

予約  
受付

TERRA  
VERT

2020.11

# Elio Altare

エリオ・アルターレ/ピエモンテ

【ご注文は受注専用メール: [t-order@terravert.co.jp](mailto:t-order@terravert.co.jp)】



## 最高の年2016 歴史に残る偉大な年！

### バローロの為のヴィンテージ

2012,2013は乾燥と不安定な気候。雨が多かった2014年。暑さと乾燥に苦しんだ2015年。そして遂に2016年が入港します。バローロが持つシリアスさや旨味、味わいの複雑性。そして長期熟成のポテンシャルを全て持ち合わせた待望のヴィンテージですね。先に入港したGD.ヴァイラやオッデーロの2016は衝撃的な美味しさでした。2011年と同じレベルのポテンシャル。そして、クラシックな味わいながら少しだけむっちりした果実感があるんです。本当に素晴らしい！

さあ、ヴィンテージの個性を毎年しっかり感じさせる造り手としても有名なエリオ・アルターレ。短いマセラシオンだからこそ葡萄そのものの個性を写真を撮るかのように切り取っていくというのがエリオ・スタイル。そこには他の造り手では考えられないレベルの細かい気配りと細かい仕事があるんです。

例えば収穫は葡萄が本当に最良の状態になった瞬間を狙います。各畑毎にベストの中のベストを狙います。家族、仲間、従業員総出で一気に収穫するのです。人員の関係で少し早めに収穫したり、人員確保の為に1週間前に収穫日を決めるような事はありません。

### 自然派より自然な造り

エリオ・アルターレはモダン・バローロに括られがちです。それイコール自然でないようなイメージさえ持たれてしまいます。カリフォルニアやオーストラリアのような灌漑もありの新しいワイン造りの世界に括られがち。

実際は全く違います。勿論、感慨は禁止ですし、畑では1980年代から化学肥料を禁止して有機栽培を導入しています。今ではバイオディナミでさえ使われている銅もほとんど使いません。

そして、僕個人的には一番重要だと思うのは「酵母」です。自然なワイン造りで最も重要なのは野生酵母での発酵だと思います。培養酵母を足せば安定はしますが、その年の個性は半減し、毎年同じような均一化が進みます。スローワインガイドを開くと各作り手の紹介項目に酵母の欄があります。例えば、古典派と言われるバルトロ・マスカレロも培養酵母を使用していることが解ります。

培養酵母が悪な訳ではありませんが、エリオ・アルターレはモダンと括られながらも、実は自然をリスペクトしたワイン造りが行われている事を知って欲しい！バリックや短いマセラシオンと野生酵母での自然なワイン造りは別の話なんです。

### Barolo "Uno per Uno" 2016

1948年にエリオのお父さんが植えた樹齢70年の区画の葡萄を使用。収穫後、従業員全員で葡萄を1粒1粒手で除梗して腐敗果を完全に取り除いて発酵させた。1粒も腐敗果が入っていない完璧を追求したワイン。一方で除梗に3日間かかるので酸化のニュアンスも出ている。4~5日のマセラシオン。熟成はバリックで24ヶ月(30%新樽)。



父エリオと娘のシルヴィア



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

## 生産者からのヴィンテージ情報

### バローロ 2016

2016 はトリッキーに始まりましたが、素晴らしい終わりを迎えました。非常に湿気高い春、次に乾燥した夏で深刻な雹嵐にありましたが、収穫期になると天候は良くなり、全てが素晴らしかったと言える年になりました。偉大なヴィンテージ再来で、収量はそんなに多くはありませんが、とにかく品質は素晴らしいと言えます。ネッピオーロは特に美しく健康で、偉大なバローロを産み出せることを楽しみにしています。2016 年は例年の平均に比べ、収穫が大変遅く、また成長周期も遅いヴィンテージでした。これによって、際立ったアロマと優れたストラクチャーを持つ見事なバランスのワインが産まれました。これは忘れられないヴィンテージになることを確信しています。

2016 ヴィンテージのワインは、2010 年や 2001 年の偉大なヴィンテージにも匹敵すること間違いなし！

### ランゲ 2017

早くスタートしたと確実に言うことができます。実際に、バローロの歴史の中で、今まで最も早い収穫を経験しました。エリオ・アルターレでは、ドルチェットは 8 月 2 日から収穫がスタートしました。さすがに異常です！このヴィンテージについてのアルマゲドンのようなコメントにもかかわらず、葡萄は良くて健康的でした。2017 年は傑出したヴィンテージであり、長い間記憶に残るヴィンテージでした。ブドウは成長期に完璧に熟し、収穫時にしなければならなかった唯一のことは、美しく健康的な葡萄を選ぶことでした。ワインは、特別リッチでジューシー、また心地よいワインです。

### チェルレッタ 2014

2014 は「コンタディーノ（農民）」の年でした。夏の終わりの悪天候のせいで、畑仕事は厳しく困難で、生産量の約 40% が失われました。ドルチェットやバルベラなどの早熟品種はチャレンジで、低めのアルコールと心地良いフレッシュさを備えたワインに仕上げました。ネッピオーロは正反対。スリリングで多くの人を驚かせるでしょう。ランゲワインは素晴らしい酸と脈動感があり、優れたテンションとエネルギーを秘めています。あらゆる困難や評判の悪さにもかかわらず、2014 はネッピオーロにとっては並外れたヴィンテージで、高い酸度と活気に満ちたフレッシュでエレガントなワインです。バローロ 2014 のボディはミディアムで、“すぐに飲める”ヴィンテージです。

チェルレッタ 2014 は高い酸とフレッシュさを見せてくれ、通常であり得ない“すぐに飲むことができる”ワインです。これはアルターレでも購入すべきヴィンテージで、父は常に逆境のヴィンテージで素晴らしいワインを作る達人でした。

ちなみに、バローロ・ウノ・ベル・ウノは、チャレンジ的なヴィンテージであった 1986 年、その逆境から澆奮され産み出されたんですよ。

### バルベラ、ドルチェット 2019

春の霜が降りた後の 2019 年は、5 月は寒く、夏は大変暖かくなりました。これでバランスを取り戻すように見えましたが、秋になると、雹、大量の降水、強風がこの地域の様々なエリアをランダムに襲いました。これによって、この地域の一部のワイナリーでは収穫が困難になりました。そうは言っても、2019 年は優れた可能性を秘めているヴィンテージであることは確証できます。わずかにアルコール度数が低く、より明るい酸とフレッシュさを兼ね備え、「クラシック」な方法で産み出されたこのワインは記憶に残るでしょう。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	ME	入港数	ご注文数
A5132	Barolo "Arborina" バローロ・アルボリーナ	2016	赤	750	16,500			本
A5133	Barolo "Arborina" MG バローロ・アルボリーナ・マグナム	2016	赤	1500	32,000	2010,2001年に匹敵する偉大ヴィンテージ	12 本	本
A5134	Barolo "Cannubi" バローロ・カンヌビ	2016	赤	750	31,000		24 本	本
A5135	Barolo "Uno per Uno" バローロ・ウノ・ベル・ウノ	2016	赤	750	45,000		24 本	本
A5136	Barolo Riserva "Cerretta Vigna Bricco" バローロ・リゼルヴァ・チェルレッタ・ヴィーニャ・ブリッコ	2014	赤	750	18,000		120 本	本
A5137	Langhe Rosso "Giarborina" ランゲ・ロッソ・ジャアルボリーナ	2017	赤	750	13,000		60 本	本
A5138	Langhe Rosso "Larigi" ランゲ・ロッソ・ラリジ	2017	赤	750	13,000		60 本	本
A5139	Langhe Rosso "La Villa" ランゲ・ロッソ・ラ・ヴィッラ	2017	赤	750	13,000	アルボリーナ+ラリジ	60 本	本
A5140	Barbera d'Alba バルベラ・ダルバ	2019	赤	750	4,000		480 本	本
A5141	Dolcetto d'Alba ドルチェット・ダルバ	2019	赤	750	3,400		480 本	本
A5142	L'Insieme リンシエメ	2017	赤	750	10,000		30 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**