

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なく、バルバレスコで収穫されたネッビ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ーネ・ソシアーリを創設したドミツィオ・カヴァッツアでした。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・パークーに「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」と言わしめ、トップ生産者の地位を確立し、今や54の農家が加盟。畠の総面積は120haに及びます。組合の方針で各々の畠は、畠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ビオーロを育てています。樹齢7年以上の畠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年以下の若い畠から採れた軽快な味わいのネッビオーロ・ランゲを毎年リリースし、特に良い年にのみ、單一畠のリゼルヴァが9種類生産され、ボルドーウィ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:カンティーネ・ソシアーリの創設者ドミツィオ・カヴァッツア】

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。



■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アペラシオンを直撃し、コッタ、サン・クリストフォロ、クッラ、バサリンなどの畠で50~90%の収量減となりました。5月初旬にオヴェロの畠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、霜害や雹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好な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もあります。9月1日によく降水量5ミリ程の小雨が降り、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、例年平均20%の収量減の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い、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。

■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、ネッビオーロの香気成分はゆっくりと適切な成熟度を迎えることが期待されます。

■2020 ヴィンテージ情報■ 2020年の生育期は、穏やかな乾燥した冬で幕を開けました。気温は平均を上回り、雨や雪はほとんど降りませんでした。春前半は比較的乾燥し、晴天に恵まれ、3月初旬に芽吹きが始まりました。4月、5月は数日間雨が降り、6月下旬まで不安的な天気が続いたため、成長スピードに遅れがみられました。夏は熱波に見舞われたものの、これまでに降った雨のおかげで地中に十分な水分を蓄えることができ、ブドウの樹が水分不足に陥ることはありませんでした。9月になると、夜間は涼しく、アロマの凝縮度が高まりました。収穫期を迎えたネッビオーロは、アロマ、タンニンとともにバランスが良く、見事な酸と十分な糖度を備えていました。この年のバルバレスコは、非常に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。

■2022 ヴィンテージ情報■ この年は、多くの地域で平均気温を上回り、雨はほとんど降らず、乾燥していました。生育期は、穏やかな冬で幕を開け、続く春は十分な雨量に恵まれました。6月、7月に入ると暑く乾燥した気候が続き、水不足が懸念されました。しかし、8月は風雨に数回見舞われ、その雨のおかげでブドウの樹は活力を取り戻しました。8月以降は、特に夜は涼しく、ブドウは理想的な成熟を迎えました。収穫は、9月上旬にスタートさせたところが多くみられました。2022年の赤ワインは、濃厚な色合いで、凝縮感と豊かな果実味を備えた味わいに仕上がっています。

■2023 ヴィンテージ情報■ この年のイタリアは、生産者にとって非常に厳しい年でした。近年の気候変動の影響を受け、晩春から初夏にかけて洪水や雹、干ばつが発生しました。例年ない大雨により、多くの畠でベト病が蔓延し、この年の生産量は、前年に比べて約20%減少しました。しかしながら、被害を免れたブドウの樹からは、少量ながらも健全なブドウが収穫でき、香り味わいともにクオリティの高いワインが作られました。

～Nebbiolo Langhe～ 若いうちから楽しめる鮮やかな果実味

2022・2023 Nebbiolo Langhe

ネッビオーロ ランゲ

上代価格 ¥4,400(税抜)

JAN: 4543190214025

■テクニカル情報■ 産地:イタリア北部ピエモンテ州 D.O.C.ランゲ 品種:ネッビオーロ 100% 樹齢:7年以下
畑の向き:南、西、東 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 酿造:ステンレスタンクを使用し28°C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4ヶ月熟成。生産量:約11万本(2022VT), 約12万本(2023VT)

■コメント■ ミディアムボディで、熟した赤系果実のアロマにホワイトペッパー、アニスのスパイシーなニュアンスが香る。

2022VT★パーカーポイント 91点:プロドウツリー・デル・バルバレスコのちょっとしたサプライズだ。2022年のランゲ・ネッビオーロは、一貫してスレンダーな流線形のスタイルだが、初めから終わりまで驚くほど焦点が定まっている。ブルー、ドライフルーツのイチジクを思わせるブドウの風味が広がる。繊細でシャープ。暖かい年を反映した豊かな味わいで、生き生きとしたエネルギーに満ちている。《飲み頃:2023-2028年 | 2024/4/5掲載》

2022VT★ヴィノス 89点:瓶詰めされたばかりの2022年のランゲ・ネッビオーロは、ふくよかかつ豊潤で、非常に飲み口が良い。暖かく乾燥したこの年は、果実味が前面に感じられ、しなやかで魅力に溢れている。《飲み頃:2023-2029年 | 2023/9掲載》

2023VT★パーカーポイント 92点:外観は輝きのあるルビー色。ブルーベリー、酸っぱいラズベリーのような歯ごたえのある果実味が広がる。バルバレスコに使用しない畑やより温暖なミクロクリマの気候下で育ったブドウを使用。マセラシオンは21日間と比較的短い。
《飲み頃:2024-2029年 | 2025/1/31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

2020 Barbaresco

バルバレスコ

上代価格 ¥6,500(税別)

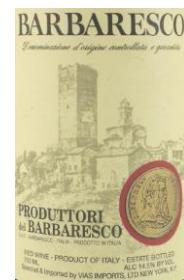
JAN: 4543190213325

■テクニカル情報■ 産地:イタリア北部ピエモンテ州 D.O.C.G.バルバレスコ 品種:ネッビオーロ 100% 樹齢:7年以上
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 酿造: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°Cで28日間発酵。大型のキャスクで約20ヶ月熟成。
生産量:300,000本(25,000ケース)

■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ミディアムボディで、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。

★パーカーポイント 95点:ワイルド・チェリーや青い花、スイートスピイス、碎いた石灰岩を思わせる豊かな香りが広がる。これまでと変わらない、魅力的な正統派ネッビオーロだが、このヴィンテージは、よりリッチで、はつきりとした質感を持つ。力強いミディアムボディで、とろけるようなタンニンを持つ。《飲み頃:2025-2045年 | 2023/8/25掲載》

★ジェームス・サックリング 92点:ドライ・チェリーやハイビスカス、ココア、樹皮を思わせる芳醇なアロマを持つ魅力的なワイン。繊細できめ細やかなタンニンを備えたミディアムボディで、ビロードのような質感と直線的なフィニッシュが印象的。終盤にフレッシュでフローラルなアロマとともに生き生きとした赤果実の風味が広がる。《飲み頃:2025年以降 | 2023/7/28掲載》他誌評価:★ヴィノス 92点



★ヴィノス 92点:セラー熟成期間が短くても美味しく味わえる、素晴らしい調和のとれたワイン。前面に広がる果実味と柔らかな曲線は、若いバルバレスコにはあまり見られない特徴だが、それこそがこのワインを興味深いものにしている。瑞々しいレッドチェリーやプラム、バラの花びら、スピス、スギ、ミント、タバコのアロマがグラスの中で溶け合う。正統派スタイルが好みなら他のヴィンテージかもしれないが、2020ヴィンテージの表現豊かでチャーミングな個性には抗えない。空気に触れることで、アロマに深みが増し、しっかりとした骨格が際立っていく。
《飲み頃:2024-2032年 | 2023/9掲載》

★ワイン・スペクテーター 92点:プラムやチェリーの風味に野生の低木のニュアンスが漂う、引き締まったタンニンを持つ凝縮感のある赤。現時点ではタンニンが強めだが、余韻は十分長く、あと1~2年ほど熟成させるとより馴染んでくるだろう。
《飲み頃:2026-2038年 | 2025/3/31掲載》

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ゥッターリ・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、偉大な年にのみ作られ、収穫年から5年の歳月を経てリリースされます。各々の畠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 酿造:ステンレスタンクで30°Cの温度に保ちながら約28日間マセラシオン、完全にマロラクティック醸酵。大樽で30~36ヶ月熟成させた後、最低8ヶ月瓶内熟成
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:収穫年から約25年

■品種■ バルバレスコ地区で栽培されたネッビオーロ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、畠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°C~35°C。日照時間がブドウの品質を大きく左右するため、プロドゥッターリ・デル・バルバレスコのネッビオーロは、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■ 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。畠面積は、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畠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、マロラクティック発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、ネッビ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度濾過され、頻繁にウイ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。



2019 Barbaresco Riserva Pora

バルバレスコ リゼルヴァ ポーラ

上代価格 ¥11,500(税抜)

JAN:4543190214179

川の傍に位置する肥沃なポーラの畠は、リッチで恰幅の良い果実味と大地の香り、早熟なタンニンを特徴とするミディアムボディのワインを生みます。

畠の向き:南、南西 面積:10.7ha 標高:200~280m 土壌:石灰・石灰岩・砂 酿造:30°C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、8ヶ月瓶内熟成。生産量:16,666本

★パーカーポイント94点: 2020年よりも冷涼であった2019年ポーラは、クラシックなスタイルに仕上がっている。ミディアムボディの濃厚な味わいで、ビロードのような質感を併せ持つ。ブラックベリー・スパイス、土のニュアンスが香る。やや力強いタンニンを備えながらも柔らかさと親しみやすさを併せ持つ魅力的なワイン。やや熟成が進んでいて、短期または中期熟成でその真価を發揮するだろう。《飲み頃:2025-2048年 | 2025/1/31掲載》



★ジェームス・サックリング93点:赤スグリやチェリーの魅力的なアロマにスギ、クルミ、碎石のニュアンスが香る。豊潤な味わいで、生き生きとした果実味と堅牢でチョーキーなタンニンを持つ。ミディアムヘーフルボディ。やや噛み応えのある長い余韻にビター・オレンジのアロマが漂う。《飲み頃:2027年以降 | 2024/5/30掲載》他誌評価:★ヴィノス 92点 ★ワイン・エンスージアスト 96点

2019 Barbaresco Riserva Pajé

バルバレスコ リゼルヴァ パイエ

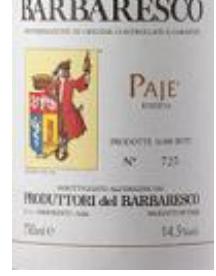
上代価格 ¥11,500(税抜)

JAN:4543190214162

9つの畠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。

畠の向き:南西、西 面積:1.8ha 標高:220~260m 土壌:石灰・石灰岩・砂 酿造:30°C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30ヶ月熟成後、9ヶ月瓶内熟成。生産量:10,000本

★パーカーポイント94点:外観は、紫がかかった中程度の色の濃さで、赤スグリやバラ、スパイシーなカルダモンのアロマを持つ。鉄や金属的なミネラルの美しいニュアンスも香る。シルキーな質感と溶け込んだタンニンが親しみやすい個性を表している。《飲み頃:2025-2048年 | 2025/1/31掲載》



★ヴィノス 93点:2019年のパイエは個性に溢れている。力強いミネラルやフローラルなニュアンスを帯びた芳醇なアロマがグラスから勢いよく香り立つ。細く連なるように広がるタンニンを持つ。力強く、若いパイエは、その真価を発揮するまで数年かかるだろう。とはいえ、そのすべての特徴は色濃く表れている。《飲み頃:2026-2039年 | 2023/9掲載》

他誌評価:★ジェームス・サックリング 93点 他誌評価:★ワイン・エンスージアスト 94点

2017 Barbaresco Riserva Ovello

上代価格 ¥ 10,000(税抜)

2019 Barbaresco Riserva Ovello

上代価格 ¥ 11,500(税抜)

2019 Barbaresco Riserva Ovello

【1500ml】 上代価格 ¥ 23,000(税抜)

バルバレスコ リゼルヴァ オヴェロ

JAN: 4543190212762 (2017VT), 4543190214155(2019VT), 4543190214216(2019VT/1500ml)
 9つの畠の中で最も広いオヴェロの畠は粘土質が強く、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。

畠の向き:南西、西、南東 面積:20.3ha 標高:250-320m 土壤:石灰・石灰岩・粘土 酿造:30°Cで発酵。28日間果皮浸漬し、マロラクティック発酵を行う。

【2017VT】オークの大樽で36ヶ月以上熟成後、12ヶ月瓶内熟成。生産量:17,744ボトル+1,128マグナム
 【2019VT】オークの大樽で30ヶ月以上熟成後、9ヶ月瓶内熟成。生産量:16,628ボトル+1,686マグナム

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》

2017VT他誌評価:★ワイン・スペクターー94点 ★ジェームス・サックリング 94点 ★ワイン・エンスージアスト 93点

2019VT★パーカーポイント 94点:2019年オヴェロは、一緒に試飲した2020年よりもエレガントなミネラル感が際立ち、より引き締まった印象。このワインは、まだ飲み頃に達しておらず、今の若い段階では少しシャイで閉ざした印象だ。タンニンはとてもバランスが良く、リッチで密度が高い。緊張がほぐれ、馴染むまでもう少し時間が必要だ。《飲み頃:2026-2050年 | 2025/1/31掲載》

2019VT★ヴィノス 94点:2019年のオヴェロは、力強く、風味豊かで非常に直線的。典型的なオヴェロのスタイルで、堂々とした力強いタンニンの奥に今後数年かけて変化していく豊かな果実味が感じられる。今回のテイスティングで、瓶詰後のオヴェロはかなり閉じているような印象を受けたが、バランスの良さと品質の高さは健在だ。クリーンな塩気のニュアンスが素晴らしい余韻を生む。

《飲み頃:2026-2041年 | 2023/9掲載》 2019VT他誌評価:★ジェームス・サックリング 93点 ★ワイン・エンスージアスト 95点

2017 Barbaresco Riserva Asili

上代価格 ※オープン

2019 Barbaresco Riserva Asili

上代価格 ¥12,500(税抜)

バルバレスコ リゼルヴァ アジリ

JAN: 4543190212663(2017VT), 4543190214117(2019VT)

アジリは、石灰質の強い土壌のため、バルバレスコのワインの中で最も洗練されたエレガントなスタイルで人気が高く、複雑味のある濃厚な味わいを持ち、赤果実のアロマが豊かに香ります。

畠の向き:南、南西 面積:2.28ha 標高:230-290m 土壤:石灰・石灰岩・砂 酿造:30°Cで発酵。28日間果皮浸漬し、マロラクティック発酵を行う。

【2017VT】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

【2019VT】オークの大樽で30ヶ月熟成後、9ヶ月瓶内熟成。生産量:13,333ボトル

2017VT★パーカーポイント 95+点:野バラ、カシス、ミネラル、碎いた石を想起させる持続性のあるアロマがダイレクトに香る。張りとフレッシュ感を伴う軽やかなミディアムボディで、深みと余韻の長さを備えた味わいが印象的。後半に漂うバラの花びらのニュアンスが素晴らしい、タンニンは堅牢ながらもシルキーな滑らかさを持つ。このワインは、プロドゥットーリ・デル・バルバレスコのリゼルヴァの中でも独自の存在感を放つ。《飲み頃:2025-2050年 | 2022/6/24掲載》



2017VT★ヴィノス 95点:抜きん出た存在感を見せる2017年のアジリ。ネッビオーロ由来の透明感とフレッシュさを湛えながらも、この年特有の官能的な要素を全て持ち合わせている。バラの花びらや潰したレッドベリー、シナモン、スペイスのアロマが香り立つ。プロドゥットーリ・デル・バルバレスコの中でもゴージャス感のあるアジリは、バルバレスコの中で傑出した畠の一つ、あるいは、最高の畠として広く認知されている。このワインを飲めばその理由がわかるだろう。《飲み頃:2027-2039年 | 2021/9掲載》

2017VT他誌評価:★ジェームス・サックリング 96点 ★ワイン・スペクターー95点 ★ワイン・エンスージアスト 93点

2019VT★パーカーポイント 96点:2019年アジリは、ダークフルーツのアロマにパウダリーなシナモンやナツメグのニュアンスが溶け込んだスパイシーなアロマを特徴としている。飲み頃を迎えた開放的なワインで、鉄を含んだ土や鋸びた釘を思わせる心地よいミネラルのニュアンスも感じられる。2019年は、ボリューム感とテクスチャーが際立つ。《飲み頃:2025-2050年 | 2025/1/31掲載》

2019VT★ヴィノス 94点:とても美しいシルキーな質感を持つ上質なミディアムボディ。潰した花や甘いレッドベリー、スギ、ミント、タバコの風味がこの洗練されたバルバレスコを彩る。2019年はクラシックで、この年特有のしっかりとタンニンを持つ。

《飲み頃:2026-2041年 | 2023/9掲載》

2019VT★ジェームス・サックリング 94点:熟したチェリーを思わせる若々しい果実やスミレの香り。ミディアムボディで、堅牢な味わいにエキス分が感じられる。緻密なフィニッシュ。やや野趣を帯びたタンニンを持つ。熟成により、さらに発展し、複雑さが増すだろう。

《飲み頃:2034年以降 | 2024/5/30掲載》 2019VT他誌評価:★ワイン・エンスージアスト 93点

2017 Barbaresco Riserva Rabajà
2019 Barbaresco Riserva Rabajà
2019 Barbaresco Riserva Rabajà

バルバレスコ リゼルヴァ ラバヤ

上代価格 ※オープン
 上代価格 ¥12,500(税抜)
 【1500ml】 上代価格 ¥24,000(税抜)

JAN:4543190212731(2017VT),4543190214186(2019VT), 4543190214223 (2019VT/1500ml)

2019VT がジェームス・サックリング Top 100 Wines of Italy 2024 に選出(97位)されました。

ラバヤは、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。

畠の向き:南西 面積:3.7ha 標高:240-300m 土壌:石灰・石灰岩・砂 酿造:30°Cで発酵。28日間果皮浸漬し、マロラクティック発酵を行う。

【2017VT】 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

【2019VT】 オークの大樽で30ヶ月熟成後、9ヶ月瓶内熟成。生産量:16,920ボトル+1,540マグナム

2017VT★パーカーポイント 96+点:ラバヤは、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、スペイス、ブラッドオレンジの鮮明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見せてくれる。暑い年に造られたラバヤは、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》



2017VT★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。酒齢の若いラバヤ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そられる。現段階では、2017年は実際に力強い。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、開くまでにかなり忍耐が必要だ。

《飲み頃:2027-2039年 | 2021/9掲載》

2017VT 他誌評価:★ジェームス・サックリング 97点 ★ワイン・スペクテーター95点 ★ワイン・エンスージアスト95点

2019VT★ジェームス・サックリング 96点:中程度の明るさの鮮やかなルビー色。甘いスマレや葉、赤スグリのアロマを持つ。スマレのニュアンスが香るミディアムボディで、ビロードのようなタンニンと爽やかな酸があり、爽快な余韻がどこまでも続く。厳格だが個性的。時間とともに花開いていくだろう。《2024/11/7掲載》

2019VT★パーカーポイント 96点:ラバヤは、深みのある、がっちりとした味わいのため、このヴィンテージの9本のワインのうち最後から3番目にサープした。ギュッと詰まったカシスの風味を碎石やスペイス、燻製肉の柔らかなニュアンスが縁取る。官能的でスマーキー。

《飲み頃:2025-2052年 | 2025/1/31掲載》 2019VT 他誌評価:★ヴィノス 94点 ★ワイン・エンスージアスト98点

2019 Barbaresco Riserva Rio Sordo

バルバレスコ リゼルヴァ リオ ソルド

上代価格 ¥11,500(税抜)

JAN:4543190214193

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、長く寝かせても親しみやすい味わいです。

畠の向き:南西 面積:4.5ha 標高:220-240m 土壌:石灰・石灰岩・砂 酒造:30°C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30ヶ月熟成後、9ヶ月瓶内熟成。生産量:10,000ボトル

2019VT★パーカーポイント 96点:控えめなポーラとパイエに続く、この小さなサラブレッドの登場。プロドウットーリ・デル・バルバレスコのテイスティングは、最も繊細なスタイルのリゼルヴァからスタートし、最も力強いもので終わりを迎えるが、2019年リオ・ソルドでテイスティングのペースが加速し、勢いが増す。豊潤なワインで、直線的にタイトな味わいにダークフルーツの風味が広がる。果実の持つ深みと複雑さ、そしてきめ細やかなチョーキーなタンニンに気付くだろう。

《飲み頃:2025-2052年 | 2025/1/31掲載》

★ジェームス・サックリング 95点:淡いルビー色。驚くほど控えめで、葉のようなニュアンスを持つ。非常にエレガントで、リコリス、甘いスマレ、ミネラル、チェリーの種、桃の皮の風味が広がる。重層的な複雑味を備えたワインは、堅牢で、パウダー状のタンニンがあるものの、ビロードのような滑らかさと熟した味わいを持つ。重厚感やキレのある酸がまつりとしたフィニッシュとうまく調和している。美味しい。今飲んでもよいが、2034年以降がベスト。《飲み頃:2034年以降 | 2024/5/30掲載》

★ヴィノス 93点:このヴィンテージの中でもリオ・ソルドは、かなり奥深い。黒果実の深みが際立つ。非常に力強いリオ・ソルドで、今もなお、変化し続けている。この畠のワインから想像できるフィネスはさほど感じられないものの、かなり力強い。現時点では、ワインのエネルギーは全て、内側に向かっている。《飲み頃:2026-2041年 | 2023/9掲載》 他誌評価:★ワイン・エンスージアスト91点

2017 Barbaresco Riserva Muncagota

2019 Barbaresco Riserva Muncagota

バルバレスコ リゼルヴァ ムンカゴタ

上代価格 ¥10,000(税抜)

上代価格 ¥11,500(税抜)

JAN:4543190212694(2017VT), 4543190214148(2019VT)

2017VT がワイン・スペクテーター TOP100 of 2022 に選出(40位)されました。

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。

畠の向き:南東 面積:4.5ha 標高:250-300m 土壌:石灰・石灰岩 酒造:30°Cで発酵。28日間果皮浸漬し、マロラクティック発酵を行う。生産量:10,000ボトル

【2017VT】 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

【2019VT】 オークの大樽で30ヶ月熟成後、9ヶ月瓶内熟成。生産量:10,000ボトル



2017VT★ワイン・スペクテーター95点: チェリーやイチゴ、バラ、草を思わせる生き生きとしたピュアな風味をミネラルが際立たせている。タンニンが次第に力強さを増していき、長い余韻を生む。濃厚だがバランスが良く、張りも感じられ、長期熟成が期待できる。

《飲み頃: 2026-2043年 | 2022/10/31掲載》

2017VT 他誌評価★ワイン・エンスージアスト95点 ★パーカーポイント94点 ★ヴィノス92点

2019VT★パーカーポイント95+点: 深みのある2019年ムンカゴタの香りは、最初は奥ゆかしく、少し控えめな印象だが、時間とともにチェリー・カシス、柔らかな土の繊細なニュアンスを帯びていく。シルキーな質感を備えたミディアムボディの心地よい味わいでフレッシュ感が長く続く。

《飲み頃: 2025-2050年 | 2025/1/31掲載》

2019VT★ジェームス・サックリング94点: ラズベリーや森のベリーのアロマに黒鉛や茶葉、ココアのニュアンスが香る。ミディアムボディで、中盤は洗練されたシルキーな口当たり。堅牢で噛み応えのあるフィニッシュ。全体的にフレッシュで生き生きとしている。

《飲み頃: 2027年以降 | 2024/5/30掲載》 2019VT 他誌評価: ★ヴィノス93+点 ワイン・エンスージアスト94点

2019 Barbaresco Riserva Montefico

上代価格 ¥11,500(税抜)

バルバレスコ リゼルヴァ モンテフィコ

JAN:4543190214124

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壤のためタンニンが強く、しっかりと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。全体的印象は、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。

畠の向き: 南、南東 面積: 3.9ha 標高: 230-260m 土壌: 石灰・石灰岩 釀造: 30°C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30ヶ月熟成後、9ヶ月瓶内熟成。生産量: 13,333ボトル

★パーカーポイント97点: 卓越したワイン。美しい2019年モンテフィコは、完熟した果実やスパイス、ミネラルが見事に融合している。味わいにもその個性が表れ、洗練されたショーキーなタンニンを持つ。力強く、凝縮感のある魅力的なフィニッシュ。完璧なバランスの良さが際立つワイン。《飲み頃: 2026-2052年 | 2025/1/31掲載》



★ヴィノス93+点: 2019年のモンテフィコは、今回試飲した中でも最もタニックなワインの一つ。2019年は開くまで時間を要するため、読者は辛抱強く待つことになるだろう。モンテフィコはそのボディ以上の直線的な力強さを持つバルバレスコだ。2019年はその特徴がかなり際立っている。時間を置くことで香りが美しく花開いていくはずだが、2019年はまだ閉じたままだ。《飲み頃: 2026-2044年 | 2023/9掲載》

★ジェームス・サックリング92点: スミレやザクロ、ブラックチェリーのアロマにコーラ、ルバーブ、バルサミコの複雑なニュアンスが溶け合う。ミディアムボディの味わいは、野趣を帯び、非常にしつかりとした堅牢な骨格を持つが、肉付きはやや控えめ。スミレ、シナモン、香しいドライ・チェリーの香りが漂う。リコリスが香る厳格なフィニッシュ。開くまで時間が必要。《2024/5/30掲載》

他誌評価: ★ワイン・エンスージアスト95点

2017 Barbaresco Riserva Montestefano

上代価格 ¥11,000(税抜)

2019 Barbaresco Riserva Montestefano

上代価格 ¥12,500(税抜)

2019 Barbaresco Riserva Montestefano

【1500ml】 上代価格 ¥24,000(税抜)

バルバレスコ リゼルヴァ モンテステファーノ

JAN: 4543190212687(2017VT), 4543190214131(2019VT), 4543190214209(1500ml)

「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。

畠の向き: 南、南東 面積: 3.9ha 標高: 230-280m 土壌: 石灰・石灰岩 釀造: 30°C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。

【2017VT】 オークの大樽で36ヶ月以上熟成、12ヶ月瓶内熟成。生産量: 14,486ボトル+1,090マグナム

【2019VT】 オークの大樽で30ヶ月以上熟成後、9ヶ月瓶内熟成。生産量: 13,698ボトル+1,484マグナム

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畠リゼルヴァの中で最もリッチなワインの一つ。輪郭のしつ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を感じられる。《飲み頃: 2025-2050年 | 2022/6/24掲載》

2017VT 他誌評価★ワイン・エンスージアスト95点 ★ヴィノス93+点 ★ワイン・スペクテーター93点



2019VT★パーカーポイント96点: 2019年モンテステファーノは、2020年とは全く異なる。コクのある豊潤な味わいで、このワインを特徴付けるエレガントなミネラル感がしつかりとした骨格と直線的なスタイルを生む。ダークフルーツの豊かな果実味とストラクチャーを備えたギュッと詰まった味わい。大胆かつ力強いタンニンを持ち、より長く熟成させる必要がある。《飲み頃: 2025-2052年 | 2025/1/31掲載》

2019VT★ヴィノス95点: 2019年のモンテステファーノは、今の時点で、2019年のリゼルヴァの中では最も完成度が高いと言えるだろう。上質な深みとたっぷりとしたタンニンを備え、内側から出てくる甘みが全体を引き締めている。品格と深みのあるテクスチャーを持ち合わせたモンテステファーノは、このラインナップの中で早くも私のお気に入りのワインだ。《飲み頃: 2028-2039年 | 2023/9掲載》

2019VT★ジェームス・サックリング94点: 序盤は控えめな印象。かなりミネラリーなアロマを持ち、桃の皮やオレンジの皮、甘いスミレ、ヴェルモントのような複雑なニュアンスが漂う。堅牢なタンニンと爽やかな酸を備えたミディアムボディの味わいで、エキス分を備えながらも洗練されたフィニッシュを持つ。2025年以降が飲み頃で、熟成のポテンシャルを秘めている。《飲み頃: 2025年以降 | 2024/5/30掲載》

2019VT 他誌評価: ★ワイン・エンスージアスト96点