



# 2010年にリリースされるネッビオーロ バローロ、バルバレスコ、ロエロ

n1  
nebbiolo prima



イタリア・ピエモンテ州ランゲ地方のネッビオーロで造るワイン、バローロ、バルバレスコ、ロエロの新ヴィンテージ（市場にリリースされるヴィンテージ）を一堂に集めて試飲に供する「ネッビオーロ・プリマ2010」が5月17日から4日間かけてアルバで開催された。1990年代、ボルドー・ブルームのようなテイスタリングがこの地域でもできないものかと考えたアルベイサ協会がイベント会社の協力を得て、1996年に「アルバ・ワインズ・エキシビション」としてスタートしたものが15年の実践を経て新たにネッビオーロ・プリマとして生まれ変わった。

「ネッビオーロ・プリマ2010」を主催するアルベイサ協会（Unione Produttori Vini Albeisi）は、早世した伝説のエノロゴ、レナート・ラッティの提唱でランゲ地方クネオ県の16生産者によって1973年に

組織されたもの。この協会に加入した生産者はそれぞれのワインを“アルベイサ”という共通ボトルに詰めた。これは18世紀はじめからアルバで手工業的に作られていたボトルを復元したもので、クネオ県のワインの“顔”になることを願って採用されたのだった。その後、バローロ、バルバレスコが世界市場への進出を果たし、徐々に知名度が上がるにつれて多くの賛同者を得たアルベイサ協会は、現在、メンバー数が220社を数え、生産量は1300万本に達している。単なるアルバの地酒に過ぎなかったバローロ、バルバレスコが今日の地位を確立するにあたって、アルベイサ・ボトルとアルベイサ協会の果たした役割は極めて大きかったと言える。

「ネッビオーロ・プリマ2010」が試飲したのは、「バローロ2006」「バローロ・リセルヴァ2004」「バルバレスコ2007」「バルバレスコ・リ

セルヴァ2005」「ロエロ2007」「ロエロ・リセルヴァ2006」で、あわせて200生産者、約300ワインが出品された。2004年から2007年にかけてのそれぞれの年の気象状況は次のようだった。

〈2004年〉

酷暑の夏としてまだ記憶に新しい2003年はその年末から雨が降り、これが2004年初めまでずっと降り続いた。これで乾燥しきった葡萄畑にたっぷりと水分を蓄えることができた。降雪量も多く、雨勝ちの天気は5月初めまで続いた。このため発芽は平年より遅れ、7月上旬には各地の畑でうどん粉病の被害が見られた。しかしその後は比較的穏やかな夏で極端な暑さも激しい雨もなかった。その結果、葡萄は少し大きめの房を付けた。8月8日にバローロの一部に雹が降った。発芽の遅れ、穏やかな夏という気象条件から葡萄の成長は8月末時点で平年より少なくとも10日ほど遅れていた。ところが9月から10月初めにかけて高気圧がランゲ地方にでんと居座ったため、カラッとした晴天が続いた。これが2004年のヴィンテージを特徴付けたと言ってもいいだろう。

ネッピオーロの収穫は10月初めからスタート。穏やかな気候のもと、よく熟した葡萄を収穫できた。

〈2005年〉

比較的暖かな冬だったが春先にしばらく寒い日が続いた。しかし



雨はそれほど多くなかった。春から夏にかけて徐々に気温が上がり、7月には積算温度が平年並みになった。ところが期待に反して8月は平年より涼しくなった。しかし雨は降らなかった。9月は数日間続きの雨で始まったが、すぐに夏のように暑い日が戻り、これが月末まで続いた。フェノール類の成熟は正常に進展した。しかし夏の気候が安定しなかったため、地域によっては水分が不足し早刈に陥った畑もあった。10月初めの数日間は雨が降ったがバルバレスコとロエロはすでにネッピオーロの収穫を終えていた。ただ、バローロだけは収穫の半分が終わったところで雨が降ってきた。収穫量は2004年より10~15%少なかった。

〈2006年〉

1月の気温は氷点下まで下がり特に寒い日には-10℃に達した。これは2000年によく似ていた。乾燥していたが1月26日から28日にかけて50cmもの積雪があった。2月は寒くて乾燥した日と雨の日が交互にやってきた。3月も同じような空模様が続く、春の気配が感じられるようになったのは4月になってから。つまりこの年の冬は長く寒く降水量が多かった。5月上旬は気温が低かったが中旬から急に気温が上昇し月末までこの状態が続いた。6月上旬には寒さがふり返したが中旬になると暑さがやってきて気温が35℃に達する日もあった。ただ雨はずっと降らなかった。この年の上半期は極端に雨が少なかった。7月も乾燥した暑い日が続いたが、8月は一転して涼しくなった。ただ依然として雨は少なかった。この傾向は月末まで続き、昼夜の寒暖差が非常に大きかった。葡萄の成熟期間を通じて降水量は非常に少なかったが、早刈とまでは行かなかったため葡萄果への影響は見られなかった。

〈2007年〉

穏やかな冬のおかげで葡萄の休眠期間は短くなり芽吹きが早く訪れた。開花は5月5日~10日。これは2006年より約20日も早かった。フルーツ・セットの時期に少し雨が降り涼しくなったが、その後の

DOCGバローロ

葡萄品種：ネッピオーロ

栽培地：タナロ川右岸、アルバの南西部に位置する11コムーネ（バローロ、カスティリオーネ・ファレット、ケラスコ、ディアノ・ダルバ、グリツァネ・カヴール、ラ・モッタ、モンフォルテ・ダルバ、ノヴェッロ、ロッディ、セッラルunga・ダルバ、ヴェルドゥーノ）

熟成期間：3年（このうち2年は木樽）、5年熟成すればリセルヴァ表記ができる

最低アルコール分：13%

DOCGバルバレスコ

葡萄品種：ネッピオーロ

栽培地：タナロ川右岸、バルバレスコ地区4コムーネ（アルバ、バルバレスコ、ネイヴェ、トレイゾ）

熟成期間：2年（このうち1年は木樽）、収穫後5年目の1月以降にリリースするものにはリセルヴァが表記できる。

最低アルコール分：12.5%

DOCGロエロ

葡萄品種：ネッピオーロ95%以上、ピエモンテで推奨されている黒葡萄を5%までブレンドしてもよい。

栽培地：タナロ川左岸。傾斜地でochre-yellow土壌の畑。

熟成期間：収穫後2年目の7月1日以降にリリースできる。3年目の7月1日以降にリリースするものにはリセルヴァが表記できる。

最低アルコール分：12.5%

成熟過程は順調に進んだ。7月には雨がなく気温も上がったので一部の顆粒が日焼けをした。降雹の被害は6月初めのドリャーニ、モンドヴィと6月下旬のパローロの一部（カスティリオーネ・ファレット、パローロ、モンフォルテ・ダルバの各村）にみられた。8月の気温は平年をやや下回ったので葡萄の成熟度はやや遅くなったが、それでも収穫開始日は2006年より10日ほど早かった。ネッピオーロの収穫は9月20日ごろから始まった。よく熟しており、そのワインにはしっかりしたボディとストラクチャー、十分な色合いとアロマがある。

試飲結果は別表(P23~P25下段)のとおり。4日間で約350本のサンプルを試飲したが、その中から優れた内容のボトルを書き出した(○はその中でも優れているものに、◎は最も優れているものに付けた)。ブラインドテストで際立った品質が認められたのは次のボトル。

#### アラリオ・クラウディオ・パローロ・ソラーノ2006

チェリー、森のフルーツ、甘いスパイス、焙煎香など。口当たりはやさしく甘い。滑らかで上品なタンニン、全体を引き締める酸味、適度のアルコール、すべてバランス良く納まっている。構成力といい複雑味といい、この上なくすばらしい。

#### サンドローネ・ルチアーノ・パローロ・カンヌビ・ボスキス2006

華やかなフルーツと甘いスパイスやハーブの香り。とても滑ら

かなアタック。口の中で心地よく感じる凝縮した味わいは、上質なタンニンと新鮮な酸味、うま味がバランスよく組み合わさっているからだ。余韻のながさもこの上なし。

#### プロドットーリ・デル・バルバレスコ・バルバレスコ2007

チェリーやプラムに花の香りが加わって口を含む前から上質な味わいを予感させる。滑らかなアタックに続いて、精巧・緻密なタンニンが広がる。バランスのよさ、複雑味、余韻の長さ、いずれもすばらしい出来栄だ。

#### リッツィ・バルバレスコ・ネルヴォ・フォンデッタ2007

チャーミングなワインだ。プラムやチェリーなど小粒のフルーツにほんのり甘いスパイスの香り。いったん口を含むと全ての要素が上手にバランスよく組み合わさっている。うっとりするほど魅力的だ。これはトレイゾにある家族経営のカンティーナ。このボトルの生産量は3,800本。INOXで発酵しフドルで1年、セメントタンクで1年熟成させている。

トリノにある植物ウイルス学研究所のアンナ・シュネイデルがネッピオーロ・プリマの期間中に講演し、ネッピオーロ葡萄の特性について興味深い話をした。こうした研究が栽培家にフィードバックされてランゲ地方の葡萄畑と栽培方法が効果的に改善されているようだ。その要旨を紹介する。

生産者名	ワイン名	村名
<b>ロエロ2007</b>		
Az. Agr. Careglio	—	Baldissero d'Alba
Bricco del Prete	"Betlemme"	Priocca
Rabino F.lli	—	Santa Vittoria d'Alba
Fabrizio Battaglino	"Sergentin"	Veza d'Alba
<b>ロエロ・リセルヴァ2006</b>		
Cascina Ca' Rossa	"Monpissano"	Canale
Malvir_Az. Agr.	"Renesio"	Canale
Matteo Correggia	"Roche d'Ampsej"	Canale
Cascina Chicco	"Valmaggioro"	Veza
<b>バルバレスコ2007</b>		
Molino Az. Agr.	"Teorema"	Alba
○ Piazzo Armando	"Fratin"	Alba
La Ganghija di Rapalino Enzo	—	Treiso
◎ Rizzi	"Nervo Fondetta"	Treiso
Pertinace	"Vigneto Nervo"	Treiso
Grasso Fratelli	"Vallegrande"	Treiso
○ Rizzi	"Pajore"	Treiso
Cantina del Pino	—	Neive—Barbaresco
Rattalino	"Quarantadue42"	Barbaresco
Moccagatta	"Bric Balin"	Barbaresco
◎ Produttori del Barbaresco	—	Barbaresco
Bruno Rocca	—	Barbaresco
Cascina Morassino	"Ovello"	Barbaresco
Cascina delle Rose	"Tre Stelle"	Barbaresco
La Spinona Az. Agr.	"La Spinona - Bricco Fasel"	Barbaresco

Montaribaldi	"Sori Montaribaldi"	Barbaresco
Bel Colle	"Roncaglio"	Barbaresco
○ La Ca' Nova Az. Agr.	"Montestefano"	Barbaresco
○ Giacosa Carlo Az. Agr.	"Montefico"	Barbaresco
○ Cascina delle Rose	"Rio Sordo"	Barbaresco
Ca' Rome'	"Sori Rio Sordo"	Barbaresco
Ca' del Baio	"Asili"	Barbaresco
○ Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Gresy	"Martinenga"	Barbaresco
Ca' du Rabaj_	"Rabajà"	Barbaresco
Cascina Luisin	"Rabajà"	Barbaresco
Cortese Giuseppe	"Rabajà"	Barbaresco
Castello di Verduno	"Rabajà"	Barbaresco
Rivetti Massimo Az. Agr.	"Froi"	Neive
Montaribaldi	"Palazzina"	Neive
Castello di Neive	—	Neive
○ Castello di Neive	"Santo Stefano"	Neive
Rinaldi Pietro Az. Agr.	"San Cristoforo"	Neive
Antichi Poderi dei Gallina	"Vigneto L Ciaciaret"	Neive
○ Lequio Ugo	"Gallina"	Neive
Fontanabianca	"Sori Burdin"	Neive
Sottimano Az. Agr.	"Cottà"	Neive
Moccagatta	"Basarin"	Neive
Cascina Luisin	"Sori Paolin"	Neive
○ Giacosa Fratelli	"Basarin"	Neive
○ Adriano Marco e Vittorio	"Basarin"	Neive
Giacosa Fratelli	"Basarin Vigna Gianmat_"	Neive
Barale F.lli	"Serraboella"	Neive

ネッピオーロはイタリアで最も頻りに史的引用をされる品種の一つであり、1300年代からイタリア北西部に広く分布していたことが知られている。そしてそのワインの評判は当時からとても高かったようだ。

現在、ネッピオーロの葡萄畑は、ピエモンテ南部に76%、ヴァルッテリーナ地区18%、北ピエモンテとヴァレ・アオスタで6%という分布になっている。栽培面積はピエモンテ5000ha、ヴァルッテリーナ900ha、イタリア全土合計でも6300ha。イタリア以外では米国に160ha、メキシコ100ha、アルゼンチン206ha、オーストラリア120ha、合計627haとさらに少ない。世界的に見ても非常に栽培面積の少ないマイナーな品種であることが分かる。

ネッピオーロをDNA解析してもそのオリジン、親品種が何なのかは不明のまま。ただ、ネッピオーロは北西イタリアに現存するいくつかの葡萄品種に遺伝子的に非常に近いことだけ分かっている。つまりこの地域の固有品種である。

ネッピオーロにはロゼ、ランピア、キアヴェンナスカ、ポッラ、ミケットと5つの亜種があるとされるが、キアヴェンナスカとポッラはランピアと同じもので呼称が異なるだけ。つまりネッピオーロの亜種はロゼ、ランピア、ミケットの3種である。ランピアとミケットの遺伝子型とロゼの遺伝子型は大きく異なる。ミケットは樹勢が弱く、ぎざぎざの多い葉で繁殖力も弱い。そしてウイルスに感染し



やすく、いったん感染するとどんな薬剤も効かない。ウイルスフリーの苗木を植え直すしか再生の手がないのが実情だ。

殊にやっかいなのはファンリーフ・ウイルス (GFL) への感染だ。

	Antica Casa Vinicola Scarpa	"Tettineive"	Neive
<b>バルバレスコ・リセルヴァ2005</b>			
	Nada Giuseppe Az. Agr.	"Casot"	Treiso
	Produttori del Barbaresco	"Rio Sordo"	Barbaresco
○	Produttori del Barbaresco	"Pora"	Barbaresco
	Dante Rivetti	"Bricco"	Neive
	Adriano Marco e Vittorio	"Basarin"	Neive
	Rivetti Massimo Az. Agr.	"Serraboella"	Neive
<b>バロロ2006</b>			
	Germano Angelo	"Vigna Ru_"	Barolo
○	Elvio Cogno	"Cascina Nuova"	Novello
	Cantina Bartolo Mascarello	—	Barolo e La Morra
○	Sandrone Luciano	"Le Vigne"	Barolo, Monforte d'Alba, Novello
	Le Strette Az. Agr.	"Bergera — Pezzole"	Novello
○	Abbona di Abbona Marziano Az. Agr.	"Terio Ravera"	Novello
	Elvio Cogno	"Ravera"	Novello
	Marchesi di Barolo	"Coste di Rose"	Barolo
	Podere Einaudi	"Costa Grimaldi"	Barolo
	Grimaldi Giacomo	"Le Coste"	Barolo
○	Sandrone Luciano	"Cannubi Boschis"	Barolo
	Rinaldi Francesco e figli	"Cannubio"	Barolo
	Podere Einaudi	"Nei Cannubi"	Barolo
	Damilano	"Cannubi"	Barolo
	Pira Chiara Boschis	"Cannubi"	Barolo
○	Cavaliere Bartolomeo di Borgogno Darlo	"Cannubi San Lorenzo"	Barolo
	Rinaldi Francesco e figli	"Le Brunate"	Barolo, La Morra
	Giuseppe Rinaldi Az. Agr.	"Brunate — Le Coste"	Barolo

	Boroli	"Cerequio"	Barolo
	Marchesi di Barolo	"Sarmassa"	Barolo
	Brezza Giacomo & figli	"Bricco Sarmassa"	Barolo
	Deltetto	"Sistaglia "	La Morra, Monforte d'Alba
	Agricola Gian Piero Marrone	"Pichemej"	La Morra
	Ciobot Berton	"Ciobot Berton"	La Morra
	Francone	—	La Morra
	Rocche Costamagna	"Rocche dell'Annunziata Bricco Francesco"	La Morra
	Molino Mauro	"Vigna Gancia"	La Morra
	Tenuta L'illuminata	"Tebavio"	La Morra
	Stroppiana Oreste Az. Agr.	"Vigna San Giacomo"	La Morra
	Monchiero F.lli	"Roere"	La Morra
○	Ciobot Berton	"Roggeri"	La Morra
	Eraldo Viberti Az. Agr.	"Rocchettevino"	La Morra
	Cascina Ballarin	"Bricco Rocca"	La Morra
	Mario Gagliasso Az. Agr.	"Torriglione"	La Morra
	Andrea Oberto	"Vigneto Rocche"	La Morra
	Rocche Costamagna	"Rocche dell'Annunziata"	La Morra
	Cordero di Montezemolo	"Bricco Gattera"	La Morra
	Voerzio Gianni	"La Serra"	La Morra
	Bocchino Eugenio Az. Agr.	"La Serra"	La Morra
	Vietti	"Brunate "	La Morra
	Michele Chiarlo	"Cerequio"	La Morra
	Enzo Boglietti Az. Agr.	"Fossati"	La Morra
	Burlotto Comm. G. B.	"Acclivi"	Verduno
	Alario Claudio Az. Agr.	"Riva "	Verduno
	Castello di Verduno	"Massara"	Verduno



GFLに感染すると樹勢が弱り、葉は黄色に変色し、結実不良を起こし、収穫は大きなダメージを受ける。GFLウイルスに感染したネッピオーロは生産量が25%減少し、糖度は8%（ブリックス度）減少する。

樹勢は健全樹に比較して38%も衰え、一房平均の重さは29%も軽くなる。2000年の調査によるとバローロ地区の葡萄畑で、GFLに感染していない健全な畑はわずか10%のみ。残りの90%は感染程度こそ異なるものの何がしか影響を受けている。最も感染率の高い（感染度60～100%）葡萄畑はなんと全体の23%にも達している。

1970年以降、ネッピオーロのクローン・セレクションは大いに進展している。すでに登録済のネッピオーロ・クローンも数多い。一般に1970年から1980年にかけてのクローン・セレクションは生産量の多いクローンを選抜することが優先された。しかし、1980年から2010年にかけてのセレクションは品質優先で進められている。

一方、葡萄栽培家は古くから出来の良い葡萄樹の親株（マザー・プラント）を選別し、その樹を挿し木にして畑で増やすことで、畑と葡萄を改良してきた。この作業をマス・セレクションといい、この選別方法は樹と果実の外観（目に見えるもの）で選別している。マス・セレクションの優れているところは葡萄の多様性の保存、保護ができることだが、問題となるのは選別方法が可視的な特性だけで行われることである。また、ウイルスに感染している可能性も極めて大きく、ウイルス感染を拡大する一つの要因にもなってきた。さらにマス・セレクションによって混雑雑多な葡萄畑ができあがることになる。これらの特性を考慮した上で改植作業に取り掛かるべきだろう。 ■

○ Alessandria Fratelli	"Monvigliero"	Verduno
○ Bel Colle	—	Verduno
Sobrero Francesco	"Ciabot Tanasio"	Castiglione Falletto
Tenuta Montanello	"Montanello"	Castiglione Falletto
Cavallotto Tenuta Bricco Boschis	"Bricco Boschis"	Castiglione Falletto
Monchiero F.III	"Rocche"	Castiglione Falletto
Vietti	Rocche	Castiglione Falletto
Boroli	"Villero"	Castiglione Falletto
Giacomo Fenocchio Az. Agr.	"Villero"	Castiglione Falletto
Tenuta Duecorti	"Due Corti "	Monforte d'Alba
Simone Scaletta	"Chirlet"	Monforte d'Alba
Josetta Saffirio	"Persiera"	Monforte d'Alba
Pecchenino	"San Giuseppe"	Monforte d'Alba
Tenuta Rocca Soc. Agr.	"Tenuta Rocca"	Monforte d'Alba
Gianfranco Alessandria	"San Giovanni"	Monforte d'Alba
Tenuta Rocca Soc. Agr.	"San Pietro"	Monforte d'Alba
Podere Ruggeri Corsini	"Corsini"	Monforte d'Alba
Cascina Ballarin	"Bussia"	Monforte d'Alba
Prunotto	"Bussia"	Monforte d'Alba
Giacosa Fratelli	"Bussia"	Monforte d'Alba
Poderi Colla	"Dardi Le Rose - Bussia"	Monforte d'Alba
○ Poderi Aldo Conterno	"Colonnello"	Monforte d'Alba
Costa di Bussia Az. Agr.	"Costa di Bussia - Tenuta Arnulfo"	Monforte d'Alba
○ Monti	"Bussia"	Monforte d'Alba
○ Parusso Armando di Parusso F.III	"Bussia"	Monforte d'Alba
○ Pecchenino	"Le Coste"	Monforte d'Alba
Podere Rocche dei Manzoni	"Big d' Big"	Monforte d'Alba

○ Parusso Armando di Parusso F.III	"Le Coste Mosconi"	Monforte d'Alba
Guido Porro Az. Agr.	"Vigna S. Caterina"	Serralunga d'Alba
○ Guido Porro Az. Agr.	"Vigna Lazzairasco"	Serralunga d'Alba
Rivetto	"Serralunga"	Serralunga d'Alba
○ Alario Claudio Az. Agr.	"Sorano"	Serralunga d'Alba
Ascheri	"Sorano"	Serralunga d'Alba
San Biagio	"Sorano"	Serralunga d'Alba
○ Cascina Cucco	"Cerrati"	Serralunga d'Alba
Schiavenza	"Prap_ "	Serralunga d'Alba
○ Paolo Manzone	"Meriame"	Serralunga d'Alba
Pira Luigi Az. Agr.	"Marenca"	Serralunga d'Alba
Azelia Az. Agr.	"San Rocco"	Serralunga d'Alba
Germano Ettore	"Cerretta"	Serralunga d'Alba
Vajra_ Az. Agr. G.D. Vajra	"Luigi Baudana Cerretta"	Serralunga d'Alba

#### バローロ・リセルヴァ2004

Enzo Boglietti Az. Agr.	—	La Morra
Bel Colle	"Monvigliero"	Verduno
○ Castello di Verduno	"Monvigliero"	Verduno
○ Piazza Armando	"Sotto Castello di Novello"	Novello
Virna Borgogno Az. Agr.	"Preda Sarmassa"	Barolo
Barale F.III	"Castellero"	Barolo
Franco Conterno Az. Agr.	"Bussia Munie"	Monforte d'Alba
Rivetto	"Arione "	Serralunga d'Alba
Gigi Rosso	"Arione dell'Ulivo"	Serralunga d'Alba
Massolino	"Vigna Rionda"	Serralunga d'Alba

## エルヴィオ・コニョ Elvio Cogno

ノヴェッロ村のブリッコ・ラヴェラの丘の上に建つ家族経営のカンティーナ。3世代目まではラ・モッラ村でマルカリーニ家と共同経営していたが、当代（4代目）のエルヴィオが1991年に独立し、現在地にカンティーナを移した。今日の評判はエノロギを務めるエルヴィオの女婿ヴァルター・フィッソーレによるところが大きい。

畑に合成肥料や殺虫剤、防霉剤などは使っていない。必要に応じて堆肥を漉きこみ、取量を低めに設定している。栽培品種はネッビオーロの他にバルベラ、ドルチェットとナシェッタというこの地固有の白品種があり、これがエルヴィオ・コニョの特徴の一つでもある。ナシェッタの起源はサルディニアと言われており、17世紀にパローロに持ち込まれた品種。ながらく等閑視されてきたがこの白葡萄に興味をもったヴァルターが1994年からワインにしている。生産量は1万本。長らくランゲ・ピアンコとして販売してきたが、2010年ヴィンテージからDOCランゲ・ピアンコ・ナシェッタに昇格することが決まった。

セラーには独特の四角形をした細長いINOXが並びこれを使って発酵している。マセレーションは非常に長い。アルコール発酵が終わってから15～20日のエクステンデッド・マセレーション。全部で35～40日ものマセレーションになる。発酵中に集中的にリモンタッジョ（もろみ循環）を行う。アナシェッタは30%が樽発酵、70%はINOX発酵、これらをボトリング前にブレンドする。

熟成セラーには30h0のスラヴォニアンオーク樽があり、これはネッビオーロの熟成用。バルベラだけはバリックで熟成する。トッピングは小まめに行い、MLFはINOXで済ませてから小樽に入れる。2005年ヴィンテージからリセルヴァ表示も採用した。別棟に新しい地下セラーを作った。ここにパローロの2004年、2006年ヴィンテージ



▲エルヴィオ・コニョの葡萄畑

▼エルヴィオ・コニョのエノロギ、ヴァルター・フィッソーレ



を保管する予定。

### ランゲ・ピアンコ・アナシェッタAnas-Cetta 2009

ナシェッタ100%。この年は素晴らしい出来栄。ナシェッタの畑はノヴェッロに4～5haあり、このうちエルヴィオ・コニョが1ha所有している。かつてはデザートワイン用の葡萄だった。コニョがこの品種の最初の生産者。6か月間シュールリの状態でバトナージュを繰り返す。白い花、ライチ、セイジ、パイナップル、ミネラルなどの香り。サルデーニャのヴェルメンティーノを連想させる興味深い品種。

### バルベラ・ダルバ2007ブリッコ・デイ・メルリ

このバルベラはピエ・フランコ（接木をしていない）の150年樹。バリックで熟成したあと大樽熟成。チェリー、プラムの香り、チャーミングなバルベラ。タンニンが甘く優しいワイン。きれいな酸味。

### ランゲ・ロッソ・モンテリッリ2007

ネッビオーロとバルベラを半分ずつでコファメント（混醸）。1年間バリック熟成。プラム、チェリー、ミネラルの香り。フルーツが凝縮してタンニンはやさしい。酸味もきれい。とてもフレッシュなワイン。

### バルバレスコ2006

ネイヴェのモンテ・ソッモの借地0.6ha。1年ボッテ熟成、1年

## カステッロ・ディ・ネイヴェ Castello di Neive

ボトル熟成。4000本の生産。これがファースト・ヴィンテージ。チェリー、プラムの香り、甘いアタック、フルーツたっぷりでエレガント。まだ硬いワイン。

### バローロ・カッシーナ・ヌオーヴァ2006

樹齢6～12年。生産量1万本。フルーツ、熟した果実、フレッシュなアロマで香りの量が多い。まだ硬い。このワインの潜在力について、「ジャマイカンが100mを走るとき、今日10秒で走ろうが20秒で走ろうがそのポテンシャルに変わりはない」と謎めいた話をヴァルターがした。

### バローロ・ラヴェラ2006

葡萄畑は4.88ha。ミケット、ランビアが混ざっている。生産量15,000本。10～12日間のアルコール発酵。25日のエクステンデッド・マセレーション。プラムとチェリーの香り、グラスを回すともっと複雑な香り。まだ若く収斂する、非常に洗練された酒



制御ができるので何も問題はない。

1996年に熟成樽を変更した。それまではスラヴォニアンオークの20hℓ、50hℓ、90hℓを使っていたが、すべてアリエの3500ℓに切り替えた。これで36か月熟成したあと1年以上のボトル熟成をする。タリンとクラウディオは1997年と1998年ヴィンテージを一緒に造り、1999年以降はクラウディオが造っている。

最も新しい2004年は熟したベリーなどの果実香が支配的で、ドライフラワー、スパイス、バルサミコなどの香りが追いかけてくる感じ。甘く滑らかでフレッシュなタンニンと軽やかな酸味がバランスよく配置されている。

1988年は完璧だ。フレッシュな果実香（1990年よりもフレッシュ）にコーヒー、枯葉、バルサミコなどの要素が渾然一体となっている。熟した果実の甘さ、絹のように滑らかでエレガントな味わい。喉越しに上品な甘さがあり、余韻も非常に長い。

1982年は香りにドライフルーツ、ハーブ、コーヒーなどの要素が強くなりきれいに熟成したバルバレスコが楽しめる。

そして、1979年は香りは熟成したワインのそれだが口中には力強



▲(右から)イタロ・ステュービノ、前エノロゴのタリン・ブルネッティーニ、現エノロゴのクラウディオ・ロッジェロ

さと若さがしっかり残っている。

カステッロ・ディ・ネイヴェは、バルバレスコのきれいな熟成過程をゆっくり愉しむことのできるワインだ。本格派である。



▲まぶしい西日を受けながらサント・ステファノ畑を説明するイタロ・ステュービノ

## パルッソ Parusso

パルッソのカンティーナはカステリオーネ・ファレット村を過ぎてすぐの小高い丘の上、つまりカステリオーネ・ファレットとモンフォルテ・ダルパのほぼ中間に位置している。マルコとティツィアナの姉弟が経営し、ブッシアに畑を所有、ロッケの東南部に1ha分、ムニエ（標高350m）ヤソッターナにもあり、自家所有葡萄畑は全部で22ha。姉弟の父アルマンド・パルッソが1971年にバローロをボトルリングした時からこのカンティーナはスタートしている。かつてはマルク・デ・グラツィアのバローロ・ボーイズのメンバーだったがすでに離れ、現在はランガ・インに加わって販路を広げている。

1995年から熟成用にフレンチオーク・バリック（新樽）を使用して24か月の樽熟成、さらにボトル熟成1年。2000年ヴィンテージまではクリュ名のついたバローロを造ってきたが、以降は三つのクリュをブレンドし黒ラベルのバローロ・ブッシアとしてリリースしている。

この黒ラベルへの変更だけでなく、マルコ・パルッソは2000年ヴィンテージを境に「自然な味わい」を追求してワイン造りの舵を「酸化を怖れない」という方向に切った。その結果、バローロの中では独特の味香をもったワインを造り上げることになった。近代醸造学が教える新しいワイン造りの流れは、収穫葡萄や果汁の酸化を恐れるあまり極端に還元的な方向に進みすぎて過保護なワイン造りになっている。子どもを育てることと同じで、過保護は免疫力の低下を招く。収穫葡萄、果汁の段階からゆっくり酸化を経験させてやるのが大事だとマルコ・パルッソは考えている。

だから収穫葡萄を小箱に詰めてカンティーナに運び、そのまま低温倉庫に置いて葡萄をゆっくり休ませる。その後、房と顆粒で二重のセレクションをしてロータリータンクを使ったアルコール発酵へと進む。この過程でマイクロ・オキシジェネーションを採用し、MLFは小樽で行う。長い発酵後のマセレーションのあと澱をそのままにして18か月のバトナーージュを行う（詳細は小誌2010年7・8月号掲載UNCORK宮嶋レポート参照）。

ともかく、こうして独特の味香を備えた「パルッソ・バローロ」が誕生した。1996年から2006年までのパルッソを垂直試飲することでその変化を確かめた。

**1996ブッシア・ヴィーニャ・ロッケ** 凝縮したフルーツ、バルサミコの香り、口当たりが滑らか。力強さとやわらかさがある。きれいな酸味。すばらしいフィニッシュで絹のようなタンニンを感じる。

**1999ブッシア・リセルヴァ（ゴールデンラベル）** 通常より6か月長い熟成期間のリセルヴァ。アロマは閉じている。アタックは甘い。筋肉質で甘く口中がしびれるような感じ。そろそろ飲み頃を迎えている。

**2000ブッシア・ヴィーニャ・ロッケ** フルーツとハーブ、非常に良く熟した最良のヴィンテージのタンニン。このうえなく滑らか。

**2001ブッシア** この年からラベルを黒に変更し、3つのクリュをブレンドしてブッシアとする。クリュ毎に別々に醸造、熟成しボトリ

▼パルッソのボトル(上)、植え替えたばかりの畑は石灰分が多いため白さが際立っている(マルコ・パルッソのオフィスから撮る)



ング前にブレンドする。とてもクリーミーでエレガント、絹のように滑らかで甘いタンニン。

**2002ランゲ・ネッピオーロ** 厳しい年。11月にバローロは造らないと決める。醸造法はすべて同じだがランゲ・ネッピオーロに格下げ。ハーブやミントのヒント。口中にも青さが感じられるが上品なタンニンでアプローチしやすいワインで今でも充分楽しめる。

**2004ブッシア グレート・ヴィンテージ** 小粒のフルーツ、チェリー。魅惑的なトロピカルな香り。甘いアタック、シルキーなタンニン。まだ硬いけれどタンニンは素晴らしく上品。

**2005バローロ** 35周年記念ボトル。8月に雨、一部に雹。40%の収穫を失った。バローロにすべてのクリュを入れてブルーラベルにした。フルーツが主体。いろんなフルーツ、トロピカルフルーツもある。とても軽快なバローロだが口中はまだ収斂する。

## ヴェルドゥーノ Verduno

アルバの町を出てすぐ右に折れ、丘の斜面の裾を縫うように上っていくとヴェルドゥーノの町に着く。ここはバローロを造ることのできる11コムーネの中で最もアルバの町に近い村だ。村の中央にある見晴台を兼ねた公園に行くと、バローロを生産する村々を一望することができ、目を反対に転じるとタナロ川の緩やかな流れがすぐ近くにある。

土壌は石灰粘土質。平均標高は380m。葡萄畑はほとんどが南向きのため日中の日照量が豊富、しかもタナロ川に近いので夜になると気温が下がる。つまり気温の日格差が大きい。ヴェルドゥーノには10のクリュがある。

ここで7つの醸造所がワインを造っている。フラテッリ・アレックスサンドリア、カステッロ・ディ・ヴェルドゥーノ、ブルロット、ベル・コーネの4生産者が共同で新しいバローロの産地ヴェルドゥーノのプロモーションを行っている。ベル・コーネを除く3社がワインを持ち寄り、ヴェルドゥーノ試飲会を設定してくれた。

ブルロットとカステッロ・ディ・ヴェルドゥーノ、ブルロットとフラテッリ・アレックスサンドリアはそれぞれ縁戚関係にある。つまりブルロットを間に挟んで3社は極めて密接に結びついている。いずれも家族経営で、ブルロットは18世紀のジョヴァン・パッティスタ・ブルロットから連続と続く直系のワイナリーである。カステッロ・ディ・ヴェルドゥーノはガブリエラ・ブルロットとバルバレスコのフランコ・ピアンコの婚姻で生まれたカンティーナでバルバレスコにも畑を所

有している。一方、12haの畑を所有するフラテッリ・アレックスサンドリアは、現在、ヴィットーレ・アレックスサンドリアがカンティーナの経営にあたっているが、ヴィットーレの叔父がブルロットに婿入りしているという関係だ。

3社のバローロ2007を熟成中のカスクから抜いてもらい試飲した。ブルロット2007はスパイスやハーブの香りが果実の香りよりやや強く、甘く引き締まったタンニンだ。アレックスサンドリア・サン・ロレンツォ2007（フラテッリ・アレックスサンドリア）はハーブと赤いフルーツの香り、繊細なタンニンとやさしい酸味がバランスしたチャーミングな味わい。カステッロ・ディ・ヴェルドゥーノはとてもクリーミーで、焙煎香と赤いフルーツの香り。甘さと引き締まった酸味、熟成のポテンシャルの高いワインだった。

ヴェルドゥーノ村の特産品にはネッピオーロだけでなく希少品種ベラヴェルガがある。ベラヴェルガを使ったワインはイタリアで最も小さいDOCに指定され、12生産者が13万本を造っている。このうち95%はヴェルドゥーノで生産されている。ベラヴェルガは1960年代から1970年代にかけていったん消滅しかけ、ながらくヴィーノ・ダ・ターヴォラになっていた。1970年に発見され、1995年にDOCに認定された。当時の生産量は4万5000本だった。ベラヴェルガはピエモンテ域内で販売・消費されている。きれいな酸味と比較的軽めのタンニンが特徴のワインで、チェリー、ストロベリー、オルガノなどのスパイスの香りがある。比較的価格も安い。 ■

グループ・ヴェルドゥーノのメンバー。左からヴィットーレ・アレックスサンドリア、マリオ・アンドリオン（カステッロ・ディ・ヴェルドゥーノのエノロジ）、一人おいてファビオ・ブルロット

