

**TERRA
VERT**

予約受付

Elio Altare

エリオ・アルター・バローロ



シルヴィア・アルターの手紙 現状、ヴィンテージ、未来 ランゲ/ピエモンテの今

『皆さん、こんにちは。私たちは 2024 年をサバ
20 年代のジャム。ジャム多くのことを学びたい

80年代のワインテーンから多くのことを学びました。その当時は、ほぼ毎年雨が降っていました。一方で、過去2年間の干ばつから、熱帯雨林のような蒸し暑いジャングルのような気候へと移行しました。さらに、草木が全く生えていなかった状態から、草刈りが止まらない状況へ。2024年は草刈り機を手に取れる体力があれば常に草刈り、結果私は草刈りの達人になっていました。そして、7つの異なる天気アプリを監視しながら作業の日々。これが農家の生活です。私たちは常に警戒を怠らず、葡萄畠に身を置き細部への注意と新たな戦略を練る必要があります。かつてパローロ・ボイズによる革命が起こりましたが、今こそ次の革命が畠で必要です。なぜなら、父が70~80年代に除草剤や農薬と戦った戦いが、今再び起きているのです。今や除草剤メーカーは、化学薬品を使いながらも草を焦げたオレンジ色に見せない製品を売り込めるようになりました。その巧妙さに、昨年は対応できずに散布した農家もいた程です。ユネスコ保護区であるこの地で、今も除草剤使用を控えるよう訴えなければならないとは信じがたい現状です。』

2021 バロー口

『2021年は全ラインナップを通じて一貫して優雅さを保っています。どのワインも非常に個性的で、葡萄畠の特徴を正確に表現しています。単一畠の個性が輝くヴィンテージと言えるでしょう。アルボリーナとカンヌビは豊かで丸みを帯びた味わい。一方、バローロ・クラシコはカスティリオーネ・ファッレット／ペルナンノ、バローロ／サルマッサ、ロッディ／ブリッコ・アンブロージョ、セッラルンガ／ソラーノという伝統的な葡萄畠のブレンドが持つ力強さとエネルギーを備えています。

ウノ・ペル・ウノは、厳選された果実を一粒ずつ手作業で除梗した、当社最高級グラン・クリュのブレンドであり続けています。また、カンヌビ畑の賃貸契約を更新できたことに誇りをもってご報告します。これは私の中ですと気にかかっていたことでした。この名高い畑での作業を継続できることが分かり、今は安堵しています。』

2024 バルベーラ・ドルチェット

『エントリーレベルのワインの大ファンとして、葡萄畠から醸造に至るまで、パローロと同じ労力を注ぎ込んでいることを誇りに思います。これらのワインには、ジューシーで豊かでありながら気軽に楽しめる味わいを求めていました。テーブルで最初に空になるボトルこそが最高のボトルです！2024年はまさにその通りで、生き生きとして香り高く、飲みやすいです。一方でファヴェシェンツア・ドーラータ※1の問題は依然として存在し、バルベーラの生産量は激減しています。解決策は見出せていませんが、私たちは頑固です。モンフォルテのバルベーラ畠を全て引き抜き、再びバルベーラを植えました。信念と忍耐を持って、解決策を見つけて出し、ランゲの貴族的な葡萄品種の一つを守り抜くつもりです。』

※1) ファイトプラズマによる病害、一度罹ると抜くしかない。

受注専用メール: t-order@terravert.co.jp 又は Webオーダーシステムへ入力をお願いします



□ メルマガ登録はこちらから

登録は簡単！1分で完了！



特価キャンペーンや限定商品をいち早くお知らせ！



—お願いします！

飲食のお知らせ等便利です



新入港＆試飲会のお知らせ等便利です

スマホで見やすい価格表もTNEでチェック

《予約スケジュール》

予約締切:1/20(火) 出荷開始:1/23(金) 最終納品:1/30(金)

最終納品日までにご納品できない場合はキャンセルとなり、
次回の予約品の割当てができなくなりますのでご注意下さい。

Barolo

Barolo 2021

パローロ

商品記号 AJ526

単一畠の考えが浸透する以前のパローロの伝統である色々な畠の葡萄をアッサンブレージュすることでバランスさせるクラシック・パローロ。カスティリオーネ・ファッレット／ペルナン、パローロ／サルマッサ、ロッディ／ブリッコ・アンブロージョ、セッラルンガ／ソラーノの葡萄を使用。醸造は他のパローロと同じく、水平式ステンレスタンクで4~5日のマセラシオン。熟成はバリックで24ヶ月(30%新樽)。

参考上代:16,400円 入港数:240本

本

Barolo "Arborina" 2021

パローロ・アルボリーナ

商品記号 AJ646

ラ・モッラを代表する畠の1つでカンティーナの真下に広がる畠。砂質が非常に強いので最もラ・モッラらしい畠とも言われる。悲運なのは雹の通り道になっているので雹害が多い事。アルターレでは雹対策でネットを張り、雹害から葡萄を守っている。4~5日のマセラシオン。熟成はバリックで24ヶ月(30%新樽)。

参考上代:23,800円 入港数:90本

本

Barolo "Cannubi" 2021

パローロ・カンヌビ

商品記号 AJ647

2012年から造り始めたカンヌビの中でも最も優れた区画と言われる中央部、カンヌビ・カンヌビと呼ばれる区画。樹齢は30年。ビオロジックで畠を再生し、完璧な状態になっている。水平式ステンレスタンクで4~5日のマセラシオン。熟成はバリックで24ヶ月(30%新樽)。年産1500本。栽培はテスさんが担当。

参考上代:43,600円 入港数:24本

本

Barolo "Uno per Uno" 2021

パローロ・ウノ・ペル・ウノ

商品記号 AJ648

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)。

参考上代:60,000円 入港数:24本

本

Barolo Riserva "Cerretta Vigna Bricco" 2019

参考上代:26,400円 入港数:90本

パローロ・リゼルヴァ・チェレッタ・ヴィニヤ・ブリッコ

本

商品記号 AJ752

「セッラルンガ・ダルバ」チェレッタはジャコモ・コンテルノ等16生産者が所有しているが、ヴィニヤ・ブリッコは3生産者のみ。鉄分が多い畠。水平式ステンレスタンクで4~5日のマセラシオン。熟成はバリックで36ヶ月(30%新樽)。チェレッタは硬質なので最低3年瓶内熟成を経てから出荷される。

《2019ヴィンテージ情報》

・Barolo Riserva "Cerretta Vigna Bricco" 2019

パローロ・リゼルヴァ・チェレッタ・ヴィニヤ・ブリッコ

『2019年はヴィンテージ特有の深みと濃縮感、スパイスと革のニュアンスを伴うセッラルンガらしい個性を示しています。私はこの畠の魅力に時を経てようやく理解するように至りました。まさに、忍耐と分厚いステーキ(ベジタリアンの方、ごめんなさい)を必要とする力強いワインです!』

【ご注文は】

受注専用メール: t-order@terravert.co.jp 又は Webオーダーシステムへ入力をお願いします



メルマガ登録はこちらから



登録は簡単!1分で完了!



特価キャンペーンや限定商品をいち早くお知らせ!



SNSもフォローお願いします!



新入港&試飲会のお知らせ等便利です



スマホで見やすい価格表もLINEでチェック

Langhe Rosso なんと葡萄は全てバローロのクリュ畠「アルボリーナ」から！

中身ほぼバローロ・アルボリーナ

Langhe Rosso "Giarborina" 2022

ランゲ・ロッソ・ジャルボリーナ

商品記号 AJ527

アルボリーナのネッビオーロのみを使用するが、2012年からランゲ・ロッソは畠名を名乗れなくなったので「ジャ・アルボリーナ（既にアルボリーナだった）」と皮肉を込めた名称に変更。収穫時期等全てバローロ・アルボリーナと同じで、違いはバリック比率と熟成期間のみ。バローロ・アルボリーナは新バリック30%で24ヶ月熟成。ランゲ・ロッソ・ジャルボリーナは100%新樽のバリックで18ヶ月間熟成。

参考上代: 17,400 円

入港数: 90 本

【品種】ネッビオーロ

本

アルボリーナ最良区画に植わる古樹のバルベーラ

Langhe Rosso "Larigi" 2021

商品記号 AF769

Langhe Rosso "Larigi" 2022

商品記号 AJ528

ランゲ・ロッソ・ラリジ

参考上代: 15,800 円

入港数: 39 本

参考上代: 17,400 円

入港数: 90 本

【品種】バルベーラ

本

本

100%バルベーラ。100%新樽のバリックで18ヶ月間熟成。樹齢70年（1948年に植樹）という貴重なバルベーラから造られる。ラリジという区画はアルボリーナの頂上部、最も良い区画にある。お爺さんが自家消費用のワインを造る為に自分の一番好きなバルベーラを植えていた名残。ジャコモ・ブライダと共に1982年からバルベーラの新しい可能性を求めて造り始めたワイン。

アルボリーナ×ラリジの伝統的バローロセパージュ！

Langhe Rosso "La Villa" 2021

商品記号 AF770

Langhe Rosso "La Villa" 2022

商品記号 AJ529

ランゲ・ロッソ・ラ・ヴィッラ

参考上代: 15,800 円

入港数: 66 本

参考上代: 17,400 円

入港数: 90 本

【品種】バルベーラ 60%, ネッビオーロ 40%

本

本

ネッビオーロとバルベーラという伝統的アッサンブラーージュ・ワイン。1989年がファーストヴィンテージで当時はモンフォルテのラ・ヴィッラ畠の葡萄を使用していた名残で「ラ・ヴィッラ」という名前を残している。現在はアルボリーナとラリジの葡萄を使用して100%新樽のバリックで18ヶ月熟成。

《2022ヴィンテージ情報》 パワーのあるヴィンテージ！熟成で真価を発揮する

『2022年は豊かで力強いワインが生まれる年であり、重たくなりすぎないよう注意が必要でした。近頃流行の味わいではないかもしれません、私はこれらのワインを信じています。我々のランゲワインの鍵は、セラーで熟成させることだと肝に銘じる必要があります。あらゆる要素が調和するまで、これらのワインに時間を与えねばなりません。マロラクティック発酵とフレンチオーク樽熟成が、これらのワインに大きな熟成ポテンシャルと力強さを与えます。

ファヴェンツア・ドーラータ(favescenza dorata)がラリジ畠のバルベーラに深刻な被害をもたらしたため、収穫後の昨秋、この80年もの古木を伐採する決断を下しました。あらゆる努力を尽くしたものの、この美しい古木は持ちこたえられませんでした。惜しまれつつも、来春にはバルベーラを再植樹する予定です。』

Vino Rosso

Barbera d'Alba 2024

バルベーラ・ダルバ

商品記号 AJ649

アルボリーナの脇に隣接する畠で北東向き、土壌はアルボリーナと全く同じで粘土石灰質で砂質を多く含んでいる。樹齢は10~20年程度。収穫後、水平式ステンレスタンクで3~4日マセラシオン。発酵終了後、しばらくステンレスタンクで熟成。その後、古いバリックに5ヶ月間だけ入れて熟成。ボトリング後、瓶内熟成1年間。

参考上代: 5,600 円

入港数: 420 本

本

Dolcetto d'Alba 2024

ドルチェット・ダルバ

商品記号 AJ650

ラ・モッラのアルボリーナと反対側の北側斜面に植えられたドルチェット。樹齢20~40年。早熟な品種なので糖度と酸度を見ながら完璧な時期に収穫することが大切。1日遅れれば醸造では修正出来ない程、収穫が重要。2~3日のマセラシオンで水平型ステンレスタンクで発酵。熟成もステンレスタンクのみで10ヶ月間。青さがなく、チェリーのような風味がエリオのドルチェットの特徴。

参考上代: 4,400 円

入港数: 600 本

本

L'Insieme [2022]

リンシエメ

商品記号 AJ651

カベルネ40%、プティ・ヴェルド5%、シラー5%、ドルチェット、バルベーラ、ネッビオーロをあわせて50%。カベルネ、プティ・ヴェルド、シラーは日照量が少くても熟す事からアルボリーナの下部に植えられている。3~4日間ステンレスタンクでマセラシオン。熟成はフランス産のバリック（新樽100%）を使い約15~18ヶ月間。1年間瓶内熟成してから出荷。

参考上代: 13,600 円

入港数: 36 本

本

予約締切: 1/20(火) 出荷開始: 1/23(金) 最終納品: 1/30(金)

ご注文は受注専用メール: t-order@terravert.co.jp または web オーダーシステムへお願ひいたします。