

# Olek Bondonio

## オレク・ボンディオ/バルバレスコ

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



ロンカリエッテはロンカリエの上部にある希少区画  
繊細さと力強さを併せ持つ



新梢を切らずに伸ばしつばなしの自由な畑

## バルバレスコ最後の大物

### 2005 年創業

バルバレスコ最後の大物と言われる「オレク・ボンディオ」が入港！RAW やヴァンナチュール等のイベントに登場した昨年、大きな話題となり、今や生産量の全てがポトリング前に完売してしまう人気ぶり…。自分の好きなワインが人気になるのは嬉しいんですが、お陰で日本への割当は激減。なんとも複雑な気持ちです。

オレクの創業は 2005 年。ポトリングしたのは彼が初めてなので、ある意味 1 代目ですが、200 年続く葡萄栽培農家で、お爺さんは今やイタリア最高の協同組合とも言えるプロデューサー・デル・バルバレスコの設立に尽力したバルバレスコの重要人物でした。そんなお爺さんを尊敬していたオレクですが一時はプロのスノーボーダーとして活躍しましたが、醸造学校を卒業。ポルドー、オーストラリア、ニュージーランドで実際のワイン造りを学んだ後、お爺さんの畑を相続しました。

### バルバレスコ・ソリティルディン

醸造所はバルバレスコ村の南トレステラの西、ロンカリエッテにあります。所有するバルバレスコの畑はロンカリエッテ、スタルデリの 2 つ。ロンカリエッテを名乗ったバルバレスコを造っているのはオレクただ 1 人ですが、ロンカリエッテ畑の葡萄を使って造られる超有名バルバレスコがあります。アンジェロ・ガヤの「バルバレスコ・ソリティルディン」です。オレクにとってガヤの隣だったのは幸運でした。ガヤはかなり早くから無農薬を取り入れているのでオレクの畑はガヤの畑に農薬から守られるように位置しているんです。2005 年からオレクの畑はピオディナミが導入され、今では極少量の天然硫黄とグレープフルーツオイル等の自然由来のものだけで管理されています。銅も一切使われません。

### サマージュ・ド・キャップ

ロンカリエッテは西向きでタナロ川を見下ろしています。粘土石灰土壌ですが、下部は粘土が多く、上部は砂質が多くなります。オレクは上部から中腹部までを所有しているのでワインは非常に繊細でピュア。西向き斜面は日照量が少なめなので最近の暑さの影響は少なく繊細さを失いません。

その繊細さを失わない為の醸造が「カペッロ・スメルソ」と言われる手法。他の国ではサマージュ・ド・キャップと呼ばれる手法でポルドーの「シャトー・ル・ピュイ」も採用しています。発酵中に果皮をピシャーージュしたり、ルモンタージュすると果皮から強い粗いタンニンや色素が出ますが、それを嫌い、できる限り果皮を刺激しないのがこの手法。ネットで果皮をモストの中に沈めて動かさないようにします。

これによって果皮からは良質のタンニンや色素のみが抽出され、粗いタンニンは抽出されないのです。オレクのバルバレスコは 60 日という長いマセラシオンですが、カペッロ・スメルソのお陰で全く雑味がなく口中のタンニンは細かく心地よい…。若いネツピオーロの攻撃性を感じません。透明感さえ感じさせ、ミネラルと酸で輪郭が浮かび上がってきます。口中で溶けるよう。その後はじわーっと甘味が広がっていく。旨いんです…。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	ME	入港数	ご注文数
A5069	Barbaresco "Roncagliette" バルバレスコ・ロンカリエッテ	2017	赤	750	11,000		180 本	本
A5070	Barbera "Drunk Fly" バルベラ・ドランク・フライ	[2019]	赤	750	4,200		60 本	本
A5071	Pelaverga "Giulietta" ペラベルガ・ジュリエッタ	[2019]	赤	750	4,800		48 本	本

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