設立された。彼らの醸造の妙は、気候が年々暑く乾燥へと傾くなかでも揺るがない。ワインに宿る味わいの均衡には、優れた調整力と確かな美意識を感じさせる。

オーナー醸造家シモーネ・カステッリは、トスカーナを代表するエノロゴ、マウリツィオ・カステッリの息子である。グラッタマッコやマストロヤンニなど数多くの名門のコンサルタントを務めてきた父の知識と経験を背景に、シモーネは自らのスタイ

ルを築き上げた。

ワイナリー名「414（クワトロ・ウーノ・クワトロ）」は、1960年代の農地改革で大農園が再分割された際、この土地に割り当てられた区画番号に由来する。また、大戦後に祖父ジュゼッペが地元に戻った際に取得したものであり、家族の歴史とも深く結びついているのだ。

シモーネは醸造家としての審美眼だけでなく、経営者としても優れた資質を備えている。コロナ禍を振り返って語った内容は印象的である。当時、訪問者が途絶え、スタッフも不安を抱える中、彼は再度のスタッフ教育を徹底し、全員が自分の役割を主体的に引き受けられるよう意識を共有したという。「その時間は非常に有意義であった」と語るシモーネの経営哲学をよく示したエピソードだ。

畑と栽培について

ワイナリーが位置するのはトスカーナ州グロッセートの南東、スカンサーノ地区、モレリーノ・ディ・スカンサーノの中心地にあたり、ポデーレ 414 は合計で 25ha の畑を所有する。畑はバイオロジック認証を取得し、ボトルにも全てユーロリーフのマークが印字されている。

モレリーノとはこの地でのサンジョヴェーゼの呼称であり、キャンティに比べて柔らかく、果実味豊かで大柄だ。その傾向は気候の温暖化傾向によりますます強まるが、大胆に畑に穴を掘り、雨水をより効率的に土中に引き込むなど、対策には余念がない。名称の由来には、ワインの色調を小さなサ



克蘭ボにたとえた説と、かつて生活に欠かせなかった“黒っぽい色合いの馬(cavalli morelli)”に由来する説がある。マレンマはかつて湿地が多く、マラリアのため人々は夏季に丘陵地へ移動して暮らしていた。19世紀に大規模な干拓が行われ、多くの

農夫（badilante）がスコップを手に灌漑水路を掘ったという歴史を持つ。現在リリースされている早飲み サンジョヴェーゼのキュヴェ「バディランテ」は、この歴史をエチケットに刻み、土地と人々の記憶を伝えている。



セラーと醸造について

スカンサーノの丘陵地帯を車で行くときれいに整備された赤いセラーが目に入る。地上階のみのセラーだが、適切に温度管理のされたセラーは機能的で、いつ見ても清潔に保たれている。醗酵用の大きなセメントタンクが設置されており、ほぼすべてのワインがこのタンクで醗酵される。白 2 種、ロザート 1 種、赤 3 種、甘口 1 種、全部で 7 種類のワインを生産。キュヴェや VT、ブドウの状態により自然酵母（ピエ・ディ・キューヴを用意）と選別酵母は使い分けている。ラシーヌとの取引の始まった 2013VT には赤はモレッリーノ・ディ・スカンサーノ 1 種であったが、冷涼多雨な 2014VT や高温乾燥の 2015VT を経験する中で、サンジョヴェーゼを 3 段階に分けて収穫し、それらからそれぞれ別々のキュヴェを生み出すに至った。つまり 1 度目の収穫はロザート・フラワー・パワー、2 度目の収穫はバディランテ、3 度目の収穫でモレッリーノ・ディ・スカンサーノを仕込むという具合だ。当初はワイナリーの名刺代わりと同時にフラッグシップでもあるモレッリーノ・ディ・スカンサーノの品質を維持が目的だったが、その品質の年々の向上には目を見張るものがある。

