

予約
販売

TERRA
VERT

Giuseppe Mascarello

ジュゼッペ・マスカレッロ/バローロ



▲4代目当主マウロの娘、エレナ（2026.7撮影）



モンプリヴァートの真骨頂

『カ・ドウ・モリッシオ』

モノポール「モンプリヴァート」

1904年から100年以上、マスカレッロ家が4代にわたり単独所有を続ける銘醸畑「モンプリヴァート」。1985年には、バローロのテロワールを体系化したレナート・ラッティが選定した「バローロの偉大な歴史的畑11選」のひとつにも選ばれました。カスティリオーネ・ファレットの中心部に位置し、東西に連なる丘陵の中でも南向きで開放的な立地のため、日照と風通しに恵まれ、健全な葡萄が育ちます。土壌は石灰分に富む白いシルト質で、有機物やホウ素、鉄、マグネシウム、カリウムなどをバランス良く含むのが特徴。そのため香りは、繊細で圧倒的なエレガンス。豊かで滑らかなタンニンには多くのフェノール類を含みます。緻密に整った多要素で構成されるため、カスティリオーネらしい明るさも感じられます。

祖父に捧ぐ「カ・ドウ・モリッシオ」

彼らの最上キュヴェである「Cà d'Morissio カ・ドウ・モリッシオ」の名は、モンプリヴァートをマスカレッロ家の礎とした2代目マウリツィオ(Maurizio)へのオマージュとして名付けられました。マウリツィオは1920年代初めにモンプリヴァートの畑を購入し、ネッピオーロの系統であるミケ、ランピア、ロゼを植樹。その後3代目ジュゼッペはミケに着目し、優れた樹をマッサルセクションによって選抜・増殖していきます。そして4代目である現当主マウロは、バローロ＝ブレンドとされていた思想の時代に、1970年に初めてクリュとして確立した「バローロ・モンプリヴァート」をリリース。このキュヴェに使われた畑のクローンはミケが主体でした。その後さらに選抜したミケだけを植えた畑で生まれたキュヴェが「カ・ドウ・モリッシオ」なのです。その名はイタリア語で「マウリツィオの家」を意味し、モンプリヴァートの礎を築いた祖父への敬意が込められています。

樽ではなく、畑から選ぶ

リゼルヴァ「カ・ドウ・モリッシオ」の生産を決めた1980年代、一般的なバローロ・リゼルヴァは、熟成中の樽の中から優れた樽を選び造られていました。しかし、マスカレッロ家のアプローチは当初から異なっていました。モンプリヴァートの区画の中に、リゼルヴァ用の畑を定めたのです。1年間何も植えず畑を休ませ、5年をかけて熟成に向くクローンであるミケをマッサルセクションで選抜植樹。専用区画で栽培していても、ヴィンテージによってはリゼルヴァを造らず、通常のモンプリヴァートへブレンドし、リリースを見送ることも。リゼルヴァを「樽から選ぶ」のではなく、「畑から育てる」という哲学。徹底したワイン造りへの精神が、ジュゼッペ・マスカレッロを偉大たらしめる所以なのではないでしょうか。

【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

マスカレッタ家 年表

▼1906-1919 年

初代 Giuseppe (1830-1902)

1881 年 モンフォルテ・ダルバの町で、ピアン・デッラ・ボルヴェレ地方の土地を購入し、家族経営の事業を開始



2 代目 Maurizio (1861-1922)

1904 年 カステリオーネ・ファレットに位置する「モンブリヴァート」地区の畑を購入

1919 年 モンキエロにある天然氷を貯蔵して販売するために使われていた 18 世紀の建物をセラーとして購入

1921 年 ミケ、ランピア、ロゼのクローンを接ぎ木したネッビオーロを植樹

▼1920-1922 年



3 代目 Giuseppe (1897-1983)

1923 年 父マウリツィオの死後、兄ナターレたちの助けを借りて家業を引き継ぐが、意見の相違から
ジュゼッペとナターレは別々の道を歩むことに

1950 年代後半 セラーの古い樽を上質なスラヴォニア産オーク材で作られた樽に交換

1959 年 父マウリツィオが植えたネッビオーロのうち、ミケのクローンを選び、1963 年に植え替え

▼1924-1966 年



今年 90 歳！！

4 代目 Mauro (1936-) 現当主

1970 年 葡萄を選別してワイン造りを始め、クリュとしてモンブリヴァートを初リリース

1968～77 年 さまざまな醸造方法を試し、マセラシオンを 60 日から 30 日に短縮

1979 年 叔父ナターレの死去に伴い、畑も再統合

1983 年 父が植え替えた古いミケ種約 4,000 本の中から、最良の樹を選抜する
作業を開始 283 本、1988 年に植樹

1993 年 Barolo Riserva Ca' d'Morissio としてリリース

▼1969-1974 年



次世代 Giuseppe & Elena

1994 年 ジュゼッペはアルバ農業醸造技術研究所でワイン
技術者の資格を取得

2026 年 エレナ第一子を出産

ネッビオーロ 系統特性

	推定割合	特徴	ワインの特徴
ミケ (Michet)	20～25%	最も有名な伝統系統 小粒で果皮が厚く、果房も比較的小さい。収量低め	色素・タンニンが豊かで細やか 力強く、長熟型のバローロを生む
ランピア (Lampia)	75～80%	現代で最も広く栽培される 安定した収量と品質	香り・酸・タンニンのバランスが良い エレガントで典型的なネッビオーロ
ロゼ (Rosé)	5～10%	古くから存在する系統、病害に弱い 果皮がやや薄く、果粒が小さい	華やかな香り、繊細さ、 軽やかなフィネスを与える

【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

《予約スケジュール》

予約締切: 8/18 (火) 出荷開始: 8/24 (月) 最終納品: 8/31 (月)

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、次回の割当てができなくなりますのでご注意ください

《予約ワイン》



Barolo "Monprivato" 2021

参考上代: **74,000** 円 入港数: **180** 本

バローロ・モンプリヴァート

本

1904 年からマスカレロ家が所有するモノポール。レナート・ラッティが作成した最古のバローロのクリュを示した地図でも最良の畑として紹介されている。凝灰質、泥灰質に強い石灰質が特徴的で表土が白くなっている。10 月中旬に手摘み。醸造はセメントタンクとステンレスタンクで 20~25 日間マセラシオン。スラヴォニア産のオーク樽で 30 ヶ月間熟成。



Barolo "Monprivato" Riserva Ca' d' Morissio 2017

参考上代: **172,000** 円 入港数: **36** 本

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

本

カステリオーネ・ファレット最高の畑モンプリヴァートの中で毎年高い品質の葡萄を着ける葡萄樹にリボンを付けて選別。その樹をモンプリヴァートの一部区画に集めて植え直して最高の葡萄樹だけを集めた区画を作ること、モンプリヴァートの中で更に最高のバローロを目指したキュヴェ。1950 年代に先代代のマウリツィオが植えた古いクローン、1980 年代からマッサルセクションで増やして育成した特別なキュヴェ。南西向きの石灰質泥灰土がもたらす気高い芳香と長い熟成力、そしてミケ由来の深い構造が重なり、モンプリヴァートのエレガンスをより荘厳なスケールで表現。



Langhe Nebbiolo 2023

参考上代: **15,000** 円 入港数: **180** 本

ランゲ・ネッビオーロ

本

モンフォルテ・ダルバのサントステファノ丘陵のベルノと、カステリオーネ・ファレットのさまざまな畑の葡萄をブレンド。収穫タイミングは 9 月末~10 月初旬。厳選された自社畑の葡萄をセメントで果房を浮かせた状態での醸し発酵を 15~20 日間行なった後、スラヴォニア産のオーク樽で約 14 ヶ月の樽熟成。バローロ・モンプリヴァートに使用する葡萄の厳しい選別に漏れた葡萄を使用。



Barbera d'Alba Scudetto 2022

参考上代: **13,800** 円 入港数: **60** 本

バルベラー・ダルバ・スクデット

本

モンフォルテ・ダルバのベルノにある、サントステファノに捧げられた礼拝堂の下にある畑スクデット。標高 300m。樹齢 60~70 年。南南西向きで、土壌は粘土質砂質で、海洋起源の茶色の粘土と灰色の砂から構成され、小石や小さな粒子が含まれている。収穫タイミングは 9 月末。醸造は、12~14 日間の伝統的な発酵。その後、オーク樽で数か月間熟成。



Dolcetto Bricco Mirasole 2023

参考上代: **7,600** 円 入港数: **20** 本

ドルチェット・ブリッコ・ミラソーレ

本

カステリオーネ・ファレットのモンプリヴァートの下部にある畑ヴィーニャ・ブリッコ・ミラソーレのドルチェット。例年 9 月中旬に糖度と酸度のバランスを重視して収穫。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、ジュシーでスパイシー。

【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