



トウルツリ プリミーボォ・
サイレント

900円程度



プリミティーヴォ・ディ・
マンドゥーリア ポッジ
ヨ・レ・ヴォルピ

1,300 円程度

プリミティーヴォ飲みやすくコスパ抜群！

数あるブドウ品種のなかでも、プリミティーヴォはあまり知られていません。

それもそのはず、イタリア南部、プーリア州の土着品種なのです。このブドウから造られる赤ワインは香りがよく、多くの人に愛される味わいが魅力。なによりコスパが抜群なので、普段使いにはぴったりです。ぜひチェックしておきたいワインですよ。品種の特徴や味わい、相性のよい料理、おすすめワインについてもご紹介します。

プリミティーヴォの特徴



赤ワイン用のブドウ品種である、プリミティーヴォ。イタリア南部、プーリア州で広く栽培されている土着品種です。プリミティーヴォとはイタリア語で「最初の」を意味し、早熟であることから名付けられたといわれます。

プリミティーヴォ種の起源は、クロアチア原産の「ツーリエンナーク・カーステランスキー種」という珍しいブドウ品種。クロアチアから、アドリア海の対岸にあるイタリア・プーリア州へと伝わり、プリミティーヴォと呼ばれるようになりました。

また、別ルートでアメリカへ伝わったものは「ジンファンデル」と名付けられ、カリフォルニア州を代表する主要品種に。プリミティーヴォ種とジンファンデル種は、DNA 鑑定により同一品種であることが判明しています。

プリミティーヴォ種から造られるワインは、深みのある果実味が特徴。コスパの高さでも評判です。

イタリア半島の形はよく長靴にたとえられますよね。プーリア州は長靴のちょうどかかとの部分にあたり、アドリア海とイオニア海に面したサレント半島に位置しています。プーリア州といえば、アルベロベッロにあるとんがり屋根の

伝統家屋「トゥルッリ」をご存じの方も多いかもしれません。世界遺産に登録されている人気の観光地です。イタリアでは珍しいことですが、プーリア州は山岳エリアがほとんどなく、緩やかな平地が広がっています。日照条件がよく、乾燥した地中海性気候や風にも恵まれ、ブドウ栽培には最適。州全域でワインが造られ、生産量はイタリアでもトップクラスです。土着品種も多く、さまざまなタイプのワインを産出。プリミティーヴォ種のワインは、南部のマンドゥーリア産のものが有名です。同じく赤ワイン用のブドウ品種「ネグロアマーロ」や「ネーロ・ディ・トロイア」の栽培も盛ん。



同じ DNA をもつ、ジンファンデル種とプリミティーヴォ種。雨に弱く、乾燥に強いいため、アメリカのカリフォルニア州やイタリアのプーリア州の気候風土に適したブドウ品種です。産地が異なれば、味わいにも違いがでるのがワインの面白さ。カリフォルニア州のジンファンデル種とプーリア州のプリミティーヴォ種から造られるワインの違いは、酸の強弱にあります。ジンファンデル種の

ワインはベリー系の果実味が豊かで、酸は抑えめ。一方、プリミティーヴォ種のワインはフルーティーな香りが特徴的で、しっかりとした酸が感じられます。



プリミティーヴォ種から造られるワインは、太陽をたっぷり浴びた豊かな果実味と深みのある甘味、濃厚でフルーティーな香りが特徴です。いきいきとした酸とタンニンとのバランスがよく、口当たりはとてもなめらか。ルビー色の色合いも、食卓を華やかにしてくれます。

万人受けしやすく、初心者でも飲みやすいワインとして、世界的に人気です。