



JERZU
ANTICHI PODERI

サルデーニャ島の大自然が生む
個性あふれるワインが新入荷！



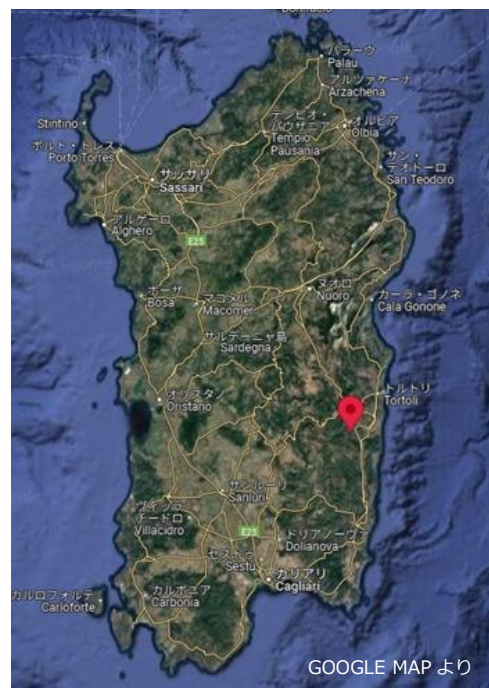
※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 2 月時点のものです。

ANTICHI PODERI JERZU

アンティキ ポデリ イェルツは、サルデーニャ島東海岸の**イェルツ**に位置する生産者組合です。イェルツは人口約3,000人の小さな村で、現在も数多くの古い伝統が守られています。外部から孤立したエリアで、海と山が接して

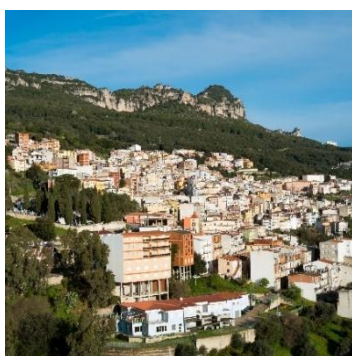
おり、島の中の島ともたとえられるほどです。イェルツには、1130年にまでさかのぼるワイン造りの歴史があり、その記録が文書として残っています。この地に住むどんな家族も、皆この地に葡萄畑を持っていて、先祖代々葡萄を栽培してきました。教会に葡萄畑を寄進した人や、ワイン造りの道具を寄付した人もいます。

1950年、地元の医師ヨスト ミリオールが中心となり、18名の栽培農家によって生産者組合が設立されました。ヨストは、より良い品質のワインを安全かつ効率的に造るという目的のために栽培農家に働きかけました。その当時から、誰もが自分のワインを造っていたものの、アマチュアな方法でした。設立当初はコーポラティヴァ ヴィティヴィニコラ イェルツという名前でしたが、2005年に現在の名称となりました。設立当初の組合員は18軒しかいませんでしたが、現在は408軒、畑面積は460haにまで及びます。イェルツはサルデーニャの中でも、歴史的にもとてもユニークなエリアです。海と山に近く、非常に急斜面で円形劇場のような形で畑が広がっています。海のすぐ近くに急斜面があり、外部に出るのが大変難しい地形で、ほとんど外部からの影響を受けないままの特異な土地となっています。畑の標高差が非常に大きいので、標高が低い土地、高い土地とで収穫時期も全く異なります。



畑は Jerzu, Ulassai, Osini, Gairo, Cardedu, Tertenia の複数の村に位置しています。栽培面積 460ha という、とても広いスペースに思えるかもしれませんが、実際には約 600 平方メートルほどに満たない、急斜面にある小さな畑の集合体です。畑仕事は非常に大変な作業になります。標高は 30m から 786m まで大きな高低差があり、異なる気候、土壌があります。標高の高い場所では葡萄が最初の実をつけている頃、低いところではすでにグリーンハーベストを行っているという違いがあります。そのため、様々なスタイルのワインを造ることを可能にしています。葡萄の仕立ての多くはギヨー、そして一部はアルベレッコです。葡萄にダメージが無いように、またいくつかの畑はトラクターが入れないほど険しい場所にあるため、収穫はすべて手摘みで行います。

「すべての畑はイェルツの栽培農家が所有しており、先祖代々、大切に受け継がれてきました。それぞれの家族が自分達自身の経験、知識を持っています。それぞれの家族がそれぞれの情熱を持ち、全ての家族が集まり、ひとつの方向性をもってワイン造りを行っています。イェルツの強みは、これらの情熱を持った栽培農家の人々のコミュニティにあります。ワイナリーが目指しているのは、単に農業活動だけでなく、村の栽培農家の人々に経済的な安定を与え、人々がこの土地に残り続けてくれることです。ワイナリーではアートの展示会を行うなど、外部の人も参加できるような文化的活動も行っています」と、プロジェクトマネージャーのエミリアーノ ピロディは話します。



「組合には二人の専門家がいます。一人は定期的に畑に行き、栽培をチェックしています。葡萄がどのくらい成熟しているのかを確認したり、今この処置をすべきだと判断したりします。もう一人は、コンサルタントのフランコ ベルナベイで、サンジョヴェーゼのスペシャリストとして国際的に知られる人物です。彼がワインの品質をチェックしています。どのタンクのワインをどのレベルのキュヴェに使用すべきかの判断をしています。なお、ワインの最終的なブレンドは、別のチームが行っています。フランコとは 30 年以上の付き合いで、彼もしくは彼のチームが実際にワイナリーに来るのは 1 年に 1 回程度ですが、「エノプロジェクト」という分析機関を持っているため、常にコンタクトを取ってワインの分析をしてもらっています」

**「サルデーニャ島が並外れた原料葡萄の宝庫であることに疑いはない。
(中略) しかも葡萄は完璧な気候条件で栽培されているのだ」**

——「世界のワイン図鑑」第8版より引用

「私たちの葡萄畑は、様々なゾーン、土壌に分かれています。また、栽培農家一軒ごとに自分たち自身の伝統とノウハウを持っています。そのため、葡萄の品質は異なってきます。こうした事情から、詳細な土壌分析を行いました。これにより、様々な土壌組成があることが分かりました。たとえば、この土壌からは非常にパワフルな葡萄が出来るなど、どのエリアの葡萄でどんなワインを造れば良いかがすでに分かっています。このため、品質レベルの高い畑はより厳しくチェックを行うなど、以前よりも効率的に栽培を行うことが出来るようになりました。高品質な葡萄が得られる畑の場合、収穫期が近づくと専門家が毎日畑に行き、熟度を細かくチェックしていきます。もちろん、生産本数の多いワインを生む畑についても、葡萄のサンプルをとって分析を行っています」



アンティキ ポデリ イェルツで使用しているステンレスタンクにはすべて温度管理機能がついています。これにより、品質の高いワイン生産が可能となります。アルコール発酵の後、ソフトにプレスして固形物と分離させ、フィルターを通します。その後樽入れするワインもあれば、フレッシュさを楽しんでいただきたいワインの場合はすぐにボトリング作業に移ります。ボトリングラインは 2022 年に刷新し、「モノブロック」という、通常瓶以外の大型ボトル (3L や 5L) にも対応できるものを導入しました。今後は、パイプラインの洗浄を夜間にコンピュータで行うなど省人化する予定です。収穫した葡萄の内、選び抜いた 15%ほどを樽で熟成させています。樽は、バリック、トノー、さらに大きな 10,000L のものまで、さまざまな容量のものを使用しています。トップクラスのワインは約 25 日間と長い発酵期間をとっています。



あえてワインの真価を表現できるようになるまで熟成させるものもあれば、フレッシュな状態で酸を楽しんでいただくものもあります。例えば「チンクエッセ (IA126)」は若くてもとても美味しく飲めるスタイルで、すぐにリリースするヴィンテージもあります。「マルギア (IA124)」は、熟成させて飲みごろになってからリリースしています。

「島なので、魚介類の影響が強いと予想されるだろうが、それは間違いだ。
(中略) むしろこの地域の料理は山の料理や羊飼いの料理が中心となっている」

— 「Vinous 2021.3.23」: “Where the Wild Things Are: Welcome to Sardinia
(かいじゅうたちのいるところ: サルデーニャへようこそ)”より



サルデーニャを代表する芸術家「マリア ライ」に捧げるワイン 生産本数わずか 6,000 本の最上級キュヴェが限定本数のみ入荷しました!

チンクエッセ カンノナウ ディ サルデーニャ 2020 **[NEW!]** Cinquesse Cannonau di Sardegna

チンクエッセは、サルデーニャ島出身の芸術家マリア ライ (Maria Lai : 1919-2013) に捧げられたワインです。サルデーニャの美しさ、世界的に知られている歴史ある文化を広めたいというワイナリーの使命から生まれました。ラベルには、彼女の 1999 年の作品である、“le Cinque Esse” (5つのS) が描かれており、QRコードからその朗読を聞くことができます。アンティキ ポデリ イェルツのラインナップでも最上級キュヴェのひとつとなっており、このヴィンテージの生産本数は、6,000 本しかありません。熟したチェリーやブラックベリー、黒胡椒、グラファイト、ハーブの凝縮した香りがあり、爽やかな酸味と熟したタンニン、フレッシュなタイムを思わせる風味があります。畑はイェルツ村の丘陵地にあります。標高は 400m、片岩と粘土を含む土壌、平均樹齢 30 年です。収穫は 9 月下旬に畑で選別しながらすべて手摘みで行います。アルコール発酵は温度管理したステンレスタンクで最低でも 25 日間行います。マロラクティック発酵は樽で行います。熟成は全体の 50%は 500L のフレンチオークのトノー、50%は 5,000L の大樽で 12 ヶ月行います。さらにボトルで 6 ヶ月熟成させます。



★「ファルスタッフ 2023.10.16」で 91 点

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.0%> 国/地域等: イタリア/サルデーニャ/D.O.C.
葡萄品種: カンノナウ 100% 熟成: 500L と 5,000L の樽で 12 ヶ月
品番: IA-126 / JAN: 4935919941266 / 容量: 750ml

¥8,580(本体価格¥7,800)



エレガントでありながらしっかりとしたボディも備えたりゼルヴァ

チュエツラ カンノナウ ディ サルデーニャ リゼルヴァ 2021 **[NEW!]** Chuerra Cannonau di Sardegna Riserva

イェルツ村の標高の高い丘陵地のカンノナウのセレクションです。「チュエツラ」とは土地の名前にちなんでいます。この場所は昔から品質の高いワインを生む場所として知られていました。そのため農家が大切な客をもてなす時、チュエツラからのワインを提供するのが決まりで、最高のワインがサービスされていることが一目瞭然でした。スマレやブラックベリーの暖かみのある柔らかなアロマが広がります。口に含むとしっかりとしたボディが感じられ、洗練された心地よいタンニンがあります。畑の標高は 500m、石灰岩と片岩の混ざる土壌、平均樹齢は 40 年、仕立てはギヨー、栽植密度は 4500 本強/ha です。収穫は 9 月下旬に畑で選別しながらすべて手摘みで行います。アルコール発酵は温度管理したステンレスタンクで 20 日間行います。熟成は全体の 50%を 500L のフレンチオークのトノー、50%を 5000L の大樽で 12 ヶ月行います。さらにボトルで 6 ヶ月寝かせてからリリースします。

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.0%> 国/地域等: イタリア/サルデーニャ/D.O.C.
葡萄品種: カンノナウ 100% 熟成: 500L と 5,000L のオーク樽で 12 ヶ月、ボトルで 6 ヶ月
品番: IA-125 / JAN: 4935919941259 / 容量: 750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 2 月時点のものです。

イエルトツ村の寓話をモチーフにしたカンノナウの上級キュヴェ



マルギア カンノナウ ディ サルデーニャ 2020 **【NEW!】**

Marghia Cannonau di Sardegna

昔々、イエルトツ村の夏が非常に暑かった時、喉が渇いたキツネが新鮮な水を求めて泉に集まってきました。村人たちがキツネの後をつけてみたところ、キツネが住む洞窟を見つけました。それから月日が過ぎ、村人たちはその洞窟に備蓄用の食べ物や大切なワインを貯蔵するようになりました。この寓話にちなんでサルデーニャ語で「キツネ」を意味する「マルギア」という名前をこのワインにつけました。イエルトツ村のカンノナウのセレクションです。集約のあるブラックベリーやラズベリー、イチゴを思わせるアロマがあります。口を含むと豊かな果実味があり、バランスが良く、しっかりとしたタンニンが感じられます。畑の標高は 400m、片岩土壌、平均樹齢は 30 年です。収穫は 9 月下旬に畑で選別しながらすべて手摘みで行います。アルコール発酵は温度管理したステンレスタンクで 20 日間行います。

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.0%> 国/地域等：イタリア/サルデーニャ/D.O.C.

葡萄品種：カンノナウ 100% 熟成：5,000L のオークの大樽で 12 ヶ月、ボトルで 3 ヶ月

品番：IA-124/JAN：4935919941242/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)

井戸神殿をモチーフにしたヴェルメンティーノの上級キュヴェ



ルチェアン レ ステッレ ヴェルメンティーノ ディ サルデーニャ 2023 **【NEW!】**

Lucean Le Stelle Vermentino di Sardegna

最も優れた複数の畑の葡萄を選別して使用する、ヴェルメンティーノの上級品です。ラベルは紀元前 1000 年頃に造られたサンタ クリスティーナの聖なる井戸神殿 (Pozzo Sacro di Santa Cristina) をモチーフとしています。今から 3000 年以上前、ヌラーゲ時代のサルデーニャ人は水に対する信仰があったとされていました。レモンやグレープフルーツを思わせる柑橘系の果実の上品なアロマが広がります。口を含むとフレッシュで、柔らかくフルーティな味わいがあります。畑の標高は 300m、土壌は風化した花崗岩と砂を含む白質質、平均樹齢は 20 年です。収穫は 8 月～9 月にかけて、すべて手摘みで行います。優しく圧搾した後、澱下げしステンレスタンクで 14～16 度に温度管理しながら 30 日間発酵を行います。

【白・辛口】 <Alc. 14.0%> 国/地域等：イタリア/サルデーニャ/D.O.C.

葡萄品種：ヴェルメンティーノ 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：IA-122/JAN：4935919941228/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)

最も親しみやすい価格ですが、ミドルクラスに該当する“Selezione”シリーズのワインです

テラヴェ ヴェルメンティーノ ディ サルデーニャ 2023 (左) **【NEW!】**

Telave Vermentino di Sardegna

ワイン名の「テラヴェ (Telave)」はヌラーゲ時代の遺跡がある場所を指します。1500 年頃、テラヴェの白ワインが教皇庁に送られたという記述が残っています。洗練されたアロマがあります。口当たりはやわらかいですが、骨格があり非常にバランスの良い味わいです。畑の標高は 200m、土壌は風化した花崗岩と砂を含む白質質、平均樹齢は 20 年です。収穫は 8～9 月にかけてすべて手摘みで行います。優しく圧搾した後澱下げし、ステンレスタンクで 14～16 度に温度管理しながら 30 日間発酵を行います。

【白・辛口】 <Alc. 13.5%> 国/地域等：イタリア/サルデーニャ/D.O.C.

葡萄品種：ヴェルメンティーノ 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：IA-121/JAN：4935919941211/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)

バントゥ カンノナウ ディ サルデーニャ 2022 (右) **【NEW!】**

Bantu Cannonau di Sardegna

イエルトツ村の葡萄を使っています。集約のあるレッドベリーやラズベリー、イチゴなどの果実や地中海のハーブの灌木を思わせるアロマがあります。豊かなフレイバーがあり、暖かみを感じる調和のとれた味わいが魅力です。畑の標高は 250m、片岩土壌、平均樹齢は 20 年です。収穫は 9 月下旬、すべて手摘みで行います。アルコール発酵、熟成ともにステンレスタンクで行います。発酵期間は 15 日間です。

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.0%> 国/地域等：イタリア/サルデーニャ/D.O.C.

葡萄品種：カンノナウ 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：IA-123/JAN：4935919941235/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 2 月時点のものです。