

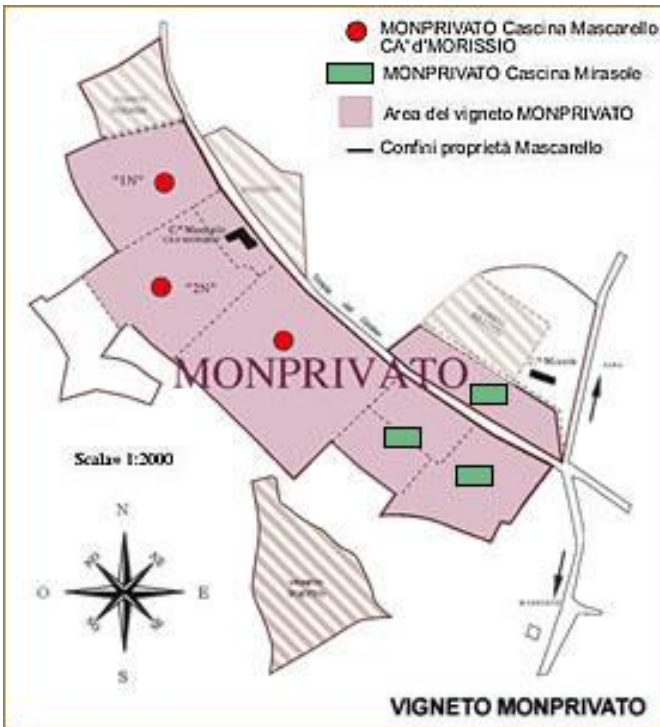
# Giuseppe Mascarello

ジュゼッペ・マスカレツロ/バローロ



## ▲昔ながらの古風なエチケットが素敵

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



## ▲モンプリヴァート(モノポール)

1N 区画は最も西側に位置する急斜面で日照量も多い  
この区画内の更に良い葡萄だけで造られる

## バローロ最高峰

## カ・ドウモリツシオ12本のみ

## 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、マグネシウム、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。新ヴィンテージ2017が入港！

## Barolo Monprivato 2017

97P: Falstaff  
94P: Wine Spectator  
93P: Vinous

## Barolo Monprivato Ris Ca' di Morissio 2013

5btl: Espresso  
97P: Robert Perker  
95P: Wine Spectator

## 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 2012

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す。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ったのです。

【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】

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



### ▲カ・ドウモリッシオ

完全に南を向いた急斜面カ・ドウモリッシオ  
見ただけで理想の畑だという事がよく解る



### ▲(左)息子のジュゼッペ (右)3代目当主マウロ

緻密で偉大な醸造家の父マウロ氏  
息子ジュゼッペが栽培に精通している



## 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決意させます。モンプリヴァートの質を落とさずに、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、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、トーフオ、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、選別された最高のミケの古いクローンを植樹。ヘクターあたり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のです。

## 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、醸造を別に行う事にします。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「パローロ・モンプリヴァート・リゼルヴァカ・ドウモリッシオ」とすることを決めました。

カ・ドウモリッシオは1980年代から始まったマッサルセレクションの結果です。モンプリヴァートの畑に元々あった古いミケ・クローン(50年代に先々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。

## 希少なドルチェットも入港!

ほとんど造っていないドルチェット。ピエモンテ周辺でしか見かける事はほとんどありません。今回、10年振りに120本のみ分けて頂きました。カスティリオーネ・ファレットのモンプリヴァートの下部にある畑に育つドルチェット。例年9月中旬に糖度と酸度のバランスを重視して収穫。伝統的セメントタンクで野生酵母のみで発酵。マセラシオンは1週間程度。1度移し替えをしてからセメントタンクで8ヶ月間熟成。収量をかなり制限しているので青さやヴェジタルな風味はなく、ジューシーでスパイシー。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	¥	在庫数	ご注文数
A7246	Barolo "Monprivato" パローロ・モンプリヴァート	2017	赤	750	29,000	97P:Falstaff 94P:WS	120本	本
A7247	Barolo "Monprivato" Riserva Ca' di Morisio パローロ・モンプリヴァート・リゼルヴァ・カ・ドウモリッシオ	2013	赤	750	84,000	5bott:Espresso, 97P:RP, 95P:WS	12本	本
A7248	Dolcetto Bricco Mirasole ドルチェット・ブリッコ・ミラソレ	2020	赤	750	4,200	モンプリヴァートの隣の畑	120本	本

【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】

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