

Giuseppe Mascarello

ジュゼッペ・マスカレツロ/バローロ

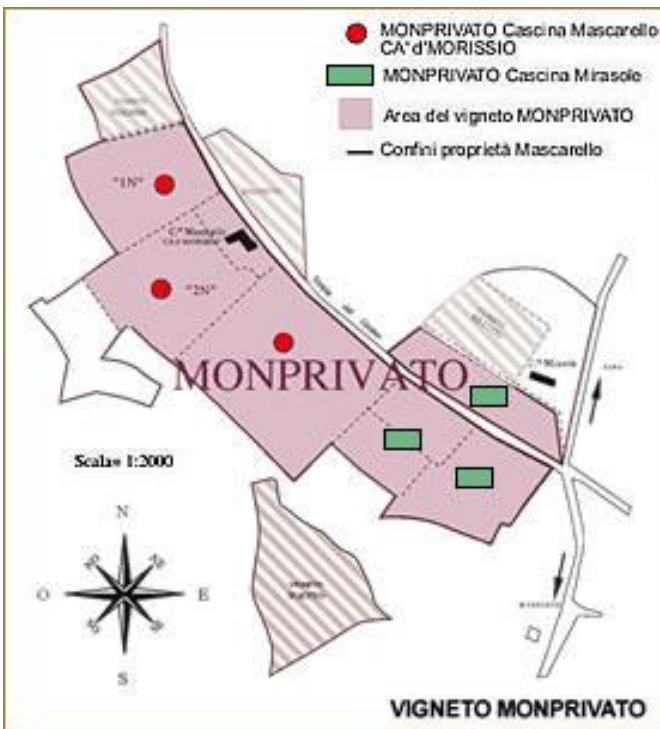


▲昔ながらの古風なエチケットが素敵
モンプリヴァートの面々！ほとんど変わっていない伝統的スタイル

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。



▲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・モンプリヴァート・リゼルヴァ カ・ドウモリツシオ 2014

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みケ・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みケの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みケ・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。2014年のピエモンテは夏に例年以上に雨が降ったものの、春先から収穫まで好天に恵まれた年でした。収穫前の乾燥した涼しい気候によってブドウは穏やかに成熟。生き活きた酸を保持した質の良いブドウが結実し、フレッシュ感を纏ったクラシックなスタイル。

2014を彷彿させる バローロ・モンプリヴァート 2018

エレガントで香りの複雑さに恵まれた古典的なバローロとなった2018。高温と少雨が特徴の2017年を経て、2018年ヴィンテージは長い雨の冬で幕を開けた。乾燥した土壌は水分を取り戻し、春の降雨と低温にもなんとか耐え、8、9、10月の暑く乾燥した気候には良いペースで葡萄が成熟した。フレッシュな果実味に柔らかく繊細なタンニン。伝統的な性質を持ち、非常に魅力的で純粋な味わいを備えたワインが出来上がったとバローロの造り手は口をそろえて話す。また、飲み頃の状態と長期保存の可能性が組み合わさった稀有なヴィンテージ。

【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



▲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



マツサルセレクション

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、昆虫が土をゆっくりと生き返らせ、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い、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「バローロ・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ツ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。

希少なバルベーラも入港!

バローロ・モンプリヴァートとカ・ドウモリッシオが人気なので、そればかり注目されがちですが、実はバルベーラの名手でもあります。特にバルベーラ・コダーナ(モンプリヴァートの隣の畑)は大樽ながら小樽のような充実した酒質です。今回はなかなか手に入らないお手頃価格のバルベーラ・ダルバ・スクデットが120本のみ入港。これは買って下さい!

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A8675	Barolo "Monprivato" バローロ・モンプリヴァート	2018	赤	750	34,000	冷涼年	240本	本
A8676	Barolo "Monprivato" Riserva Ca' di Morissio バローロ・モンプリヴァート・リゼルヴァ・カ・ドウモリッシオ	2014	赤	750	89,000	冷涼年	12本	本
A8677	Barbera d'Alba Scudetto バルベーラ・ダルバ・スクデット	2019	赤	750	5,900	希少なバルベーラ	120本	本
A8678	Dolcetto Bricco Mirasole ドルチェット・ブリッコ・ミラソレ	2021	赤	750	4,500	希少なドルチェット	180本	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