

Il Pingro イル・ピングロ



2019 年、キアラと私マルゲリータの二人の従姉妹はマリーナ・ディ・グロッセートにある家族の農家を引き継ぎました。海からわずか 1km の土地です。その土地は、私たちの祖母がまだ 5 歳の時に曾祖父が取得したもので、曾祖父と祖父はいずれも農家でした。約 2,000 メートルにわたるブドウ畑——区画の全長に沿って 4 列の長大な畝——を植えたのは祖父です。彼はアンソニカ、プロカニコ、サンジョヴェーゼといった地元の伝統的なブドウ品種に加え、オリーブの樹も栽培しました。目的は、家族や友人のために十分な量のワインを造り、余剰は地元の協同組合に販売することでした。

実際、2019 年に私たちが引き継ぐまで、家族は主に夏に親族や友人が集まる際に飲む自家用ワインを造っていました。キアラと私は、その伝統をより精密に継承したいと考え、最初のヴィンテージで白ワインを 1,200 本生産しました。イタリア国内外で関心が高まるにつれ、農家の敷地内にブドウを追加で植えることを検討すると同時に、近隣の古く放置された畑の調査も始めました。この地域の高齢農家の多くはすでに畑を維持していなかったため、私たちにはいくつかの畑を引き継ぐ機会がありました。ただし、多くの場合は大規模な修復作業が必要でした。自宅での植栽プロジェクトはいまも重要ですが、古木を活かしてワインを造り続けることは持続可能

な農業のアプローチだと考えています。

最終的に、マリーナ・ディ・グロッセートとカスティリオーネ・デッラ・パスカイアの間にある 1.2 ヘクタールのブドウ畑を引き継ぎました。これは知人のティツィアナさんが父親から相続したものでしたが、長らく手入れがされず、伐採してしまおうとしていたものです。私たちはその畑の再生に取り組みました。2 年間の作業を経た後、隣人からさらに 0.9 ヘクタールの区画を託され、喜んでプロジェクトに加えました。

所在地について補足すると、マリーナ・ディ・グロッセートはトスカナ州南部のマレンマ地方にあり、独特の地質学的歴史を持っています。この沿岸地域の多くは地質学的に見ると比較的最近まで海に覆われていたため、ブドウ畑の土壌とテロワールは次のような特徴を備えています。

2025 年 10 月版



砂質土壌:海の堆積によって形成された軽い砂質土壌は、水はけが良く保温性にも優れており、アンソニカやヴェルメンティーノのような品種に適しています。

海の影響:海に近いので、潮風と湿度の高さが微気候に影響を与え、気温を和らげ、ワインに複雑さをもたらします。

平坦な海岸平野:トスカーナ内陸の丘陵地帯と異なり、この地域は平坦な地形です。作業はしやすい一方で、ブドウは風や天候の極端さにさらされやすくなります。

農場は「イル・ピングロツソ」と呼ばれる地域にあります。この地名は「イル・ピングロ・グロツソ」(直訳すると「大きな松の木」)に由来します。松はこの地域を象徴する樹木で、通常は森の中で密集しながら細長く育ちます。しかし、私たちの畑には一本だけ特別に大きな松があり、高さよりも幅広く育っていました。私たちはその松を「イル・ピングロ」と冗談めかして呼んでおり、それがやがてプロジェクト名になりました。

セラーについて:もともとワインは祖母の家の地下にある小さなセラーで造られており、自家用には十分でしたが規模拡大には不向きでした。自費で小規模に始めた私たちには新しいセラーを建設する余裕がなかったため、

代替案を探しました。そこで、ロツカストラダ(北マレンマ)で同様のプロジェクトを進めていた二人の若手ワインメーカーと出会い、素晴らしい協働を始めました。現在は彼らとセラーを共有し、技術を交換し、互いに支えています。時間が経つにつれ、この場所は私たちのような4~5人の若手生産者にとって拠点となっています。





2024 il Pingro Bianco Toscana

イル・ピングロ ビアンコ トスカーナ

ブドウ:プロカニコ 70%、アンソニカ 30%

畑・土壌:Marina di Grosseto(マリーナ・ディ・グロッセート)、砂質
海から 1.3km

樹齢:50~70 年

生産量:4,500 本

アルコール度数:12%

醸造・熟成:プロカニコは優しく圧搾、アンソニカは一部を全房のまま一日間、果皮浸漬発酵。その後ブレンドしてコンクリートタンクで熟成。

2024 il Pingro Rosso Toscana

イル・ピングロ ロッソ トスカーナ

ブドウ:サンジョヴェーゼ 100%

畑・土壌:Castiglione della Pescaia(カスティリオーネ・デッラ・ペスカイア)、砂質、海から 1km

樹齢:50~70 年

生産量:4,500 本

アルコール度数:10.5%

醸造・熟成:全房のブドウと除梗したブドウを交互に階層に積み重ねて 15 日間果皮浸漬発酵。コンクリートタンクで熟成。



2023 il Pingro Nada Toscana

イル・ピングロ ナーダ トスカーナ

ブドウ:アンソニカ 100%

畑・土壌:Marina di Grosseto(マリーナ・ディ・グロッセート)、砂質
海から 1.3km

樹齢:50~70 年

生産量:880 本

アルコール度数:12%

醸造・熟成:部分的に全房のアンソニカを 3 日間果皮浸漬。

発酵後、木樽で1年間熟成。彗星(Cometa)のような特別なコンセプトで造られた 2023 年のみの限定リリース。

2024 il Pingro Sabbione Frizzante Rosato

イル・ピングロ サッビオーネ フリザンテ・ロザート

ブドウ:サンジョヴェーゼ 100%

畑・土壌:Castiglione della Pescaia(カスティリオーネ・デッラ・ペスカイア)、砂質、海から 1km

樹齢:50~70 年

生産量:1,300 本

アルコール度数:10.5%

醸造・熟成:同じ畑から収穫したブドウの冷凍果汁をベースワインに加え、そのまま瓶内二次発酵させます。澱引きはしていません。

