



---

FELLINE

**THE CRUS OF**

---

**PRIMITIVO**

1996年以来、アカデミアデイラセミプロジェクトの一環として、マンドゥリアのプリミティーボのDOC地区で各小さなグループを特定し、さまざまな地域や土壌に植えられた葡萄園を形成し始めました。数年にもわたって調査の結果、土地と気候の異なる特徴や豊かな収穫期間に基づいて、プリミティーボを育てるのに最適な4つの地域が見つかりました。私たちはその地域を本当の“Crus of Primitivo”を投票しました。

イタリア

アブリア



THE DOC AND THE CRUS OF PRIMITIVO









マンドゥリアのDOC地区で最も一般的な土壌タイプです。こちらは酸化鉄が豊富な土壌で土壌にさび色を与えます。こちらは、石灰岩の岩盤にさらされている地下土壌の薄い層です。

は 普段9月の第1週間に収穫され、フランスの樽(丸樽)で数ヶ月熟成され、この品種の最も伝統的で独特な特徴を示します: 熟したチェリーと赤いベリー豊かな果実味でありながら、バランスの取れた柔らかいザクロのタンニンです。

# 赤色土







この土壌は、出現する石灰岩の分解に由来されます。この土壌の多面的な岩石組成によって、雨水は迅速に排出されますが、同時に、葡萄の木の根系が下の多孔質岩層に深く浸透して、隠れた地下水を「捕らえる」ことができます。こちら土壌で栽培された葡萄は、通常9月中旬頃に収穫され、ブラックチェリー、バニラ、レッドベリーフレーバーを備えた優れた果実を生み出します。木製の樽の色が長持ちすることで、その優雅さと魅力が際立っています。はポッツォパロで育った競走馬の名前です。ポッツォパロはマンドゥリアの品種が栽培されている場所です。

白色土

# PRIMITIVO DI MANDURIA と CALIFORNIAN ZINFANDEL の不思議な関係

PrimitivoとZinfandelの物語は、2人の友人の出会いによって書かれました。すべての始まりは1967年でした。カリフォルニア大学デービス校のオースティンゴーヒーン教授がドイツの植物学セミナーから戻り、数年前にデイビスに会った同僚のジョバニに会うためにバーリに立ち寄りしました。二人の教授はバーリのレストランで夕食を食事しました。そこでゴーヒーン教授は友人が注文したワインに気づきました。マルテッリー・プリミティーボは、彼の地域のワインであるジンファンデルに非常に似ています。

その晩以来、2つの葡萄品種の運命は永遠に出会うことになり、イタリアとアメリカの研究者や科学者の間で、この葡萄の正体について議論が交わされた。

90年代、カリフォルニアのジンファンデルはアメリカの市場で知名度が高く、尊敬されます。ヨーロッパからではなくてのユニークな葡萄としても認められました。

一方、プリミティーボ・ディ・マンドゥリアでは、葡萄品種のフェリーネで、プーリアと葡萄品種に対する偏見を克服し、大量のヴィンテージワインが流通するまで使用されました。Accademia dei Racemiプロジェクトと共に、PrimitivoとAmerican Zinfandelの関係を研究して再構築することにしました。

特に、ハンガリー原産の葡萄品種であるジルファンデルに誤って付けられた「ジンファンデル」という名前の由来が不明なため、私たちの関心は高まりました。

ジンファンデルはプーリア起源であり、実際にはマンドゥリアに由来すると確信しているため、その名前は、プリミティーボの品質の良さで地元の農家に知られている有名なコントラダ「シンファローザ」に由来していると考えられます。

こちらの理由でカリフォルニアへの旅行でアメリカで一番信頼の高い葡萄品種の1つであるガイザービルいくつかの移植片をリッジから受け取りました。それらをプリミティーボの葡萄園近くのコントラダシンファローザのマンドゥリアに統合し、類似点と相違点を観察しました。

その間、キャロル・メレディス教授は間違いなくすべての疑問を解消しました。2つの葡萄のDNAに関する研究の結果、彼女はプリミティーボとジンファンデルが遺伝的に同一であることを証明しました。

ジンファンデルシンファローザは、ノンアメリカンのワインで、サンフランシスコで毎年開催されるZAPグランドフェスティバルで認められ、グラスガンベロロッソという賞を3回も繰り返し受賞しました。







こちらは深くてかなり肥沃な湿地帯であり、葡萄の木の活気につながります。こちらではカリフォルニアの移植片を移植しました。それは沖積起源のあるばしょ：有機物（古代の森）の分解と雷の侵食によって作られた黒い土壌堆積物ジンファンデルはアメリカで一番重要な葡萄園の1つから来られます：有名なGeyserville of Ridge。現在、ジンファンデルとプリミティーボは遺伝的に同一であることが証明されていますが、20年前、にはこちらの2つの品種を研究する唯一の方法はそれらをそばに並べて植えることでした。

フランスとアメリカのオークの成熟されたことにより、メントールとバルサミコの香りが強まります。黒色土の収穫は9月中旬から下旬に行われ、非常にスパイシーなプリミティーボワインを生み出します。黒胡椒、ルバーブ、甘草、複雑で持続的なタンニンの構築があります。

# 黒色土







現代では、開発された地域や産業された地域から遠く離れた砂丘の海岸沿いにプリミティーボの葡萄園がまだ植えられているのを見つけることは非常に珍しいものです。それらは、収穫量が非常に少なく、移植されていない葡萄の木がまだ見られる、古代のユニークな葡萄栽培の証拠です。

Dunicoの収穫は通常、早い時期に行われます:8月の最後の週頃に行われます。こちらの土地にて栽培されたプリミティーボは強く、濃縮されており、フランスのバーで適切に熟成した後熟した果実から干しイチジク、アーモンド、クローブ香、ヘリクリサムまで、複雑なノートの一つのシリーズが表示されます。フルボディでエレガントな味わいで、溶け込んだチェリー、タバコ、ドライフルーツの香りが長い余韻が続きます。





## 最高のイタリアワイン

- 2023 Primitivo di Manduria - Sinfarosa - **Zinfandel '19**  
2022 Metodo Classico - Pas dosé - **Edmond Dantès**  
2021 Primitivo di Manduria - Sinfarosa - **Zinfandel '17**  
2020 Primitivo di Manduria - Sinfarosa - **Zinfandel '16**  
2019 Primitivo di Manduria - Sinfarosa - **Zinfandel '15**  
2018 Primitivo di Manduria - **Felline '15**  
2017 Primitivo di Manduria - Sinfarosa - **Zinfandel '13**  
2016 Primitivo di Manduria - Tenuta Pozzopalo - **Giravolta '12**



- 2023 **TOP WINE** Primitivo di Manduria - **Felline '21**  
2022 **TOP WINE** Primitivo di Manduria - Tenuta Pozzopalo - **Giravolta '18**  
2021 **TOP WINE** Primitivo di Manduria - Sinfarosa - **Zinfandel '18**  
2020 **GRANDE VINO** Primitivo di Manduria - Sinfarosa - **Zinfandel '17**



ノート

Strada Comunale Santo Stasi I, 42 • 74024 Manduria (Ta) • Italia  
t +39 099 9711660 • f +39 099 9711530  
WWW.AGRICOLAFELLINE.IT • INFO@AGRICOLAFELLINE.IT



Agricola Feline



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING  
TO EU REGULATION NO. 1308/2013