

ポデーレ414は、スカンサーノの丘陵に根を下ろし1998年に設立されたワイナリーである。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・カステッリを父に持ち、その知識と経験を背景に自らのスタイルを築いた。ワイナリー名「414」は1960年代に祖父が手に入れた農地の区画番号に由来する。所有畑は25ha、バイオロジック認証を取得し、すべてのボトルにユーロリーフの印が記される。サンジョヴェーゼ主体のモレリーノは柔らかく果実味豊かな性格をもち、近年の温暖化にも畑の工夫で対応している。丘陵地に建つ赤いセラーではセメントタンクを中心に醗酵を行い、現在は白・ロゼを含む7種類を生産。サンジョヴェーゼを段階的に収穫し、それぞれ別のキュヴェへと仕立てる方法は、気候条件の変化に向き合う中で確立されたものだ。ワインごとの個性に宿るのは、伝統を礎としつつ変化する自然に苦心し実直に向き合ってきた414の姿勢である。

	○IGT Toscana Grechetto - Costa Ovest トスカーナ・グレケット コスタ・オヴェスト		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を含む品種で、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。
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	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压榨 セメントタンクで発酵		
	○IGT Toscana - Trebbiano Toscano トスカーナ トレブビアーノ・トスカーノ		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。
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	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		
	●IGT Toscana Rosato - Flower Power トスカーナ・ロザート フラワー・パワー		備考	“FlowerPower”「フラワー・パワー」（花の力）というロザートの名は、詩人アレクサンダー・ギンズバーク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。
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	醸造 ステンレスタンクで短い期間マセレーション ステンレスタンク・セメントタンクで熟成		
	●IGT Toscana Sangiovese - Badilante トスカーナ・サンジョヴェーゼ バディランテ		備考	フラ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らわれている。
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	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か月間熟成		
	●Morellino di Scansano モレリーノ・ディ・スカンサーノ		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。
畑	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% 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	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か月間熟成		