

# Pojer & Sandri

ポイエル・エ・サンドリ/トレンティーノ

【ご注文は受注専用メール: [t-order@terravert.co.jp](mailto:t-order@terravert.co.jp) / ファックス: 03-3584-2681】



地域伝統の棚仕立ての良さを守る為に  
グイヨ仕立てを止めて元に戻している



自然なワインだから欠陥があって良い訳がない  
醸造を正しく行えば、しっかり熟成できる



## 土壌に合わせて より自然に、より正しく

### モレーン土壌

#### ノジオラ、ミュラー・トゥルガウ、シャルドネ

1975年の創業当時、醸造所がなく、イエルマンで醸造をしていたというポイエル・サンドリ。今ではトレンティーノを代表する造り手に成長。特にノジオラとミュラー・トゥルガウに関しては模範的造り手と言われます。

彼等の本拠地はファエド地区。しばしばイタリアで最高気温を叩き出すエリアです。盆地で日照量が少ないながらも陽が出ると温度は高くなりがちなんです。土壌はモレーン土壌で典型的ドロミテの土壌。ここでは伝統品種である「ノジオラ」「ミュラー・トゥルガウ」「シャルドネ」が栽培されています。石灰も適度に含む土壌はこれらの品種と好相性だったのです。

ノジオラは標高の違う3ヶ所の畑に植えて、その年の気候に合わせて比率を変える事で味わいのバランスをとっています。特にノジオラ独特の香は熟しすぎると消えてしまうので熟度と香を別々の畑から得るのです。

最も高い標高の750mの畑パライにはミュラー・トゥルガウが植樹されています。気難しい品種で日照量が必要な上、昼夜の寒暖差も必要。よって南向きで、高い標高であることはとても重要な事です。日照、寒暖差、石灰と粘土の比率、全てが完璧。

### 火山岩土壌

#### ソーヴィニヨン・ブラン、リースリング

ここ数年で彼等が新しく購入したのが「ヴァル・デ・チェンブラ」。こちらはモレーン土壌ではなく、火山岩を含む土壌。よってノジオラやミュラー・トゥルガウではなく、ソーヴィニヨン・ブラン、リースリング等を植樹しています。

イタリアのソーヴィニヨン・ブランでこれほど鉱物的な硬さを感じさせるワインはありません。火山岩土壌だからこのワインを引き締めているのです。リースリングも果実中心の太ったワインではなくリースリング特有の鉱物感が見事に反映されています。造り手の個性が出ているうちはまだまだで、土地の個性が出るようになったら造り手として成熟したことになるのだそう。素晴らしい造り手です！

## 2/1 出荷開始！

### これこそが自然！ゼロ・インフィニート

ファエドの山奥、標高800mの森を開墾して植えたソラリス種。この品種は冷涼地でも育ち、べト病やウドンコ病にも、ある程度耐性がある品種。つまり、ウイルスの少ない高地であれば農薬を使わずに育てる事が可能。完全無農薬で育てられた葡萄はセラーに入ると二酸化炭素で充満したタンクに入れられ野生酵母のみで発酵開始。白ワインの醸造は酸化との戦いですが、酸化防止剤を使わずに発酵中盤で残糖を計り、生きている酵母ごとボトリングします。発酵はボトル内で続き発泡を得、糖分を食い尽くした時点で終了し、瓶内には澱と発泡が残ります。

この2つの要素が酸化防止の役割をしてくれる訳です。ポイエル・サンドリが考える「壊れていない本当の意味で自然なワイン」は農薬ゼロ、酸化防止剤ゼロ、酵母添加ゼロ、酵素添加ゼロ、糖分添加ゼロ、フィルターゼロの葡萄100%フリッツァンテ。まだ体験してない方はぜひ、体験して下さい。たまにはワインの固定概念をはずしてみして下さい。

貴店名

担当者様

電話番号

帳合酒販店

希望納品日

月

日



最新情報は「メルマガ」で！

・登録はQRコードで簡単  
・読者限定「特別条件」

・限定品、最新入港案内  
・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします！

FACEBOOK & INSTAGRAM



### 《葡萄を洗う》

ポイエレ・サンドリでは収穫後、葡萄をビタミンCが0.1%入った水で洗ってしまいます。酵母を洗い流してしまうので古い常識では考えられませんが、一瞬洗う事でゴミを落とし、酵母と共にバクテリア、雑菌を洗い流すので、洗い終わった後、酵母の敵であるバクテリア、雑菌がいない環境で酵母は洗う前の1.5倍に増殖するのだそう！

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	ME	入港数	ご注文数
A3807	Nosiola ノジオラ	2018	白	750	2,700		OK	本
A3283	Muller Thurgau "Palai" ミュラー・トゥルガウ・パライ	2018	白	750	2,700		OK	本
A2654	Chardonnay シャルドネ	2017	白	750	2,800		240本	本
A3755	Traminer Aromatico トラミネール・アロマテコ	2018	白	750	2,900		480本	本
A4506	Sauvignon Blanc ソーヴィニヨン・ブラン	2018	白	750	3,000		OK	本
A3137	Riesling リースリング	2017	白	750	3,000		360本	本
A4606	Zero Infinito ゼロ・インフィニート	[2019]	微白	750	3,600		960本	本
A3135	Bianco Faye ピアンコ・ファイエ	2015	白	750	4,800		180本	本
A3136	Rosso Faye ロッソ・ファイエ	2013	赤	750	5,600		36本	本
A4507	Pinot Nero ピノ・ネロ	2018	赤	750	2,800		360本	本
A4175	Pinot Nero "Rodel Pianezzi" ピノ・ネロ・ロデル・ピアネッツィ	2016	赤	750	5,400		300本	本
A2656	Essenzia HF エッセンツィア・ハーフ	2015	甘	375	3,900		48本	本

貴店名

担当者様

電話番号

帳合酒飯店

希望納品日

月

日


**最新情報は「メルマガ」で！**

・登録はQRコードで簡単  
・読者限定「特別条件」

・限定品、最新入港案内  
・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします！  
**FACEBOOK & INSTAGRAM**