

予約
受付

Elio Altare

エリオ・アルターレ/バローロ

シルヴィア・アルターレの手紙
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 年をサバイバルの年と感じ、70～80 年代のヴィンテージ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と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、葡萄畑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。かつてバローロ・ボーイズによる革命が起こりましたが、今こそ次の革命が畑が必要です。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ぬとは信じがたい現状です。』

2021 バローロ

『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、葡萄畑の特徴を正確に表現しています。単一畑の個性が輝くヴィンテージと言えるでしょう。アルポー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・ファットレット／ペルナンノ、バローロ／サルマッサ、ロディ／ブリッコ・アンブロージョ、セッラルンガ／ソーノという伝統的な葡萄畑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。これは私の中でずっ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、葡萄畑から醸造に至るまで、バ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す。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ァ・ドラータ※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畑を全て引き抜き、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。

【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

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

《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ください。**

Barolo

Barolo 2021

参考上代: **16,400 円** 入港数: **240 本**

パローロ

商品記号 AJ526

単一畑の考えが浸透する以前のパローロの伝統である色々な畑の葡萄をアッサンブラージュすることでバランスさせるクラシック・パローロ。カステリオーネ・ファツレット／ペルナンノ、パローロ／サルマッサ、ロディ／プリッコ・アンブロージョ、セッラルンガ／ソーノの葡萄を使用。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)。

本

Barolo "Arborina" 2021

参考上代: **23,800 円** 入港数: **90 本**

パローロ・アルボリーナ

商品記号 AJ646

ラ・モッタを代表する畑の1つでカンティーナの真下に広がる畑。砂質が非常に強いので最もラ・モッタらしい畑とも言われる。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)。

本

Barolo "Cannubi" 2021

参考上代: **43,600 円** 入港数: **24 本**

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。ビオロジックで畑を再生し、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。

本

Barolo "Uno per Uno" 2021

参考上代: **60,000 円** 入港数: **24 本**

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)。

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・ヴィーニャ・プリッコ

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、ヴィーニャ・プリッコは3生産者のみ。鉄分が多い畑。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。

本

《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・ヴィーニャ・プリッコ

『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。私はこの畑の魅力に時を経てようやく理解するに至りました。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

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畑「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

参考上代: **17,400 円**

入港数: **90 本**

ランゲ・ロッソ・ジャルボリーナ

【品種】**ネッピオーロ**

商品記号 AJ527

アルボリーナのネッピオーロのみを使用するが、2012 年からランゲ・ロッソは畑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。

アルボリーナ最良区画に植わる古樹のバルベラ

Langhe Rosso "Larigi" 2021 商品記号 AF769

参考上代: **15,800 円**

入港数: **39 本**

Langhe Rosso "Larigi" 2022 商品記号 AJ528

参考上代: **17,400 円**

入港数: **90 本**

ランゲ・ロッソ・ラリジ

【品種】**バルベラ**

100%バルベラ。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のワインを造る為に自分の一番好きなバルベ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

参考上代: **15,800 円**

入港数: **66 本**

Langhe Rosso "La Villa" 2022 商品記号 AJ529

参考上代: **17,400 円**

入港数: **90 本**

ランゲ・ロッソ・ラ・ヴィッラ

【品種】**バルベラ 60%, ネッピオーロ 40%**

ネッピオーロとバルベラという伝統的アッサンプラージュ・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・ヴィッラ畑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に注意が必要でした。近頃流行の味わいではないかもしれませんが、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。

ファヴェシエンツァ・ドラータ(favescenza dorata)がラリジ畑のバルベ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、来春にはバルベラを再植樹する予定です。』

Vino Rosso

Barbera d'Alba 2024

参考上代: **5,600 円**

入港数: **420 本**

バルベラ・ダルバ

商品記号 AJ649

アルボリーナの脇に隣接する畑で北東向き、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。

Dolcetto d'Alba 2024

参考上代: **4,400 円**

入港数: **600 本**

ドルチェット・ダルバ

商品記号 AJ650

ラ・モッタ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。

L'Insieme [2022]

参考上代: **13,600 円**

入港数: **36 本**

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、バルベラ、ネッピオーロをあわせて 50%。カベルネ、プティ・ヴェルド、シラーは日照量が少な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。

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いいたします。