

Olek Bondonio

オレク・ボンドニオ/バルバレスコ



希少、単一ペラヴェルガ

2005 年創業

「オレク・ボンドニオ」のペラヴェルガ入港！

オレクの創業は 2005 年。ホ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トリ・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。ボルドー、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。

オレクは創業時から畑はバイオダイナミが導入し、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。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。

オレクのペラヴェルガ

ペラヴェルガの起源はピエモンテ・クーネオ県サルツツォと言われています。当初は生食用だったよう。17 世紀あたりにヴェルドゥーノの町にやってきました。カビに弱く、他の品種よりも生産量が極端に少なかったため、絶滅するかに思われてきましたが、1970 年代、ヴェルドゥーノの一部生産者が直観的に栽培を強化したおかげで復活！房やベリーは少し大きめで青紫色の果皮を持ちます。熟成はやや遅め。色は薄くスパイス香や赤いベリー、イチゴやスグリなどのニュアンスを持つ可愛い品種で、補助品種として使用されることが多いんです。

オレクのペラヴェルガは、彼のバルバレスコでもお馴染み"ロンカリエッテ"からの葡萄が大半です。その畑はトゥーフオと呼ばれる青い粘土石灰質土壌で、葡萄に骨格を与えます。その土壌個性を十分に生かしたオレクのペラヴェルガは、単に可愛いだけではなく、シルキーなタンニンを持ち、繊細で芯の強いワインに仕上がるんです。

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ボルドーの「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…。若いネッ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…。



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

貴店名

担当者様

電話番号

帳合酒販店

希望納品日 月 日



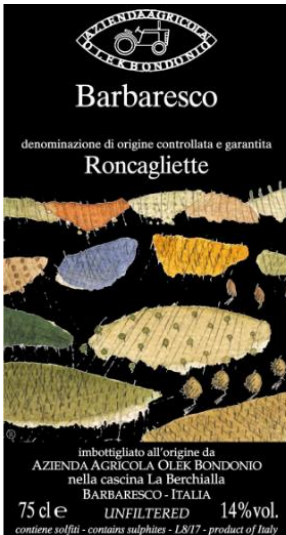
最新情報は「メルマガ」で！

- ・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



再入荷！繊細さと力強さはまさに女王 Barbaresco "Roncagliette" 2019

参考上代: **12,000** 円 入港数: **60** 本

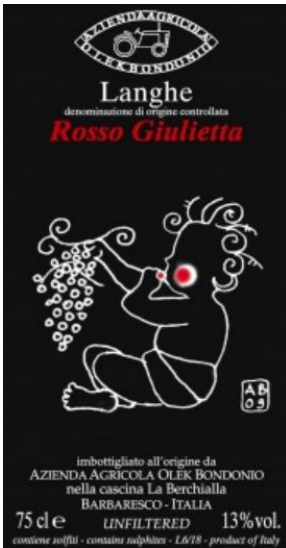
バルバレスコ・ロンカリエッタ

【葡萄品種】Nebbiolo

ガヤのソリ・ティルディンに隣接する区画で樹齢は50年を超える。土壌は青いトゥーフオと呼ばれる粘土石灰質ですが、押し固められた砂を多く含み、マグネシウムを大量に含んでいるのでワインに塩っぽさを与えます。醸造は手作業に拘り、伝統的。収穫は家族のみで行い、手作業で破碎し、野生酵母のみで発酵。マセラシオンは60日でサマージュ・ド・キャップを採用。全ての糖分がアルコールに変わり、自然と醗酵が止まるまで続きます。熟成はスラヴォニア大樽(ガンバ製)とオーストリア大樽(ストックンガー製)の併用で30ヶ月以上。

【テイasting】味わいが何層にも感じる複雑さ！力強く威厳がありますが、繊細でとても女性的でもあります。赤いベリーやプラムのような果実に、クローヴのようなスパイス、ミントやリコリスを想わせるハーブ感もあり清涼な雰囲気も。全てを兼ね備えた風格があります。それは既に落ち着きさえも感じちゃうくらい。これこそ女王か！

本



スパイスが効いた小悪魔

Langhe Rosso Pelaverga "Giulietta" 2021

参考上代: **4,800** 円 入港数: **230** 本

ランゲ・ロツン・ペラヴェルガ・ジュリエッタ

【葡萄品種】Pelaverga

ほとんどの葡萄はガヤのソリ・ティルディンに隣接する区画ロンカリエッタで南向き斜面。土壌は青いトゥーフオと呼ばれる粘土石灰質。ステンレスタンクで野生酵母のみで果皮と一緒に発酵。約14日間のマセラシオン。果皮をできる限り動かさず酵母が糖分を全て食べ尽くすのを待つ。1次醗酵が終わったらフリーランジュースだけを取り出し、セラーの温度が上がリ、自然にマロラクティックが起こるのを待つ。ステンレスタンクで翌年5月まで熟成しボトリング。

【テイasting】胡椒を想わせるピリッとしたスパイス香にストロベリーの可愛さ。まるで小悪魔のよう。伸びやかな酸とピュアな赤果実が、口中をストレートに駆け抜けます。繊細さと細やかなタンニンが更に上品さを引き立てます。ストレスフリーで軽快！

本



入荷僅か 40 本！深みある高樹齢バルベアラ Barbera d'Alba 2020

参考上代: **4,500** 円 入港数: **40** 本

バルベアラ・ダルバ

【葡萄品種】Barbera

アルバ近く、アルタヴィツラの丘の上にある畑の葡萄を使用。樹齢は40~80年。野生酵母のみで果皮と一緒に発酵。約18日間のマセラシオン。果皮をできる限り動かさず酵母が糖分を全て食べ尽くすのを待つ。1次醗酵が終わったらフリーランジュースだけを取り出し、セラーの温度が上がリ、自然にマロラクティックが起こるのを待つ。大樽で20ヶ月以上熟成し落ち着いたらボトリング。

【テイasting】深みあり複雑味あり！木苺のような繊細な赤果実と、少しのスパイス感、バルベアラ特有のたっぷりの酸が絶妙なバランスをとって旨い！ジュシーですがピュア。いろんな要素を物語のように口中で楽しめちゃいます。

本

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

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
- ・限定品、最新入港案内
- ・読者限定「特別条件」
- ・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