

ITALIA NEW ARRIVAL

ジュゼッペ・マスカレッツロ/バローロ

【ご注文は受注専用メール：t-order@terravert.co.jp /ファックス:03-3584-2681】



モンプリヴァートの面々。圧巻的ですね！
ほとんど変わっていない伝統的スタイル

伝統派も実は変化している 唯一全く変わらないバローロ

他のどのバローロにも似ていない

「エリオ・アルターレ」で醸造を担当するテスさん。バローロマニアでもあるテスさんによると伝統派の「ジャコモ・コンテルノ」も「バルトロ・マスカレッツロ」も10年前とは全く違うワインに変化しているそう。伝統派でも今の潮流に合わせて進化、変化しているのです。そんな中、テスさん曰く全く変わっていない唯一の造り手が「ジュゼッペ・マスカレッツロ」。確かに独特の薄旨・出汁系の味わいは何も変わっていません。伝統的バローロと言えば必ず名前が挙がる造り手、ジュゼッペ・マスカレッツロ。彼らが位置するのは、なんとバローロ生産地域外のモンキエーロと言う小さな村。DOCG法上では、バローロ生産地域外の造り手はバローロと名乗ることができないのですが、ジュゼッペ・マスカレッツロは例外としてバローロの醸造が認められています。それほどまでにバローロにとっては重要で歴史ある造り手なのです。



モンキエロにある醸造所
元製氷所なのでひんやりと涼しい環境

モノポール「モンプリヴァート」

1904年から100年以上、マスカレッツロ家が単独所有を続けている畑がモンプリヴァート。カステリオーネ・ファレットの中心に位置する歴史ある畑で、東西に伸びる丘が連なっているカステリオーネの中で南向きであり、南側が開けているので日照量、風通りも最高で健全な葡萄ができるとして古くから評価が高かった。土壌は白いシルト石灰質で、活性化された石灰を多く含み、有機物が多く、石灰、ホウ素、鉄分、マグネソウム、カリウム等をバランスよく含むのが特徴です。繊細で鮮烈でエレガントなノーズを持つバローロを生み出します。豊かで滑らかなタンニン。多くのフェノール類を含んでいます。複雑さ、余韻の長さは勿論ですが、カステリオーネらしい明るさもあります。アントシアニンはそれほど強くありません。故レナート・ラッティ氏によるバローロの格付けでは最高評価を獲得しているし、エノジェアのクリュ格付けでは5つ星の最高評価を獲得。

5つ星★★★★★最高評価クリュ

【ラ・モッタ】ブルナーテ、チエレクイオ、ロッケ・デラヌンチアータ
【セツラルンガ】ヴィーニャ・リオンダ、フランチャ、オルナート
【カステリオーネ】モンプリヴァート、ヴィレツロ、ロッケ・ディ・カステリオーネ

内藤さんが最も愛した「カ・ドウモリツシオ」

「バローロ・モンプリヴァート・リゼルヴァ・カ・ドウモリツシオ 2010」が僅かに12本のみ入港しました。最高の年2010年。どんなワインなのでしょう？昨年亡くなられた内藤和雄ソムリエ。イタリアワイン全般に精通していましたが、その中でもバローロに関してはほぼ全てを知っている人でした。僕個人的にも20代の頃からヴィーノ・デッラ・パーチェで内藤さんにバローロの地域性や土壌、味わいの変化を教えて頂きました。

実は、テラヴェール取扱いのロアーニャやカヴァロットを初めて日本に紹介したのも内藤さんでした。その内藤さんが昨年、最も好きなワインと言っていたのが「カ・ドウモリツシオ」。正直、高額ですので試飲する機会もあまりありませんでした。



伝統的スラヴォニアオーク樽
この大樽の中でカ・ドウモリツシオは熟成されています

貴店名

担当者様

電話番号

帳合酒販店

希望納品日 月 日

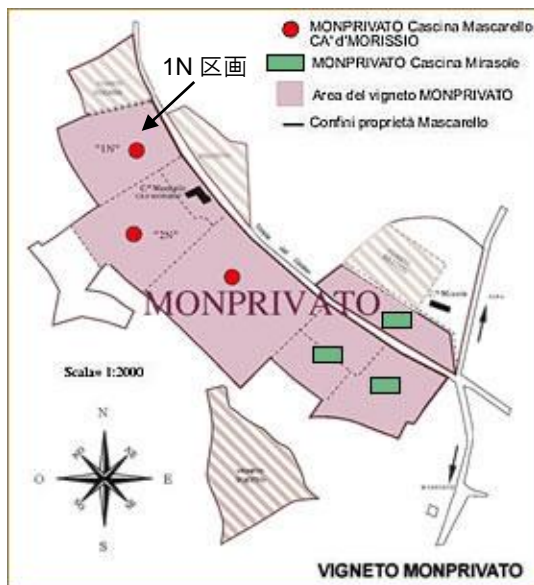


最新情報は「メルマガ」で！

・登録はQRコードで簡単
・読者限定「特別条件」
・限定品、最新入港案内
・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします！
FACEBOOK & INSTAGRAM



1N 区画は最も西側に位置して急斜面



(左)息子のジュゼッペ (右)3代目当主マウロ



1904年からの古いミケ・クローン

先代のジュゼッペはモンプリヴァートの個性を明確に特定していました。1920年代初めに、先々代のマウリツィオによって数種のミケ・クローン、ランピア、ロゼが植えられていました。1950年代に、ジュゼッペは葡萄の質が高いミケの1つのクローンに目をつけ、葡萄樹を選別し、マッサルセレクションで増やし、1963年に、モンプリヴァートの「2」と「3」の番号が付けられた区画に植えました。

それはまさに固有のミケ・クローンだったのです。父親のマウロは1970年に「2」と「3」区画の葡萄だけを別に醸造しました。これが初めてのバローロ・モンプリヴァートです。このワインは明らかに他のバローロとは違い、10年後に飲んでも若々しさを保っていました。圧倒的な個性と構成力があつたのです。

マッサルセレクション

この明らかな違いは優れたクローンだけでワインを造ることを想像させました。通常のモンプリヴァートの質を落とさず、モンプリヴァート・リゼルヴァを造るには忍耐と注意を払って優れたクローンを選別、移植、増殖させ、別の区画に植え換えるという気の遠くなるようなことを意味したのです。

1983年、父マウロは、先々代が1920年に植え、モンプリヴァートの土壌に最も順応したミケの古いクローンを選別していくことにしました。1983~87年の3月までの4年をかけて、ミケの古いクローン3,860本の中から特に良い結果を出す葡萄樹にリボンを着けていき、特に良いミケの古いクローン283本を選び出します。

そのクローンの枝を樹勢が弱く石灰土壌に相性の良い(今や忘れられている古い種類の)台木に接木していきます。そして、モンプリヴァート畑の中の北西側1N区画に植樹しました。

3年畑を休ませて土壌を最適化

1N区画は1985年の収穫後に全ての葡萄樹を引き抜きました。1986年のこの区画の仕事は重要なものでした。この区画は急斜面なので、長年の間に上部の土壌が流れ落ちてしまっていました。そこで、最下部の土を4m掘り起し、上部に戻していったのです。この長く使われていなかった土壌は多くの有機物や石灰、ホウ素、鉄分、マグネシウム、カリウムを含んでいて健康そのものでした。

掘り起こした地中には砂質、トウフオ、海に由来する藻類や貝の化石が多く発見され、この畑の独自性が確認できました。土を上部に戻してからは3年間、何もせず、自然のまま放っておきます。そうすることで自然の植物、昆虫が土をゆつくりと生き返らせ、土壌は100年前と同じように活性化されたのです。

そして1988年の春、遂に選別された最高のミケの古いクローンを植樹。ヘクタールあたり5,680本という密植率で痩せた土壌とバランスをとり、その他の自然環境ともバランスが良い自然な畑が出来上がった訳です。

3世代でようやく完成

1990年から1N区画の葡萄だけでワインを造り始めます。1993年の葡萄は素晴らしく、健全に熟していました。成分分析でも優れた結果を得たので、醸造を別に行う事とします。27hlのスラヴォニアンオーク1樽で熟成も別に行いました。熟成中のワインはピュアでストラクチャーがあり、複雑だった。まだ樹が若いにも関わらず、圧倒的な個性を表したのです。1999年、この1N区画のワインを6年熟成させ「バローロ・モンプリヴァート・リゼルヴァ・カ・ドウモリツィオ」とすることを決めました。

カ・ドウモリツィオは1980年代から始まったマッサルセレクションの結果なのです。モンプリヴァートの畑に元々あつた古いミケ・クローン(50年代に先々代のマウリツィオが植えたもの)を1980年代に祖父のジュゼッペがセレクションし、現代に残したもので、最もモンプリヴァートの土壌に相性の良いクローンなのです。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A3218	Barolo "Monprivato" バローロ・モンプリヴァート	2014	赤	750	25,800	冷涼年!	72本	本
A4414	Barolo "Monprivato" バローロ・モンプリヴァート	2015	赤	750	28,000	温暖年!	178本	本
A4416	Barolo "Monprivato" Riserva Ca' di Morissio バローロ・モンプリヴァート・リゼルヴァ・カ・ドウモリツィオ	2010	赤	750	98,000	最高の年!	12本	本
A4415	Langhe Nebbiolo ランゲ・ネッビオーロ	2017	赤	750	8,200		178本	本

貴店名

担当者様

電話番号

帳合酒飯店

希望納品日

月

日



最新情報は「メルマガ」で!

・登録はQRコードで簡単
・読者限定「特別条件」
・限定品、最新入港案内
・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします!
FACEBOOK & INSTAGRAM