

Produttori del Barbaresco

プロドゥットーリ デル バルバレスコ

高品質のワインを生み出す、世界で最も優れた協同組合の一つ

バルバレスコは、王のワイン、パローロと並ぶ「女王のワイン」として知られていますが、19世紀末までパローロ程の知名度はなく、バルバレスコで収穫されたネッピオーロからパローロのワインが作られることもよくありました。パ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エーネ・ソシアーリを創設したドミツィオ・カヴァッツァでした。同組合は1930年に解散しましたが、1958年、小さなブドウ農家を存続させるため、教会の司祭の下で19軒の農家が結集し、プロドゥットーリ・デル・バルバレスコが誕生しました。



ワイン・アドヴォケート1990年2月号でロバート・パーカーに「世界のどの協同組合よりも高水準のワイン作りを継承している」と言われ、トップ生産者の地位を確立し、今や54の農家が加盟。畑の総面積は110haに及びます。組合の方針で各々の畑は、畑の所有者である農家が独自に管理し、伝統を守りながら上質なネッピオーロを育てています。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ネッピオーロ・ランゲを毎年リリースし、特に良い年にも、単一畑のリゼルヴァが9種類生産され、ボルドーワインのように長期熟成の効く極めて上質なワインを輩出しています。【写真:カンティエーネ・ソシアーリの創設者ドミツィオ・カヴァッツァ】

品質重視をモットーに掲げ、ブドウの品質基準を厳しく設定しているため、最良の出来のブドウのみが納入を許され、収穫したブドウは傷がつかないように小さなカゴに入れて運ぶなど、その取り扱いにも厳格な指定がなされています。こういった厳しい取り決めのお陰もあり、協同組合でありながら高品質のワインを造りだすことができ、世界でも最も優れた協同組合の一つとされています。

■2014 ヴィンテージ情報■ 2014年は、ヨーロッパ全土でワイン作りには非常に困難な年でしたが、生育期の終わりに好ましい気候条件に恵まれ、ランゲ・ヘルのブドウの品質は驚くほど優れたものとなりました。特にバルバレスコ地区では、この困難な年において例外的に輝かしい成功を収めました。穏やかな冬の後、6月～7月まで気候が安定せず、冷涼な日と暖かい日が不規則に訪れ、頻繁に局地的な豪雨に見舞われました。この年の夏季剪定は、主に灰色カビ病の予防に重点が置かれ、夏が終わるまで骨の折れる畑仕事を余儀なくされました。しかし8月中旬にカラッと晴れた晴天が訪れ、ピエモンテの他の地区よりも遥かに乾燥した理想的な気候条件に恵まれました。9月は昼夜の気温差がブドウの実の熟成と複雑なアロマの生成に重要な役割を果たしました。バルバレスコのこの年の降水量は、ピエモンテの他の地域のおよそ1/3、パローロのおよそ半分に留まりました。生育期の終わりに乾燥した気候に恵まれることは、グレート・ヴィンテージに欠かせない条件でもあります。この乾燥した気候のお蔭で、プロドゥットーリ・デル・バルバレスコではネッピオーロの収穫時期を遅くすることが出来、近年のスタンダードに合わせて10月8日から収穫を開始し、日照量の多い乾燥した天候条件の下、10月22日に収穫を終えました。2014年は、2013年と良く似た特徴を持つメディアムボディでバランスが良く、豊かな色合いと豊潤なアロマ、素晴らしくミネラリーな後味が広がる熟成力の高いワインに仕上がりました。



■2015年ヴィンテージ情報■ 2015年は、温暖で乾燥した気候によりネッピオーロは健康なブドウを実らせ、稀に見る良年となりました。8月中旬には冷涼な気候となり、9月は日中温暖で夜間は冷涼な気候が訪れ、2週目に雨が降り、収穫前のブドウが十分なフェノール成分を蓄えるのに理想的な環境に恵まれました。タンニンの質が良いため、エレガントで長期熟成の効く骨格の良いワインに仕上がると見えます。収穫は理想的な気候条件のもと9月26日から10月7日まで続けました。糖度は例年並みですが、酸の量は6.5g/Lとネッピオーロにとって理想的な量を得ることが出来ました。2015年は、2011年のスタイルに似た熟れた果実味とパワフルでバランスの良いストラクチャーを備えた偉大なヴィンテージとなるでしょう。

■2017 ヴィンテージ情報■ 2017年は、雨の少なかった暑い年として記憶されています。冬は温暖で降雪も少なかった一方、春は幾日か雨の降る日があり、3月の気温は平均を下回りました。4月21日と22日の早朝に気温が急降下し、記録的な寒さとなり一部で霜害をもたらしました。特に標高の低いバルバレスコの丘陵地ではこの被害が著しく、バルバレスコ全域で10%の収量減となりました。その一週間後には局地的な霜害がバルバレスコのオペレーションを直撃し、コッタ、サン・クリストフォロ、クッラ、バサリンなどの畑で50～90%の収量減となりました。5月初旬にオヴェロの畑を再び雹が襲いましたが、これによる被害は比較的軽く、10%の収量減に留まりました。その後は、非常に乾燥した雨の少ない暑い日が続きました。夏のこの乾燥した気候が、雹害や霜害でダメージを受けた葡萄の回復に一役買い、衛生状態が改善されて健康状態の良い葡萄が実りましたが、水不足により収量が落ち、果皮の厚みが増して果粒が小さくなりました。これは、高い品質を示す良い兆候でもあります。9月1日ようやく降水量5ミリの小雨が降り、干ばつの続いた夏の気候パターンに重要な変化をもたらしました。その後は、カラッと乾燥した晴天が続きましたが、短期間の天候の崩れにより昼夜の寒暖差が著しく、バランスの良いアロマと酸を蓄えました。この年の収穫は非常に早く9月19日に開始しました。2017年は、春の霜と雹、夏の干ばつの影響により、例年平均20%の収量減となった低収量の年となりましたが、果実のクオリティは実に素晴らしく、円熟した果実味と骨格の良いタニックなストラクチャーを備えたバランスのとれたワインに仕上がりました。

■2018 ヴィンテージ情報■ 2018年は、雨の多い長い冬と共に幕を開け、極めて雨の少ない乾燥した前年の天候により減少した地下水源に豊かな水分を蓄えることが出来ました。冬の寒さは3月の始まりまで続き、近年よりも気温の低い日が目立ちました。これにより、ブドウの生育はゆっくりと進み、ネッピオーロは4月の第2週に例年よりも遅く萌芽を迎えました。4月は気温が一定せず、5月の前半は悪天候に見舞われた気温の低い日が続く、雨天が多かったため、カビや病害対策などでブドウ畑の管理には困難を強いられました。バルバレスコでは6月に暖かく乾燥した晴天に恵まれたため、開花と着果の時期は例年通りで、理想的な気候条件に恵まれ、豊作の年となることを予期させました。DOCG規定の生産量に収めるため、夏のグリーン・ハーヴェストは必須で、これにより品質の高い果実が実りました。夏は暑い日が7月から8月いっぱいまで続きましたが、7月15日にバルバレスコ地区の一部で雹が降り、特にオヴェロ、モンテステファエノ、モンテフィコの畑が被害に見舞われました。その後は、暖かく乾燥した気候が続いたため、品質に関しては申し分ない年となりましたが、雹害の酷かった地域では、収穫量が著しく落ちました。9月も暑い日が続く、9月24日になって初めて夜間に冷え込みが見られるようになりました。昼夜の寒暖差が少なかったため、フェノール成分の成熟に時間がかかりましたが、晴天が続く、雨が降らなかったことでブドウの糖度が上がりました。プロドゥットーリ・バルバレスコでは、10月2日から収穫を開始し、収穫作業は12日間に及びました。2018年は、作り手の手腕を試されるチャレンジングなヴィンテージでしたが、ワインは非常に良質な出来映えで、複雑味に関しては2016年や2017年ほどではないものの、バランスのとれたしなやかで美味な味わいに仕上がりました。

■2019 ヴィンテージ情報■この年は、3月中旬まで雨が多く、気温が低い時期が続きましたが、ブドウの生育は例年通りに進みました。多量の雨が冬の僅かな雨量を補い、土壌に十分な水分が蓄えられました。5月中は平均的にあたたかく変わりやすい天候が続き、過去数年間と比較して2週間程、生育の遅れが確認されました。6月は気温が高く、土壌の水分量も多かったため、ブドウの生育が急速に進みました。最も暑かった6月末～7月初旬以降は、穏やかな気温と降雨が交互に続きました。7月末にこの夏2回目の熱波が到来し、時折激しい嵐に見舞われたものの、ブドウへの被害はありませんでした。その後は、断続的に雨が降り、穏やかな気候でした。9月初旬に入ると、気候に大きな変化がみられました。気温がかなり低く、雨も降りましたが、ランゲ地方の他の地域で発生した雹は降りませんでした。以降は、昼夜の寒暖差が大きくなり、気温の上昇がみられました。全体的に良好な気候条件の下、ネッピオーロの香気成分はゆっくりと適切な成熟度を迎え、10月8～18日に収穫を行いました。収穫したブドウは糖度が高く、良質なポリフェノール(特筆すべきは、アントシアニン含有量の多さ)を備えていることから、しっかりとしたストラクチャーのある、素晴らしい熟成ポテンシャルを持ったワインになることが期待されます。全体的に前年より低収量となりましたが、質の高いクラシックなスタイルのヴィンテージとなりました。

～Nebbiolo Langhe～ 若いうちから楽しめる鮮やかな果実味

2019 Nebbiolo Langhe

上代価格 ¥3,500(税抜)

ネッピオーロ ランゲ

JAN:4543190211987

■テクニカル情報■ 産地:イタリア北部ピエモンテ州 DOC ランゲ 品種:ネッピオーロ 100% 樹齢:7年以下
畑:南・西・東向き 土壌:カルシウムに富んだ石灰岩と粘土の混じる砂質土壌 醸造:ステンレスタンクを使用し 28℃で発酵。日に2度ルモンタージュしながら20日間果皮浸漬し、マロラクティック発酵後、オークの大樽で6ヶ月熟成。
生産量:約14万本(約12,000ケース)

■コメント■ 熟れた赤い果実のアロマに白胡椒やアニスのスパイシーな風味が香るミディアムボディのヴィンテージで、5～8年ほどの熟成が効きます。パスタやピザ、白身や赤身の肉、スパイシーな野菜料理などと最高のマリアージュがお楽しみいただけます。

★ヴィノス88点:このレベルのワインにしては、非常に大胆でリッチな味わい。甘い赤いキルシュ、ミント、シナモンのアロマがほとばしるように香り立ち、豊かさと魅力を湛えている。芳醇で濃厚なスタイルは、期待を裏切らない。外向的なスタイルのワイン。《飲み頃:2021-2027年 | 2021/9掲載》



～Barbaresco～ テロワールを忠実に反映したクラシックなバルバレスコ

2017 Barbaresco

上代価格 ¥5,500(税別)

2018 Barbaresco

上代価格 ¥6,000(税別)

バルバレスコ

JAN:4543190211956(2017VT), 4543190212656(2018VT)

■テクニカル情報■ 産地:イタリア北部ピエモンテ州 DOCG バルバレスコ 品種:ネッピオーロ 100% アルコール:14.5% 樹齢:7年以上標高:200～400M 畑の向き:南/西/東 土壌:カルシウムに富んだ石灰・粘土の混じる砂礫土壌 醸造:ステンレスタンクで果皮と共に日に2～3度ルモンタージュしながら28℃で24～30日間発酵。マロラクティック発酵後、大型のキャスクで24ヶ月熟成。生産量:2017VT/264,000本(22,000ケース)、2018VT/300,000本(25,000ケース)

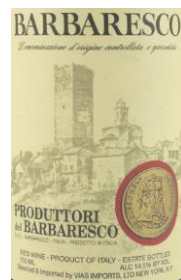
*2018年のリゼルヴァは生産されていませんが、2018年のバルバレスコには、卓越したリゼルヴァを生み出す最良の区画で育ったブドウがブレンドされています。

■コメント■ 鮮やかな赤い果実にスパイシーな風味、力強くタニックな後味を特徴とするフルボディで、収穫から20～25年間は熟成の効く熟成力の高い年です。生パスタや肉料理、特にラム肉や野鳥と良く合い、マイルドな味わいのチーズと抜群の相性です。

2018VT★パーカーポイント93点 ネッピオーロの軽やかで繊細なスタイルが見事に表現されている。その美しい色合いは時間を経ても変わることはないだろう。熟した黒紫系の果実の大胆なアロマとともに土やトリュフ、リコリス、グリルしたハーブのニュアンスが広がる。グラスの中で香りが開いていき、最初にレーズンやドライアプリコットの重厚なアロマが感じられる。暖かい年の特徴がしっかりと反映されたお値打ちワイン。《飲み頃:2023-2038年 | 2022/6/24掲載》

2018VT★ジェームズ・サックリング93点:レッドベリー、マッシュルーム、乾燥した葉などのネッピオーロの典型的な特徴に加えて、ほろ苦いオレンジの皮やスパイスのニュアンスが感じられる魅力的なバルバレスコ。ミディアム～フルボディで、きめ細やかでやや硬さを感じるタンニンが口中を僅かに引き締め、より焦点の定まった味わいを生む。ギュッと詰まった味わいだが、溢れんばかりの風味が広がる。今飲んででも美味しいが、1～2年待てばさらに素晴らしい味わいへと発展するだろう。《2022/1/3掲載》

2018VT 他誌評価:★ヴィノス92点



2017VT★ヴィノス 94 点 2020 年 10 月 アントニオ・ガッローニ (飲み頃:2020~2032 年) 2017 年のバルバレスコを飲めば、いかに魅力的なヴィンテージであるかがわかる。ブドウの生育期は暖かく乾燥した気候に恵まれ、ワイン全体を包み込む豊かさを湛えた味わいに仕上がっている。甘い香りを放つ赤系の果実、シナモン、バラの花びら、ミントのアロマを纏った圧倒的な魅力を持つ。主にポーラ、オヴェッロ、モンテステファノー、ムンカゴタ、リオ・ソルドの区画のブドウから造られた 2017 年のバルバレスコは、魅惑的で表現豊かなスタイルが特徴的。ぜひ、お見逃しなく。

2017VT★ジャンシス・ロビンソン 17 +点 2020 年 7 月(飲み頃:2020~2030 年)

薄いオレンジ色を帯びた中程度のルビー色。はっきりと感じられるサワーチェリーやラズベリーの香り。エレガントなラズベリーを思わせるメディアムボディの味わいが、タンニンを包み込む。余韻は長いはまだ若さが感じられ、今後の熟成が期待できる。

2017VT 他誌評価:★ワイン・スペクテーター91 点 ★ワイン・エンスージアスト 91 点

~Barbaresco Riserva~ 多様なテロワールが生み出す多彩な味わい

イタリアで最も権威あるワイン誌の一つ『ガンベロ・ロッソ』で最高評価のトレ・ビッキエーリを獲得したプロドットーリ・デル・バルバレスコが手掛けるバルバレスコの 9 つのリゼルヴァは、偉大な年にもみ作られ、収穫年から 5 年の歳月を経てリリースされます。各々の畑の個性を最も純粋かつ最高の形で味わえるよう、全て同じ醸造方法で仕込まれます。

■**テクニカル情報**■ 産地:イタリア北部ピエモンテ州クーネオ県/D.O.C.G.バルバレスコ地区
醸造:ステンレスタンクで30℃の温度に保ちながら32日間マセラシオン、完全にマロラクティック酸酵。
大樽で36ヶ月熟成させた後、最低9ヶ月瓶内熟成。(瓶詰:2019年6月) アルコール:14.5%
相性料理:生卵を使ったパスタ、リゾット、白身肉、赤身肉、ジビエ、鹿肉 熟成力:収穫年から20年
2014VTの特徴:濃厚な花と果実のアロマ、バランスの良い熟れたタンニン、エレガントな後味。
2015 VTの特徴:熟れた赤果実、しっかりとしたタンニックなストラクチャーを持つ豊満な味わい。

■**品種**■ バルバレスコ地区で栽培されたネッピオーロ 100%。13 世紀からピエモンテで栽培されているこの品種は、奥深く魅惑的な風味を持ち、熟成に時間がかかり、畑の土質や天候から影響を受けやすいため、テロワールの個性がワインの香りや味わいに色濃く反映されます。

■**気候**■ 暑い夏と穏やかで暖かい春と秋、雪の降る寒い冬の気候が特徴的で、年間の気温は-10℃~35℃。日照時間がブドウの品質を大きく左右するため、プロドットーリ・デル・バルバレスコのネッピオーロは、主に南向き、南西向き、南東向きの日当たりの良い斜面に植樹されています。

■**ワイン・アドヴォケート誌#235 2018 年 6 月 30 日掲載記事**■ プロドットーリ・デル・バルバレスコは、今まさに記録を塗り替えようとしている。協同組合から成るこの有力なワイナリーが単一畑から収穫するリゼルヴァを5年連続でリリースする可能性が極めて高い。リゼルヴァは、2013年、2014年、2015年、2016年と続けて生産され、2017年も生産される可能性が90%だと聞く。リゼルヴァが5年連続で生産されたことは、かつて一度もない。過去の記録は2007年、2008年、2009年の3年連続が最高で、その前は1999年、2000年、2001年だ。この有力な協同組合が作るリゼルヴァ・クリュ・セレクションは、1978年を初回ヴィンテージに生産を開始し、良い年には全てのリゼルヴァを生産し、そうでなければ全く作られない。それがカンティエーナの醸造哲学だ。ジェネラル・マネージャーのアルド・ヴァッカ氏曰く、組合に加盟するブドウ農家は今や54組に上り、このうち4組がここ3年間のうちに新たに加盟したメンバーだと言う。畑面積は、総じて100ヘクタール(年間生産量は、平均50万ボトル)。組合員の農家がそれぞれ所有する畑の面積は非常に小さい。ワイン作りに関しては、全てのリゼルヴァが全く同じ醸造方法で作られている。発酵は、最長5週間マセラシオンさせ、最初の2~3週間の間、頻繁にルモンタージュを繰り返す。この長期におよぶマセラシオンは、ワインが果皮から分離するまでゆっくりと時間をかけて行われる。その後、マロラクティック酸酵が完了するまでステンレスタンクとコンクリートタンクで休ませる。ワインは2月の寒い気候の中で自然と安定化し(この結果、ネッピオーロは幾分色合いが薄くなる)、その後、容量25~55ヘクトリッターの大樽に移され、3年間熟成する。この間ワインは2度澱引きされ、頻繁にウィヤージュが施される。清澄処理は一度も行わない。これらのリゼルヴァ・ワインは、通常リリース前に9ヶ月間の瓶内熟成を経るのが常だが、市場での需要を満たすため、昨今はこの期間を短くしている。今回試飲した9つの単一畑のワインで最も軽快な味わいのものから最も力強く骨格のしっかりしたものまで順に並べると以下の通り。

1ポーラ > 2パイエ > 3オヴェッロ > 4リオ・ソルド > 5アジリ > 6ラバイア > 7ムンカゴタ > 8モンテフィコ > 9モンテステファノー
(*2014 ヴィンテージのワイン・アドヴォケートのテイスティングも試飲を進めるに従って濃厚さを増してゆくよう、上記の順番で試飲している。尚、上記のワインの順番は、カンティエーナ側より指示された順番である。【ワイン・アドヴォケート誌#243号 2019年6月29日掲載号より】)



2017 Barbaresco Riserva Pora

バルバレスコ リゼルヴァ ポーラ

上代価格 ¥10,000(税抜)

JAN:4543190212724

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メディアムボディのワインを生みます。

※畑の傾斜:南・南西向き 面積:10.7ha 標高:200-280m 土壌:石灰・石灰岩・砂礫質 醸造:30℃で発酵。28日間果皮浸漬し、マロラクティック酸酵を行う。オークの大樽で36ヶ月熟成後、12ヶ月瓶内熟成。生産量:13,333本

★**パーカーポイント 94 点**:通常、プロドットーリ・デル・バルバレスコのリゼルヴァの試飲をする際は、最初に最も繊細なこのワインを味わう。しかしながら、全体的にリッチでジューシーな果実味を特徴とする暑く乾燥した年は、このルールに当てはめるのは少し難しい。赤や紫色の果実のアロマを持ち、過去のヴィンテージに比べてブラックベリーやプラムのニュアンスがさらに増し、タンニンの力強さがより緻密に感じられる。この年のポーラは傑出している。

◀飲み頃:2025-2048年 | 2022/6/24 掲載▶

★**ヴィノス 93 点**:リッチな味わいで、クリーミーで重層感を備え、例年よりもさらにコク豊かな味わい。甘いレッドチェリーやレッドプラム、スパイス、バラの花びらの魅惑的なアロマを湛えた開放的なバルバレスコ。数年後が飲み頃。◀飲み頃:2025-2037年 | 2021/9 掲載▶



2017 Barbaresco Riserva Pajé

バルバレスコ リゼルヴァ パイエ

上代価格 ¥10,000(税抜)

JAN:4543190212717

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。

※畑の傾斜:南西向き 面積:1.8ha 標高:220-260m 土壌:石灰・石灰岩・砂礫質 醸造:30℃で発酵。28日間果皮浸漬し、マロラクティック発酵を行う。オークの大樽で36ヶ月熟成後、6ヶ月瓶内熟成。生産量:6,666本

★パーカーポイント 94点:全体的に素晴らしいが、特にアロマが印象に残る。赤や紫色の果実の鮮やかなアロマに金属を連想させる香りやクローブやエキゾチックなスパイスのニュアンスが広がる。どの要素も不可欠で、このバランスの良いワインが持つ力強さを構成している。柔らかいピロードのような質感があり、この年の暖かさが反映されたワインの中でも、より円熟した印象。《飲み頃:2024-2045年 | 2022/6/24掲載》

★ヴィノス 94点:フレッシュ感、活力、エネルギーを湛えた味わいを好む読者にお勧めのワイン。ダークフルーツやメントール、スパイス、マツ、砕いた岩を想起させるアロマが美しく香り立つ。2017年のリゼルヴァの中でも、特にくっきりとした輪郭が印象的。リッチで生き生きとした味わいがバランス良くまとまったとても魅力的なワイン。一言で表すと「クラシック」なスタイル。《飲み頃:2027-2039年 | 2021/9掲載》



2017 Barbaresco Riserva Ovello 【750ml】

上代価格 ¥10,000(税抜)

2017 Barbaresco Riserva Ovello 【1500ml】

上代価格 ¥20,000(税抜)

2015 Barbaresco Riserva Ovello 【1500ml】

上代価格 ¥16,000(税抜)

バルバレスコ リゼルヴァ オヴェロ

JAN:4543190212700(2017VT/750ml), 4543190212762(2017VT/1500ml),4543190211697(2015VT/1500ml)

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。

※畑の傾斜:南・西向き 面積:20.3ha 標高:250-320m 土壌:石灰と石灰岩が混じる粘土質の強い土壌 醸造:30℃で発酵。28~32日間果皮浸漬し、マロラクティック発酵を行う。オークの大樽で36ヶ月熟成後、9~12ヶ月瓶内熟成。生産量:17,744ボトル+1,128マグナム(2017VT),18,741ボトル+2,296マグナム(2015VT)

2017VT★パーカーポイント 94+点:このヴィンテージのリゼルヴァはどれも、芳醇で大胆なアロマが特徴だが、このワインはその典型的な例と言えるだろう。カシス、ワイルドチェリー、タバコ、金属、リコリスを想起させる濃厚なアロマが香る。味わいは、繊細でシルキーな質感があるが、長期熟成に耐えうる十分な力強さも感じられる。

《飲み頃:2024-2045年 | 2022/6/24掲載》

2017VT★ヴィノス 94点:アルコールの高さを感じる非常に大胆な味わい。これ程重厚感のあるオヴェロは今まで味わったことはない。この土地特有の力強いミネラルと塩気を帯びたニュアンスが中盤に広がるリッチで濃厚な味わいと溶け合い、見事な調和をみせる。凝縮感を湛えた力強さがあるため、開くまで時間を要する。《飲み頃:2027-2039年 | 2021/9掲載》

2015VT★パーカーポイント 96点:2015年のリゼルヴァ・オヴェロは、極めて独特なキャラクターを持つワインであり、繊細だが、存在感のあるタニックなストラクチャーを持ち、果実由来の第一アロマに何処となく儂さを感じさせる。オヴェロならではのこの儂いネッピオーロのアロマは、極めて直線的な広がりを持ち、甘草やタール、青い花やキャンパファイヤの燃え殻の香りが引き立つ。9つのリゼルヴァの中での位置づけを考えると、ネッピオーロがその独特な香りの魅力と神秘性を露わにし始める魔法の入り口へと私たちを誘ってくれるワインである。このシリーズの中で私が最も好きな定番の1つだ。生産量18,741ボトル。《飲み頃:2024-2050年 | 2020/7/24掲載》

2015VT他誌評価:★ワインスペクテーター96点 ★ヴィノス 95点 ★デキャンタ 95点



2017 Barbaresco Riserva Rio Sordo

バルバレスコ リゼルヴァ リオ ソルド

上代価格 ¥10,000(税抜)

JAN:4543190212748

バルバレスコ南部に細長く伸びるリオ・ソルドは、土壌のカルシウム量が低いいためタンニンが軽く、シルクのような滑らかさを湛えたエレガントなスタイルが特徴です。骨格の良い味わいですが、長く寝かせずとも親しみやすい味わいです。

※畑の傾斜:南西向き 面積:4.5ha 標高:220-240m 土壌:石灰・石灰岩・砂礫質 醸造:30℃で発酵。28日間果皮浸漬し、マロラクティック発酵を行う。オークの大樽で36ヶ月熟成後、12ヶ月瓶内熟成。生産量:10,000ボトル

★パーカーポイント 95点:ミネラル感、滑らかさ、堅牢さがこのワインに独自の個性をもたらしている。カシス、プラム、野バラのアロマを持ち、軽やかさとともにミディアムボディのリッチな味わい口中に広がり、緊張感をもたらすタンニンが感じられる。《飲み頃:2025-2050年 | 2022/6/24掲載》

★ヴィノス 93点:このヴィンテージが持つ力強さに加えて、最高の状態に達したネッピオーロ特有の浮き立つようなアロマが持続的に香る。シルキーな質感に加えて芳醇で調和のとれたこのワインは、今回試飲した中でも印象的。スパイスやフローラルなニュアンスが赤系果実のアロマを際立たせている。ミディアムボディでありながら凝縮感を備えたプロデュースのバルバレスコは、非常に素晴らしいポテンシャルを持つ。《飲み頃:2025-2037年 | 2021/9掲載》



2017 Barbaresco Riserva Rabaja 【750ml】

上代価格 ¥ 11,000(税抜)

バルバレスコ リゼルヴァ ラバイア

JAN:4543190212731

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。

※畑の傾斜:南西向き 面積:3.7ha 標高:240-300m 土壌:石灰・粘土・砂礫 醸造:30℃で発酵。28日間果皮浸漬し、マロラクティック発酵を行う。オークの大樽で36ヶ月熟成後、12ヶ月瓶内熟成。生産量:14,438ボトル+1,114マグナム

★パーカーポイント 96+点:ラバイアは、リリースの度に成功を収めている傑出したワイン。この素晴らしいワインの魅力は、深みに加えて、しっかりと焦点の定まったまとまり感のあるスタイルにある。ダークチェリー、タルトプラム、スパイス、ブラッドオレンジの鮮やかなアロマとともに複雑で変化に富んだ香りが広がる。グラスを回す度に新しい表情をみせてくれる。暑い年に造られたラバイアは、滑らかで、力強く、バランスの良い味わいが特徴。長期熟成させて味わいたい。
《飲み頃:2025-2050年 | 2022/6/24掲載》

★ヴィノス 94点:力強く、しっかりとしたタンニンが特徴で、ワインに溶け込むまで数年かかるだろう。酒齢の若いラバイアは重厚感があり閉じ気味だが、2017年は特に若さを感じさせる。今後、時間とともに発展していく味わいに興味をそられる。現段階では、2017年は実に力強い。黒系果実やメントール、リコリス、溶けたタール、ジビエの香りがグラスの中で広がるが、開くまでにかかなり忍耐が必要だ。
《飲み頃:2027-2039年 | 2021/9掲載》



2017 Barbaresco Riserva Muncagota

上代価格 ¥10,000(税抜)

2015 Barbaresco Riserva Muncagota

上代価格 ¥7,500(税抜)

バルバレスコ リゼルヴァ ムンカゴタ

JAN:4543190212694(2017VT), 4543190211628(2015VT)

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。

※畑の傾斜:南東向き 面積:4.5ha 標高:250-300m 土壌:石灰と石灰岩が混じる砂礫 醸造:30℃で発酵。28~32日間果皮浸漬し、マロラクティック発酵を行う。オークの大樽で36ヶ月熟成後、9~12ヶ月瓶内熟成。生産量:10,000ボトル(2017VT), 16,666ボトル(2015VT)

2017VT★パーカーポイント 94点:素晴らしい質感を持つワイン。シルキーなタンニンと堅牢な骨格を備え、持続性のある果実味が口中を包み込むように広がっていく。カシス、ワイルドチェリー、カンフルの灰、スパイス、鉄鉱石のアロマが香る。繊細な軽やかさと凝縮感、直線的で焦点の定まった味わいが印象的。《飲み頃:2024-2048年 | 2022/6/24掲載》

2017VT★ヴィノス 92点:今回試飲したこのシリーズの中で軽やかなワイン一つ。花のアロマを纏ったミディアムボディの味わいで、他のワインよりも早く開きそうな印象。とはいえ、非常に力強いタンニンがあるため、数年は熟成させたほうが良いだろう。潰した花、甘いレッドチェリー、ミント、ホワイトペッパーの風味が後味に広がる。《飲み頃:2027-2039年 | 2021/9掲載》

2015VT★パーカーポイント95点:2015年のリゼルヴァ・ムンカゴタは、日照量の高い温暖な年ならではの美しさを感じられるワインで、野生の苺やプラム、黒スグリを思わせる濃厚で感動的な第一アロマを呈している。他のリゼルヴァに比べると、ムンカゴタは、よりダークでリッチな果実味を持つ。それよりも重要なのは、タンニンの役割で、しっかりと引き締まった硬質で余韻の長いタンニンがワインの脊椎のような役割を果たし、ワインの味わいに堅牢な骨格と筋骨隆々とした逞しさを与えている。削ったトリュフを散らしたエッグ・パスタや鴨肉や鳩肉などの野鳥の肉と抜群の相性を持つ。生産量:16,666ボトル。《飲み頃:2024-2055年 | 2020/7/24掲載》
2015VT他誌評価:★ワインスペクテーター93点 ★ヴィノス93点 ★デキャンタ94点



2017 Barbaresco Riserva Montefico

上代価格 ¥10,000(税抜)

バルバレスコ リゼルヴァ モンテフィコ

JAN:4543190212670

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。

※畑の傾斜:南向き 面積:3.9ha 標高:230-260m 土壌:石灰と石灰岩の混合 醸造:30℃で発酵。20日間果皮浸漬し、マロラクティック発酵を行う。オークの大樽で36ヶ月熟成後、8ヶ月瓶内熟成。生産量:10,000ボトル

★パーカーポイント 95点:厚みと広がりを感じさせるワイン。堅牢なタンニンと果実の柔らかな質感が溶け合い、口中をしっかりと包み込むリッチな味わいが印象的。これらの要素がこの上質なワインのボリューム感と持続性を高めている。後味は、若干ドライで、砕いた石やミネラルも感じられる。熟成の可能性という点で、このワインに軍配が上がる。
《飲み頃:2025-2048年 | 2022/6/24掲載》

★ヴィノス 95点:このシリーズ中でも傑出したワインの一つ。この土地特有の鋭いタンニンが、豊かな果実味と溶け合い見事な調和をみせる。果実味は、ラバイアよりも強い。この区画は、北から吹く涼しい風の恩恵を受けているが、2017年はそれがはっきりと感じられる。酒齢が若い段階で、このバランスは素晴らしい。このシリーズの中でも存在感が際立つワイン。《飲み頃:2027-2039年 | 2021/9掲載》



2017 Barbaresco Riserva Montestefano 【750ml】	上代価格 ¥ 11,000(税抜)
2015 Barbaresco Riserva Montestefano 【1500ml】	上代価格 ¥16,000(税抜)
2014 Barbaresco Riserva Montestefano 【1500ml】	上代価格 ¥14,800(税抜)

バルバレスコ リゼルヴァ モンテステファノ

JAN: 4543190212687(2017VT), 4543190211680(2015VT), 4543190211376(2014VT)

「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。

※畑の傾斜:南向き 面積:3.9ha 標高:230-280m 土壌:石灰・粘土・砂礫質醸造:30℃で発酵。28~32 日間果皮浸漬し、マロラクティック発酵を行う。オークの大樽で 36 ヶ月熟成後、9~12 ヶ月瓶内熟成。生産量:14,486 ボトル+1,090 マグナム(2017VT)16,036 ボトル+1,982 マグナム(2015VT)、14,203 ボトル+1,348 マグナム(2014VT)



2017VT★パーカーポイント 96 点:深みのある凝縮感を湛えたこのワインは、このシリーズの単一畑リゼルヴァの中で最もリッチなワインの一つ。輪郭のしっかりとした質感を持つ力強い味わいで、ダークフルーツ、ドライブラックベリー、トーストしたアーモンド、熟成したタバコのアロマが広がる。このヴィンテージは長期熟成向きのため、数年経っても力強さは健在だと思うが、時間とともにシルキーで繊細な味わいへと発展していくだろう。余韻の長い後味には、細やかなタンニンと砕いた石のニュアンスが感じられる。

◀飲み頃:2025-2050年 | 2022/6/24 掲載▶

2017VT★ヴィノス 93+点:濃厚で味わい深いモンテステファノ。現時点では、果実の風味はかなり控えめ。凝縮感を湛え、開くまで時間を要する。暗く厳粛なニュアンスがあり、ダークプラム、大地を彷彿とさせる香りやクローブ、メントール、リコリスのアロマがシリアスな後味に香る。広がりのある味わいと口中に響きわたる余韻が印象的。◀飲み頃:2027-2039年 | 2021/9 掲載▶

2015VT★パーカーポイント 94 点:9つのリゼルヴァの中で最後にテイस्टイングしたワイン。この2015年リゼルヴァ・モンテステファノを最後にもってきた理由は、通常9つのワインの中でこのワインが最も力強く引き締まったワインであるからだ。しかし、本腰を入れてテイस्टイングしてみると、このヴィンテージは、よりタイトで引き締まった滑らかな輪郭を持ち、期待以上に優れた味わいに仕上がっている。最も良いものは後の楽しみにとっておくべきと言うが、実際にこのワインは、幾年もの歳月をかけて進化を重ねることでその真価を発揮静謐なバランスを呈している。抑制の効いた内向的な香り。生産量 16,036 ボトル。長期熟成を要するリゼルヴァ。◀飲み頃:2025-2055年 | 2020/7/24▶

2015VT他誌評価:★ワインスペクテーター94点 ★ヴィノス 94点 ★ワイン・エンスージアスト 94点 ★デキャンタ 97点

2014VT★パーカーポイント 93 点:2014年のモンテステファノは、かの著名なプロドゥットーリ・デル・バルバレスコのワインシリーズの中で最もダークで凝縮感のある色合いを湛え、ダークチェリーやブラックベリーを思わせる丸みのあるしなやかな果実味に親しみやすいスパイスの風味が心地よく感じられる。◀飲み頃:2022-2048年 | 2019/6/29 掲載▶

2014VT★ワインスペクテーター94 点:ピュアなチェリーの風味が染み渡るように充溢する豊満で肉厚な赤ワインで、鮮やかな酸ときめ細やかなタンニンが感じられる。ユーカリや大地の香り、タールのニュアンスが次第に深みを増し、余韻の長い後味がゆっくりと広がる。実に心地よく濃厚な味わい。生産量 1,183 ケース。◀飲み頃:2021-2040年 | 2019年掲載▶

2014VT★ヴィノス 95+:このリゼルヴァ・シリーズの目玉商品の1つであるモンテステファノは、実に驚異的なワインである。広大で包み込むような味わいが広がるこのモンテステファノは、目を見張るほどに素晴らしい深みを湛えている。今はまだ成熟前の胎児のようなワインだが、それでも尚、素晴らしい深みと奥行き、純然たる品格を感じさせる。果実味の濃厚さとストラクチャーのバランスのとおり方が実に絶妙であり、それ故にこのモンテステファノは、このラインナップの中でも最も完成度の高いワインの1つと言える。飲み頃が来るまで焦らず寝かせておく必要のあるワインである。◀飲み頃:2022-2044年 | 2018/10 掲載▶

2014VT★ワイン・エンスージアスト 96 点:林床や果皮の赤いベリー、なめし皮、煙草のアロマがバルサム臭の香りと共に溶け合う。堅牢なストラクチャーを持つ焦点の定まった味わいで、ジューシーなモレロチェリーやラズベリー・コンポート、リコリスの風味が感じられ、黒鉛の香りが後味に仄かに香る。ワインの背骨を成すきめ細やかなタンニンと鮮やかな酸が長期熟成に耐えるしっかりとしたストラクチャーを与えている。◀飲み頃:2021-2034年 | 2019/6/1 掲載▶

2014VT★ジャンシス・ロビンソン 18/20 点:色合いはミディアム・ルビーで、陰影はモンテフィコよりも明るく輝きを帯びている。苺やラズベリーのアロマに胡椒の香りがほんのりと微かに感じられるが、まだ開ききってはいない。タイトに引き締まったコンパクトな味わいで、肉厚でジューシーな赤果実が生き生きと感じられ、威風堂々たる壮麗な風格を備えた大ぶりのタンニンが土台を成している。余韻が長く、緻密で力強くパワフルだが内向的で抑制の効いた味わい。◀飲み頃:2022-2034年 | 2019/5/13 掲載▶