

IVS Japan

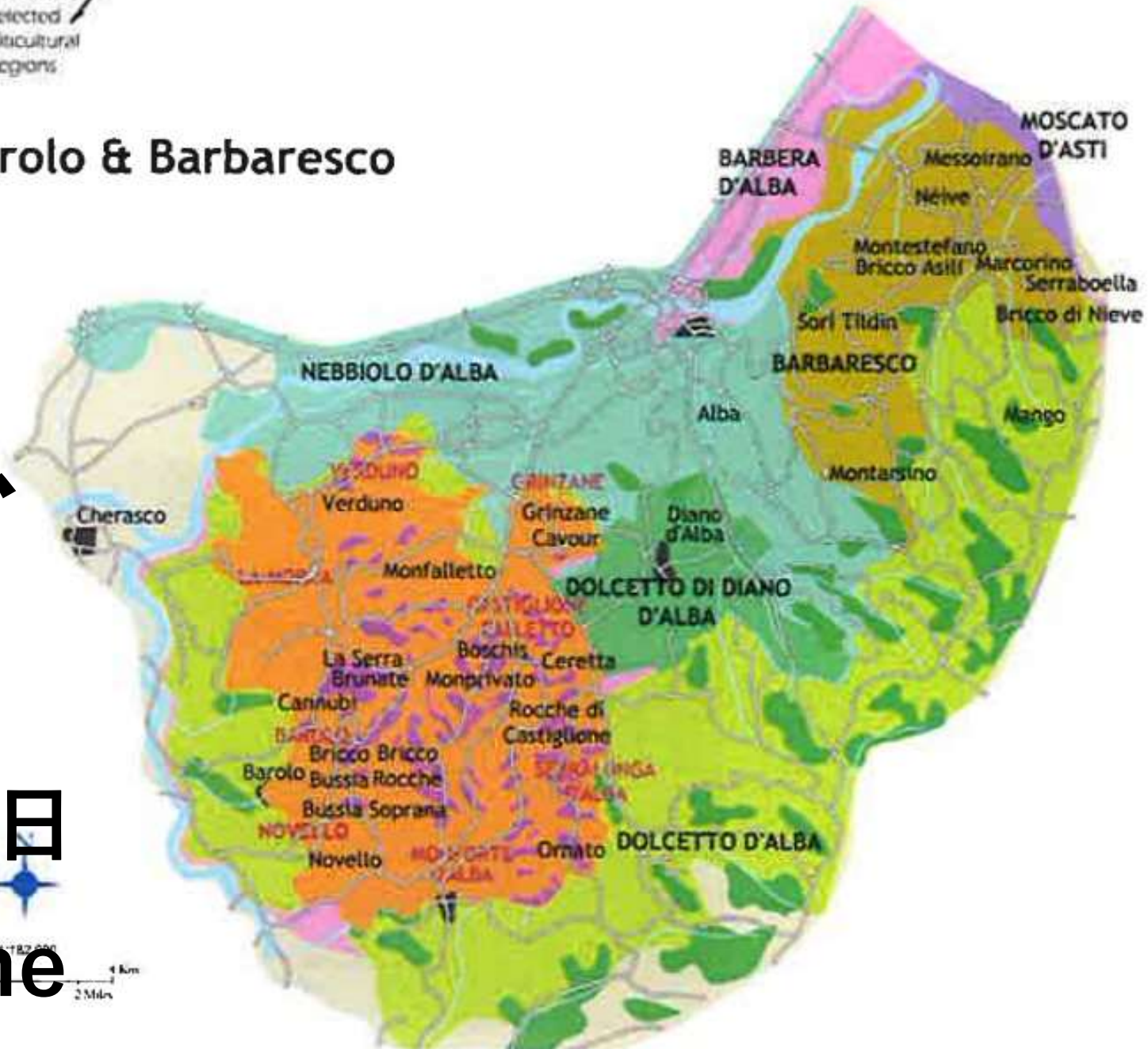


Barolo & Barbaresco

バローロ、
バルバレスコを
テイスティング、
ピエモンテ料理
アッピナメント

2022年5月12日

@ Sento Bane



本日の生産者

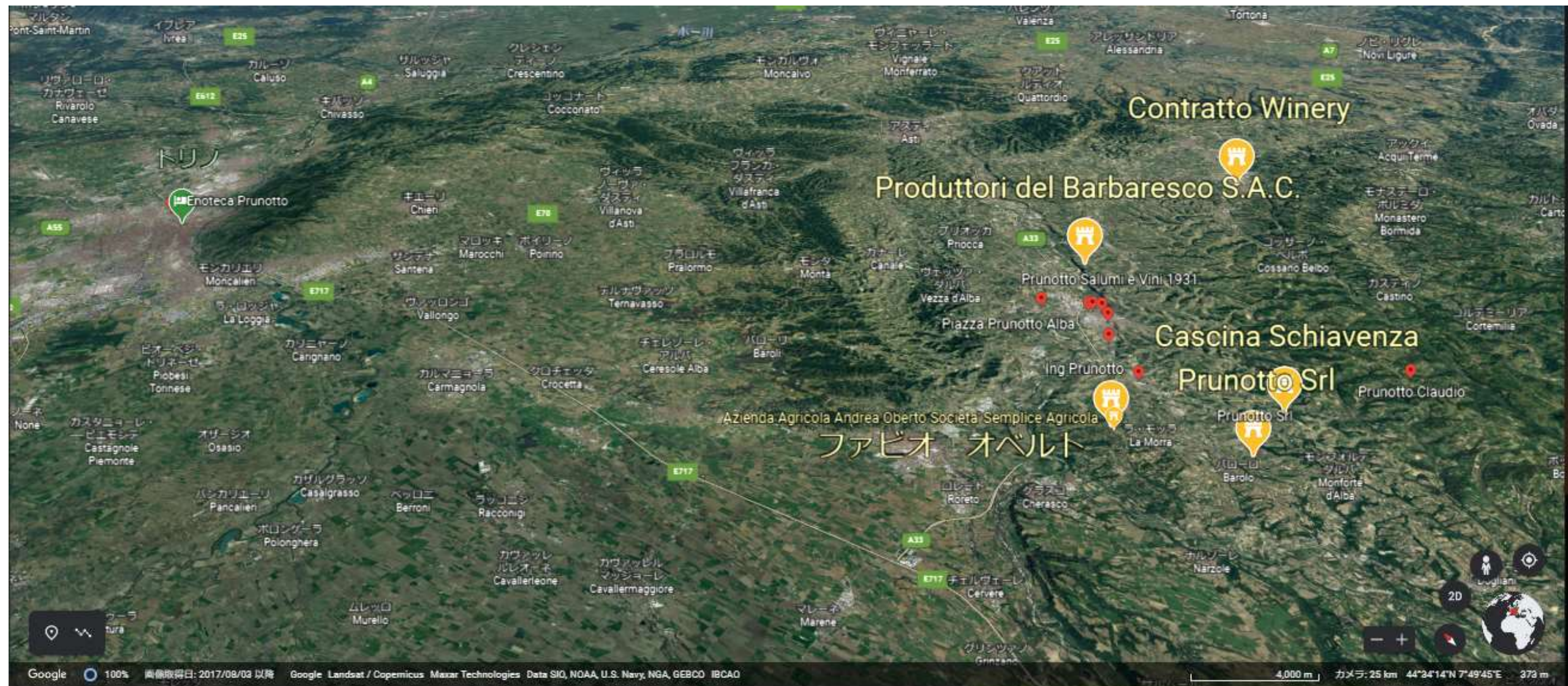
Barolo



Barbaresco



今日の生産者





バローロ村（カンヌビ ボスキス）
ルチアーノ サンドローネ





ルチアーノ サンドローネ
ヴァルマジョーレの畑





セッラルンガ ダルバ

ブルーノジャコザ
ファレットの畑





モンフォルテ ダルバ

ドメニコ
クレリコ





Alta Langa	OltrepoPavese Metodo Classico	Franciaorta	Trento
DOCG:2011年	DOCG:2007年	DOCG:1995年	DOC:1993年
1863年に最初に造られた	1905～1915年に最初に造られた	1961年に最初に造られた	1902年に最初に造られた
Piemonte	Lombardia	Lombardia	Trentino-Alto Adige
PNとCH 90～100% その他 10%	スタンダード：PN70%以上、 CH,PB,PG PinotNero：PN85%以上	CH 0～100% PN 0～100% PB 50%以下、Erbamat10%以下	CH,PN,PB,PM 100% 規定なし
クーネオ県、アスティ県、アレッサンドラ県	パヴィア県の多数のコムーネ	ブレシャ県の多数のコムーネ	トレント自治県
瓶内二次発酵 シュールリー最低30か月 （リゼルヴァ36か月） ヴィンテージのみ	瓶内二次発酵 シュールリー最低15か月 （ミレジマート24か月）	瓶内二次発酵 シュールリー最低18か月 （ミレジマート30か月）	瓶内二次発酵 シュールリー最低15か月
1863年にMartinia Rossiが最初に造った。 1865年にGanciaが次に造った。 1867年にContrttoがその次	Cruase：CruとRoseを合わせた ワイン PN100%で造る その他 フリツァンテがDOC有名 ボナルダ、バルベーラ等で造る	Saten：CH,PB白のみで4～4.5気圧 と低め Fraciacortaは、6気圧	FERRARI と ROTARIの2社 独占だがFERRARIの一人勝ち

	バローロ	バルバレスコ
ワインスタイル	酸味が高く、タンニンが多い。標高の高い産地でゆっくりと成熟し、サワーチェリー、ハーブ、時にはドライフラワーの芳しいアロマを生む。長期の瓶内熟成が可能。バローロはすべて、瓶熟成で質が高まる。瓶熟成によってタンニンが和らぎ、さらに複雑性が加わり、タール、トリュフ、なめし皮の香りが加わる。一般的には力強くタンニンと酸味をもつものが多い。20年以上の熟成に耐えるワインとなるものが多い。最もデリケートと言われる「ラ・モッラ村」や「ヴェルドゥーノ村」のものでも、タンニンの質が硬め	バローロと比べ、ネッビオーロの成熟が早く、果実味は増すが、芳香性少なくなる。酸味とタンニンは同程度で、瓶熟成可。バローロに比べタンニンと酸がよりやさしく、繊細なものが多い。長期熟成に耐えるが、バローロよりは若い段階で楽しめるものが多い。かつてはバローロが持つ複雑さを欠くものであったが、現在はそうした違いは微細なものとなっている。
地理・気候	・ランゲ地方＝タナロ川南 アルバの町 :南西 ・温和な大陸性気候 ・アルプスからの冷風が吹き込む盆地 ・バルバレスコより標高が高い ・北部の丘がタナロ川からの影響を遮断してより冷涼	・ランゲ地方＝タナロ川南 アルバの町 :東 ・温和な大陸性気候 ・バローロよりタナロ川の海洋性の影響を強い ・アスティやモンフェッラートからの暖かい風 ・バローロより平均気温が高い
土壌	・2億年前の海底が隆起したところに新しい土壌乗っていること ・アルプスの造山活動やその後の浸食や堆積の繰り返しで現在の地形ができあがった。 ・これにそれぞれ石灰や泥灰上、砂が色々な比率で混ざる ・ランゲは、石灰/泥灰土壌＝マール(石灰と粘上の混合)がメイン ・シルト（粘上が多い土地	・全体的にトルトニアン期の土壌 ・バローロよりは少し砂質が多い、
法定	・熟成期間:3年（うち18か月はオーク樽での熟成必要） リセルヴァ:60か月（うちオーク樽18か月） ・最低アルコール:13,0％	・熟成期間:2年（うち9か月はオーク樽での熟成必要） リセルヴァ:50か月（うちオーク樽9か月） ・最低アルコール:12.5％

バローロ主要5村	ワイン スタイル	代表的なクリュ
La Morra ラ・モッラ村	最も女性的で優美なスタイル。 ソフトなタンニンと赤い果実味。	アルボリーナ、ブルナーテ、チェレク イオ、ラ・セッラ、ジャッキーニ、 ロッケ・デッラ・ アンヌンツァータ
Barolo バローロ村	バランスと調和のとれたスタイザレ。 しっかりしてるが、丸みのあるタンニ ン。フローラルなアロマ。	カンヌービ、カシスービ・ボスキス、 ブリッコ・ヴィオーレ、 サルマッサ
Castiglione Falletto カスティリオーネ・ ファレット村	複合的なスタイル。 ラ・モッラ村の果実味と、バローロ村 の調和、セッラルunga・ダルバ村の 力強さを兼ね備える。	ブリッコ・ロッケ、ブリッコ・ボスキ ス、ヴィッレーロ、モンプリヴァート、 ロッケ・ディ・カスティリーネ
Serralunga d'Alba セッラルunga・ダルバ村	パワフル、男性的なスタイル。 厳格なタンニンを持つ、 果実味より、スパイス、タール、ミネ ラルなどの風味	ファレット、フランチャ、ヴィー ニャ・リオンダ、プラポ、 ラ・セッラ、オルナート
Monforte d'Alba モンファルテ・ダルバ村	標高も高く冷涼な地域。 凝縮感、骨格のしつかりした長期熟成 スタイル。	ブッシア、ジネストラ、 モスコーニ、ロミラスコ

バルバレスコの畑	ワイン スタイル
Pora ポーラ畑	川の傍に位置する肥沃なポーラの畑は、リッチで恰幅の良い果実味と大地の香り、早熟なタンニンの特徴とするミディアムボディのワインを生みます。
Pajé パイエ畑	9つの畑の中で最も小さいパイエは、四方を山で囲まれた半円形の盆地で、朝は冷涼で午後は暑く、酸味の強い若々しくフレッシュな果実味が特徴です。鮮やかで生き生きとした快活さを湛えつつも複雑味のある濃厚な味わいで、バランスのとれたタニックな後味が広がります。
Ovello オヴェロ畑	9つの畑の中で最も広いオヴェロの畑は粘土質が強く、逞しい力強さと重厚なボディが特徴です。高地の冷涼な気候により、果実味がより強く引き出され、若々しいアロマが感じられます。
Rio Sordo リオ・ソルド畑	9つの畑の中で最も広いオヴェロの畑は粘土質が強く、逞しい力強さと重厚なボディが特徴です。高地の冷涼な気候により、果実味がより強く引き出され、若々しいアロマが感じられます。
Rabajà ラバイア畑	ラバイアは、バルバレスコの特徴を全て兼ね備えています。複雑味のあるエレガントな味わい、シルクのように口当たり滑らかなタンニン、濃厚な黒果実の風味が広がる後味が印象的です。

バルバレスコの畑	ワイン スタイル
Muncagota ムンカゴタ畑	ムンカゴタは、標高が高く南東向きのため、朝日の日照量が多く、午後は涼しくなります。ワインは、モンテフィコに似てタンニンが強く、濃厚でフルーティな果実味、フローラルなアロマが特徴です。ミネラル感が少ない分、エレガントな花のアロマがより際立ち、硬質なタンニンが後味に広がります。
Montefico モンテフィコ畑	リゼルヴァの中で最もボディが重く、石灰質の強い緻密な土壌のためタンニンが強く、しっかりとしたアロマとミネラルが豊かに感じられる後味が特徴的です。全体の印象は、ふくよかと言うよりもすっきりとした印象で余韻に広がる濃厚なミネラルと力強いタンニンは、次の一杯をすぐに飲みたくなる後を引く美味しさです。
Montestefano モンテステファノー畑	「バルバレスコのバローロ」と呼ばれる、最もバローロに近い男性的な味わいのワインで、勾配の激しい斜面で水の少ない環境のため、一段とパワフルでタンニンの強いワインに仕上がります。円熟した黒果実を思わせる重厚な味わいのフルボディで、引き締まったタンニンが後味に広がります

泡ワイン1



ワイン名	ミッレジマート・スフマンテ・パドゼ 2015 MG DOCG
生産者	コントラット社
生産地域	ピエモンテ州
アルコール	12.5%
品種	ピノ・ネーロ80%、シャルドネ20%
希望小売価格	Open
製造	ピエモンテ州アスティ県カッシナスコ、カネッリ、ロアッツォーロ、コスティリオーレ・ダスティ（すべてピエモンテの畑）のぶどうを8月最終週に手摘みで収穫。一次発酵の後、ステンレスタンクで熟成させ、収穫翌年の5月にフレンド・瓶詰。瓶内二次発酵の後、48ヶ月以上澱とともに瓶内で熟成

赤ワイン2



ワイン名	バルバレスコ オヴェッロ リゼルヴァ 2013 MG DOCG
生産者	フロドゥットーリ テル バルバレスコ社
生産地域	ピエモンテ州
アルコール	13.5%
品種	ネッビオーロ100%
希望小売価格	Open
製造	バルバレスコの北側にあるオヴェッロ（南・西・南東向き、標高250ー320m、石灰が混合する粘土質の強い土壌）の畑のぶどうをステンレスタンクを使い30℃で32日間マセラシオン発酵させ完全にマロラクティック醗酵。オークの大樽で36ヶ月樽熟成させた後、最低9ヶ月瓶熟成。

赤ワイン3



ワイン名	バローロ アルバレッラ 2013 DOCG
生産者	ファビオ オベルト社
生産地域	ピエモンテ州
アルコール	14.5%
品種	ネッビオーロ100%
希望小売価格	Open
製造	バローロ村の単一畑アルバレッラ（カンヌビの畑の隣に位置していて、 土壌構成も似ていて、粘度と石灰分が半々）の収穫後、 熟成は24ヶ月間大樽（新樽。

赤ワイン4



ワイン名	バローロ セッラルunga 2011 DOCG
生産者	スキアヴェンツァ社
生産地域	ピエモンテ州
アルコール	15.0%
品種	ネッビオーロ100%
希望小売価格	7216円
製造	セッラルungaの標高300～400メートルのメリアーメ、チェラーティの畑（チョーク石灰、凝灰岩）から10月末に収穫、15～20日間25～30℃の温度管理を行ないながらコンクリートタンクにてアルコール発酵し、20～40hlのスラヴォニアンオーク樽にて36ヶ月間の熟成をする。

赤ワイン5



ワイン名	バルバレスコ 2010 DOCG
生産者	フルノット アンティノリ社
生産地域	ピエモンテ州
アルコール	13.5%
品種	ネッビオーロ100%
希望小売価格	6800円
製造	手摘みされたブドウは、15日間スキンコンタクトが実施。熟成には基本的に50～70hLのフランス産オーク樽の大樽が、一部には27hLほどの小さなオーク樽の旧樽が使われ、その後10ヵ月間の瓶内熟成の後出荷

ワイン1：コントラット



1867年創業の老舗ワイナリー。ピエモンテ州のバルバレスコD.O.C.G.エリアから東に約10km離れたカネッリという村にあり、スプマンテを専門に製造。1919年にイタリアで初めてミッレジマート（ミレジム＝ヴィンテージ入り）のメトド・クラッシコ（シャンパーニュと同じ瓶内二次発酵による製法）スプマンテを造った。

コントラットが造るスプマンテの辛口の味わいは、当時は世界的に主流であった糖分が残ったやや甘口のスパークリングワインを横目に、イギリス王室を筆頭にイギリス人向けに輸出、イギリス植民地だった各国の王室、さらにサヴォイア王家やバチカンの御用達に。コントラットの辛口スプマンテは“For England”と名付けられました。

醸造家ジョルジョ・リヴェッティがアルタ・ランガD.O.C.G.にかける、偉大なシャンパーニュへの挑戦。2007年から、ラ・スピネッタのオーナーにして醸造責任者のジョルジョ・リヴェッティ氏がコントラットのスプマンテ造りに携わるようになり、2011年には同氏がコントラットのオーナーに。

シャンパーニュへの挑戦

彼独自のこだわりで最低熟成期間を生産規則よりも長く設定、ラ・スピネッタと同じく徹底した収量制限をしたり、ヴィンテージごとの味を表現するために全てヴィンテージ入りにするなど、大幅な改革を行うことで、コントラットのスプマンテの品質は飛躍的に向上しました。。



ワイン2：プロドゥットーリ デル バルバレスコ



ネッビオーロのみのワイン造りを続ける、ピエモンテの生産者組合
ネッビオーロ種から造られる最高級赤ワインの一つ、バルバレスコ。
今では「王のワイン」と呼ばれイタリアワインを代表するバローロに並ぶ
「女王のワイン」として知られていますが、19世紀末までは、バローロ程の
知名度はなく、バルバレスコで採れたブドウでバローロのワインが造られるこ
ともよくありました。バローロとバルバレスコの違いを初めてラベルで明確に
区別したのが、1894年に9つのブドウ農家を結集しバルバレスコ初の生産者組
合カンティーネ・ソシアーリを創設したドミツィオ・カヴァッツァ氏です。同
組合は1930年に解散しましたが、1958年に小さなブドウ農家を存続させるた
め、教会の司祭の下、19のブドウ農家が結集。
こうしてプロドゥットーリ・デル・バルバレスコが誕生。
現在では50以上の農家が加盟しており、畑面積は110haに及びます。
畑は日当たりの良い丘陵地、海拔200から400mの場所に位置。石灰粘土質で、
砂質の脈層を含む、カルシウムに富んだ土壌が特徴です。
プロドゥットーリ・デル・バルバレスコのワインには、樹齢7年以上の畑から
選定した凝縮感のある濃厚なバルバレスコと、樹齢7年以下の若い畑から採れ
た軽快な味わいのランゲ・ネッビオーロがあり、特に良い収穫年にのみ、単一
畑のリゼルヴァが9種類生産。
醸造のスタイルは、全てのキュヴェにおいて大樽を用いた伝統的なスタイルが
特徴。特に、バルバレスコについては長期熟成を前提とした骨格あるワイン。

ワイン3：ファビオ オベルト社



モダンバローロの旗手アンドレア オベルトの息子2代目ファビオ氏。バローロの産地ラモッラ村に1978年に創業したアンドレア オベルトは、ピエモンテでいち早くバリックを導入した造り手です。その流れでバローロボーイズの中心的存在となり、モダンバローロの造り手として知られてきました。ピエモンテの土着品種、ドルチェット、バルベーラ、ネッビオーロにこだわり、ラモッラ村とバローロ村に所有する畑で赤ワインだけを造っています。アンドレア オベルトの歴史は1959年に私の祖父がラ モッラ村に3haの小さな農園を購入したことから始まりました。当時はブドウ畑だけでなく、牛などの家畜もかかっていました。1978年に祖父が亡くなり父アンドレア オベルトが後を継いだのですが、その時は副業的な感じでした。しばらくしてワイン造りに本腰を入れるようになり、畑も増やしていった今では16haの畑からワインを造っています。

畑はラモッラ村とバローロ村にあります。それ以外ロエロのエリアでバルベーラも造っています。栽培しているのはドルチェット、バルベーラ、ネッビオーロというピエモンテの土着品種で、赤ワインだけしか造っていません。

ワイン4：スキアヴェンツァ社



ピエモンテのセッラルunga・ダルバにカンティーナと畑を所有し、1956年に現オーナーであるルチアーノ・ピラ氏の義父ウーゴが創立したワイナリーです。

合計9ヘクタールの畑を所有し、そこでネッビオーロ、ドルチェット、バルベラを栽培。年間42000本のみの高品質のバローロを生産。発酵には代々受け継がれてきたセメント・タンクを使い、熟成前には必ず6ヶ月間タンクで休ませてから大樽にて熟成を行います。

その為、他の生産者よりもリリース時期が半年遅い、古くからの伝統と味を頑なに守り続けている。

化学肥料は一切使わず、現在は近所の畜産農家より購入した堆肥を使用し、農薬には硫黄や銅など、自然由来の物を使用。

野生酵母のみを使いアルコール発酵を行います。発酵はコンクリートタンクを使い行います。発酵温度がゆっくりと上昇する為、滑らかな果実味が得られる。

日に幾度も発酵温度などをチェックし、伝統的なワイン造りを信条に濾過は一切行わずSO₂の使用も必要最小限とし、発酵前、瓶詰め時の2回のみ、規制値（100-150mg/l）の半分以下、40mg/l程度に留めております。

そして昔ながらのスロヴェニア産3000～4000リットルの大樽で最低36ヶ月間熟成をさせます。

ワイン5：プルノット社 アンティノリ



1923年、第一次世界大戦後、経営の厳しかったランゲ・ワイン協同組合をアルフレッド・プルノット氏が買い取ったことから、プルノットの歴史は始まります。アルフレッド・プルノット氏は、経営者としてだけではなく醸造家としても手腕を発揮し、当時の世界市場で「ピエモンテのワインと言えばプルノット」と言われるほどの知名度を誇るワイナリーで、現在はイタリア屈指の名門アンティノリがワイナリーを所有し、質の高いワイン造りを守り続けています。様々な畑のブドウの混醸が一般的であった当時のピエモンテにおいて、「Cruクリュ」の概念を初めて導入したのもプルノットでした。つまり区画ごとのテロワールの違いを理解し、その個性を活かすようなワインを造ること。まさに谷に囲まれたランゲ村は、畑ごとに日当たりも傾斜も土壌も異なる「マイクロ・クライメイト」しかし、ピエモンテでは農地の所有者であるワイン生産者と、畑の手入れをする農家が別で、買いブドウでワインを造ることが一般的であったため、自由にブドウを買い集め混醸し、たくさんのワインを造ることが優先されていたが、プルノットがリリースした単一畑の「バローロ・ブッシア」は、バローロの品質を劇的に向上させるきっかけとなり非常に革新的なワインだった。30年以上に渡りプルノットを守ってきたアルフレッド氏でしたが、1956年に勇退。友人である醸造家のペッペ・コッラ氏にワイナリーは引き継がれ、そして1989年プルノットは、当時から販売協力関係にもあったアンティノリに引き継がれます。

ワイン5：アンティノリ

アンティノリの改革

アンティノリがワイナリーを運営するようになり、伝統的製法を大切に守りながら、より品質を高めるために、大規模に投資していきます。まず、畑の改革。プルノットでは、バローロでも最上級と名高い優良畑「ブッシア」をはじめ、バルバレスコにも畑を買い増し、自社畑を少しずつ増やしています。これは前述のとおり、買いブドウでのワイン造りが一般的なピエモンテにおいては珍しいことです。

さらに毎年、50ヘクタールある所有畑のすべてを隈なく調査し、土壌に最適な手入れ方法を研究し続けているその結果、新たにバルバレスコの畑の一部にシラーを植える試みも行っています。

ブドウの品質を高めることが、ワインの品質を高めるという信念のもと、常に畑に向き合い丁寧に畑を手入れしています。醸造に関しても、1999年には老朽化したセラーを、最新の温度管理機能を備えた施設に一新。発酵用のタンクは、古いコンクリート製のものから、ステンレス製に変更。これは清潔さとブドウがもつアロマを保つことはもちろんのこと、開口部が大きく発酵中スキンコンタクトさせておくのにも役立ちます。

熟成用の樽は、ピエモンテで続々と導入されていた225リットルの小樽(バリック)を採用するとともに、従来の10,000リットルサイズのスロベニアンオークの大樽を、より小さい5,000から7,500リットルサイズへ変更。樽の大きさはワインの「樽の風味の強さ」を左右し、小さくなるほど樽の風味が強くなります。

バルバレスコは、プルノットが手掛けるネッビオーロの中で最もエレガンス溢れる仕上がりです。

収穫したブドウを速やかにワイナリーに送り、15日間スキンコンタクトが実施。熟成には基本的に50から70hLのフランス産オーク樽の大樽が、一部には27hLほどの小さなオーク樽の旧樽が使われ、その後10ヵ月間の瓶内熟成の後に市場に出されます。華やかな香りと輪郭の美しいボディをもつ、フェミニンな印象。ビロードのような質感に上質なタンニンが特徴的な1本。

プルノットのワインらしくいつ飲んでもフローラルなアロマがよく香り、比較的飲み頃を早く迎えるモダンでスタイリッシュなスタイルとなっております。