

# スタッフの推し ネッビオーロ キャンペーン(石橋ver)！！

2025年2月7日(金)～3月28日(金)出荷分迄



Vinaiota



## ●今回ご紹介する各ワインについて

冬場のセラー内で試飲したということもあったかもしれませんが、初めから襟元が開いているというよりは、全体的に香り/味わいが開いてくるまで少し時間がかかるワインが多かったです。セラー温度で飲み始めると、香りが開いてくるまでにものによっては抜栓から1時間以上かかりました。温度が低いと味わいよりもタンニンの主張が強くなり感じられてしまうかもしれません。室温で、できれば繊細な香りを楽しむためにも大ぶりのグラスで飲まれることをおすすめします。

## ●ネッビオーロについて

イタリアで最も高貴で偉大なワインを生み出すブドウ品種としてサンジョヴェーゼと並び称されるネッビオーロ。諸説ありますが、霧(Nebbia)が語源で、晩熟で収穫時期にはブドウ畑が霧に覆われること、また熟した葡萄が、蠟状の粉によって白く霧のように覆われる様子から名付けられたともいわれています。ピエモンテ原産とされていますが、ロンバルディア州ヴァルテッリーナでの栽培の歴史の方が長いという説もあります。アルプス山脈を背にする産地が北限で東はロンバルディア州ヴァルテッリーナ、ピエモンテ州北部では東から順にボーカ、カレマ、州境に位置するカレマにほど近いヴァッレダオスタ州の一部の地域でも栽培されています。

ネッビオーロというとバローロ、バルバレスコに代表されるランゲ地区のワインを連想される方が多いかもしれませんが、同じネッビオーロでも、リグーリア寄りの海側に位置し、かつては海底だったランゲのワインとアルプスの山沿いで造られる北限のワインには明確な違いが感じ取れるはず

※アルプス山脈の地図



出典：スプレムータ イタリーより

## ●ネッビオーロ特集 造り手所在地

(茶色線から北に向かってアルプス山脈の起伏が始まる)



①アールペーペ / ARPEPE

②コンティ / Conti

③モンテ マレット / Monte Maletto

④メゾン モーリス クレタ / Maison Maurice Cretaz

⑤カシーナ ロッカリーニ / Cascina Roccalini

⑥トリンケーロ / Trinchero

### ①アールペーペ / ARPEPE ロンバルディア州 ヴァルテッリーナ



「ヴァルテッリーナの良心」アールペーペ。実際にイザベッラに会ったことがある人は、ひと目でわかるその優しい人柄に魅了された人も多いのではないのでしょうか。写真を見ていただくと一目瞭然ですが、急斜面に作られた段々畑は、小さく点在していてトラクターが入れないどころか、全ての仕事を手作業で行う必要性があり、カゴがいっぱいになったら昇り降りと、恐ろしく作業効率が悪いのです。それゆえ人件費が占める割合がどうしても高くなってしまい、価格もリーズナブルというわけにはいかなくなってしまいます。

ただ、こんな断崖絶壁にありながらヴァルテッリーナのブドウ栽培の歴史は、古代ローマ時代に遡るとされており、こういう状況下でもブドウを栽培していたということは、いかにワインが必需品であり、生活と密接にあったかということに思いを馳せることができるのではないのでしょうか。彼らのワインにはエレガンスとロマンが詰まっています。



畑はサッセッラ地区、グルメッコ地区、インフェルノ地区の南向きの急斜面に合計13ヘクタール所有し、ネッビオーロ(キアヴェンナスカ)のみを栽培しています。砂質の割合が高いグルメッコは香り高さと瑞々しさ、土が少ない土壌構成のサッセッラはフィネスとミネラル感、急斜面で“地獄”を意味する灼熱のインフェルノは太陽を感じる濃密な果実感というのが、大まかな区画ごとの特徴といえるかと思います。



### 1-1 イル ペッティロッソ2015 (希望小売価格 ¥4,500)

品種：ネッビオーロ (キアヴェンナスカ)



ある樽が液漏れしていたことをコマドリ(ペッティロッソ)が告げてくれたことがきっかけで造られ始めたワイン(※1)。その樽をすぐボトリングする必要があり、状態の整ったワインをブレンドしてボトリングしたことから、以降はサッセッラ、グルメッコ、インフェルノ各区画のうち早めに状態の整った樽をブレンドして、リゼルヴァより先にボトリングしてリリースすることになりました。

際立った特徴があるというよりは、それぞれのゾーンが調和されて丸みのある味わいです。ヴィナイオータの力不足で2015年がいまだ現行なのですが、10年近い熟成を経ていま素晴らしい状態です。ひと口飲めば価格面でも良い意味で驚いていただけるかと思います。

(※1) ARPEPEのコマドリのお告げに関しては、下記URLをご覧ください。  
<https://vinaiota.com/blog/4425>

### 1-2 グルメッコ リゼルヴァ ブオン コンシーリオ2013 (希望小売価格 ¥9,500)

品種：ネッビオーロ (キアヴェンナスカ)



ワイナリーの真上にある標高350-400mの区画で獲れたブドウで造られるワイン。ブルゴーニュ型のボトルに詰められるリゼルヴァは、これは！というブドウが獲れて長期熟成に耐えうると判断されたヴィンテージしか造られず、2013の前10年では4ヴィンテージしか造られていません。淡い色合いで、特徴的な酸があり味わいも瑞々しい。彼らのリゼルヴァの中では一番親しみやすいワインだと思います。

### 1-3 サッセッラ リゼルヴァ ノオーヴァ レジーナ2013 (希望小売価格 ¥9,500)

品種：ネッビオーロ (キアヴェンナスカ)



かつてヴァルテッリーナでは、新たな区画を開墾する際、山の斜面の岩盤を砕きその石で石壁を仕立て、地面には砂状になった石や小石に川岸から運んできた土砂を入れて平らにすることでテラス状の畑を作ってきたといいます。その中でも特にこの区画は岩盤が固いので面積が小さいうえに土が極めて少なく、最も樹齢が古いブドウが残っているのもこの区画です。

以前は「ヴィーニャ レジーナ」の名前でリリースされていましたが、原産地呼称上の理由でブドウ畑を意味する「ヴィーニャ」が使えなくなり2013VTから「ヌオーヴァ レジーナ」という名称に変更されました。

「レジーナ=女王」の名にふさわしい、余韻の長ささとミネラル感。キュヴェが色々あって選べないという方には、親しみやすさ、開き加減という意味でブオン コンシーリオ、クリュごとにワインを造るという意味での真骨頂としてこのヴィーニャ レジーナをまず飲んでみることをおすすめします。

### 1-4 サッセッラ リゼルヴァ ヴィーニャ レジーナ2009 (希望小売価格 ¥11,000)

品種：ネッビオーロ (キアヴェンナスカ)



キュヴェ名が変わる前のバックヴィンテージ2009年。これぐらい(現時点で収穫から15年強)寝かせてやっとネッビオーロならではの熟成香が少しずつ出てくるな、という印象です。これだけ熟成されたものが手に入るのも、造り手がセラーで樽でも瓶詰後も寝かせてからリリースしてくれるということと、ヴィナイオータの販売力がまだまだなおかげです(笑)。熟成がワインにどう影響を与えるのかというのを是非飲み比べてください。

## ② コンティ / Conti ピエモンテ州 ボーカ



ピエモンテ北限の地域、ボーカ。ローマ人が入植する前からのブドウ栽培の歴史があり、少し南に位置する近郊のガッティナーラ、ゲンメと合わせると最盛期には数千haの畑があったとされるほど、かつてはブドウ栽培が盛んな地域でした。1950年代に進んだ近隣地域の大規模な工業化により、人々は農から離れ、多くのブドウ畑は放棄され森へと戻り、現在ではDOC区域内の栽培面積は15ha前後と、イタリアで最小のDOCとなっていました。

父エルマンノが1963年にブドウ樹を植えワインを醸してきましたが、父の死後、このままボーカという偉大なワインと、コンティというワイナリーの伝統を絶やすわけにはいかないと考えたエルマンノの3人の娘が帰郷し、2006年からワイナリーを引き継ぎました。当初は1ha弱しかなかった畑も、森化していた区画を再び畑に戻したり、近隣の農家の畑を借りたりすることで、現在は約5haを栽培するまでになりました。



農法的には友人であるカッペラーノのアドバイスを従いビオディナミを実践。彼女たちが自らブドウ樹を植えた畑に関しては、景観レベルでもかつての伝統を取り戻すべく、マッジョリーナという名前の地域の伝統的な仕立て方法を採用。すべての農作業を手作業で行いワイン造りを行っています。



### 2-1 オリージニ2022 (希望小売価格 ¥4,200)

品種：ネッビオーロ(スパンナ)主体、ヴェスポリーナ、ウーヴァ ラーラ、クロアティーナ、バルベラー



2012年から植え始めた、ボーカの伝統的仕立てとされる「マッジョリーナ」という仕立て(4m四方のスペースにときには品種も混ぜこぜで3本の樹を植え、それぞれの樹の先を絡め輪状にし8本の栗の支柱で止めて棚のように仕立てる)で植えたブドウから造られるワイン。元になるブドウ樹も樹齢100年を超えるブドウの枝からマッサル セレクションしています。仕立てから来るのか、樹齢が若いことに由来するのか、品種混ぜこぜで植えられているからなのかはわかりませんが、今回試飲したワインの中でヴィンテージが最も若いにも関わらず、果実味もタンニンも柔らかくネッビオーロの厳格さを良い意味で感じさせない楽しさのあるワインでした。樹齢が高まったときにどう変わっていくのか、個人的にも注目していきたいです。

### 2-2 ボーカ2019 (希望小売価格 ¥9,500)

品種：ネッビオーロ(スパンナ)75%、ヴェスポリーナ20%、ウーヴァラーラ5%



オリージニとは対照的に、ネッビオーロの厳格さ、繊細さがよく表れています。ボーカの真骨頂はなんといっても“酸”。口の中で味わいが変遷していくなかでも、一本芯の通った酸味が最初から最後まで下支えしていくようなイメージです。火山性土壌に起因するこの酸があることで、パローロほどのボディがなくても長期熟成に耐えるのだといいます。

なかなか繊細なところがあり、リリース直後は味が開いておらず誤解されることが多いのですが、日本到着から1年以上たって香りも味も開いてきました。

決して雄弁ではないかもしれませんが、姉妹の人柄通りの静かでエレガントな佇まいは同じようなものを他に探すことができない個性があります。可愛らしさのある繊細な香りと酸、瑞々しさが次のひと口をまた欲しくさせるようなワインです。



## 2-3 ボーカ2018 (希望小売価格 ¥10,000)

品種：ネッピオーロ (スパンナ)75%、ヴェスポリーナ20%、ウーヴァラーラ5%



試飲をしていて何人かのスタッフから「最初に感じるこの香りって何ですか？」と聞かれたのですが、2019と比較するといわゆるエステル香が出てきています。ボディに厚みがあるというタイプではないので、香りが他の要素にマスクされず早いうちから熟成による香りの変化を感じ取りやすいのかな？と思いました。ただそれは早飲みというわけではなく、熟成してより楽しいワインということはこのワインもそうですが、彼女たちがストックしていたバックヴィンテージ(2019~1984まで絶賛販売中です！)を飲んでいただければお分かりになるかと思います。

## ③ モンテ マレット / Monte Maletto ピエモンテ州 カレーマ



ボーカよりやや南西、ヴァッレ ダオスタとの州境に位置するカレーマ。標高400~600mの山間にあるマイナーな地域です。雨が多く、寒さの厳しいカレーマでは、パーゴラと呼ばれる、石造りの支柱を使うことで、石柱が昼間に蓄えた熱を夜に放出し、夜間の冷気からブドウを守る独特の伝統的な畑が今でも残っています。

岩の台地の斜面にへばりつくように作られたDOCカレーマの畑は、1940~50年代に64haとピークに達しましたが、機械化できない作業効率の悪い畑に耐え切れずに廃業してしまうブドウ生産者も多く、2014年には全体の耕作面積が13haまで落ち込み絶滅寸前の状態となりました。



しかし、ある日車を運転していて窓越しに見える風景から「カレーマの畑と呼ばれた」というジャンマルコを中心とした若い生産者たちが移住して新たにワイナリーを始めるケースも増え、現在は全体で17haまで増加してきました。ボルドー液以外の農薬は使わず、無施肥を実践。カレーマは小さな段々畑で構成されているため、ヴァルテッリーナ同様トラクターなどの機械は入ることができません。除草作業は刈り払い機で行われ、ほとんどの作業が手作業で行われています。個人的なことを書きますと、カレーマの協同組合で造るワインを初めて飲んで北のネッピオーロの美味しさに目覚めたということもあり、思い入れの深い地域でもあります。

### 3-1 バッティト デル マレット2016 (希望小売価格 ¥7,000)

品種：ネッビオーロ主体、ネイレ、バルベーラ



カレーマは線の細いワインになりがちなのですが、温暖だったことに由来するのか2016は果実味が前面に出たヴィンテージ。土地由来のミネラル感も相まって絶妙なバランスです。

ファーストヴィンテージの2015年は醸造設備がDOCカレーマのエリア外にあったため、原産地呼称上の理由でカレーマを名乗ることが出来ず、醸造設備をDOCエリア内に移転した翌2016年も申請上の理由から「バッティト デル マレット」の名前でリリースされました。

### 3-2 カレーマ ソーレ エ ロッチャ2017 (希望小売価格 ¥8,000)

品種：ネッビオーロ主体、ネイレ、バルベーラ



白を飲まれている方はお分かりかと思いますが、ヴィンテージを経るごとに造り手としての目覚ましい進化を毎年見せてくれるジャンマルコ、その片鱗が感じ取れるヴィンテージではないでしょうか。2016より酷暑だったヴィンテージにも関わらず、余韻へと向かう透明感はむしろ2017年の方が印象的で素晴らしい飲み心地。

あまりマリアージュ的な目線でワインをご紹介することは多くないのですが、個人的にネッビオーロは青魚と組み合わせが良いと感じています。ちょうど試飲翌日のだだ食堂(ヴィナイオータ直営)のメニューが鯖の竜田揚げだったので、12種全部あわせて飲んでみたのですが、このワインが特に最高でした。これに限らずさまざまな料理とあわせて楽しめる幅の広さがあると感じるワインです。

## ④ メゾン モーリス クレタ / Maison Maurice Cretaz ヴァッレ ダオスタ州 サール



建築家でもあるアンドレア モーリスが、標高400～1100m(標高差700m!)、州のほぼ端から端の長さとなる東西約80kmに点在する4つの区画を、全ての作業を手作業で、しかも1人で行っているワイナリー。バイクで気晴らしに風を切ってツーリングをするのが好きなので、それぞれの畑を行き来するという状況が全く苦にならないといいます。

仕事として環境や景観なども加味したランドスケープデザインを専門にしてきたことが、ワイン造りに役に立っているといいます。建築という人工物が自然の中に溶け込むこと、共生することをテーマにしてきたこともあり、まさに彼が手掛けてきた建築物のような性格を持つ岩肌に張り付くようにして各所に点在する畑を次世代に引き継ぐべく、ワイナリーを立ち上げたのです。ありとあらゆる動植物が仲良くできるような畑を目指しているといいます。





## 4-1 ボス モノ ヴァン ルージュ2020 (希望小売価格 ¥7,000)

品種：ネッピオーロ(ピコテンデロ)85%、ネイレ&ネールダラ15%



カレーマとの州境にある町、ポンサンマルタンにあるモノという区画で獲れるネッピオーロを主体としたワイン。ヴァッレダオスタ州は東に行くほど標高が下がり、ブドウ品種もそれぞれの標高に適したものが植えられています。イタリア最北部でアルプスに囲まれているので冷涼な気候を想像するのですが、彼が所有する畑は地中海性気候と似通う部分もあり、場所によってはサボテンが自生しているそうです(驚)。かつてそこで暮らした人が適地を選んでブドウを植えたことに他ならないことを表しているのではないのでしょうか。

ヴィンテージに由来するところもあるかもしれませんが、州境を挟んでほど近いカレーマとはまったく異なるキャラクターの“熱”を感じる果実味やボディに厚みのある味わい。ひと口に北のネッピオーロといっても、造り手/地域ごとにこれほどまで違うかと唸らせてくれます。2020ヴィンテージからは、すべてのキュヴェでDOCを名乗らずテーブルワインのカテゴリー(vino)でリリースされています。

## ⑤ カシーナ ロッカリーニ / Cascina Roccalini ピエモンテ州 バルバレスコ



1800年代後半にはバルバレスコのブドウ畑の中でも特に評価が高かったクリュ「ロッカリーニ」。現当主パオロヴェリオ(写真右)の曾祖父が1931年にこの土地を購入したことからワイナリーの歴史は始まります。ガヤ家がロッカリーニのすぐそばに位置するソリティルディンやコスタルツシを購入したのは、その後の1960年代のことです。

パオロの父や祖父は農家としてブドウ栽培をしてワイナリーに卸すということをしていましたが、小さい頃から農作業をしていたパオロは「自分の家族は自分達の畑のブドウがダイヤモンドだということに気づいていない」と、子供ながらに思っていたそうです。その“ダイヤを自分がカットして光輝かせたい”と考えたパオロは、14歳のときにフレイザが植わる区画の1列を使って試験的にワインを造らせてもらったそうです。アルバの醸造学校を卒業した後、家族の後押しもあり、当時ブルーノジャコーザに卸していたブドウを売ることを止め自ら醸造を行うことを決意し、2005年より自家瓶詰めを始めました。

世界的な需要の高まりから、かつて森だった場所が、もの凄い勢いでブドウ畑へと切り拓かれているバローロやバルバレスコにおいて、いまではほとんど見かけることのできないロッカリーニの森に囲まれた環境は、彼の目指すさまざまな植物や生き物が共生できる自然なブドウ栽培に重要な要素を与えています。「生産者がそんな現状を嘆いたり、広場とかに集まって抗議行動みたいなことしているくらいなら、森を買っちゃえばいいんじゃないかね？って、思うのは俺だけなのかな？俺と違って、みんな金持っているだろうに…(笑)。俺は俺の理想とする環境を守りたかったから、兄弟や親戚が相続後に切り売りする前に俺1人で全ての土地を買ったんだ。当然、銀行にはアホみたいな借金をする事になったけど、今はめっちゃハッピーだよ。」この言葉だけで彼の持つ矜持がご理解いただけるのではないのでしょうか。



## 5-1 バルバレスコ ロッカリーニ2019 (希望小売価格 ¥7,500)

品種：ネッビオーロ



所有する20haのうち、ネッビオーロを植えるに適した10haの区画をブドウ畑にし、そうでない場所は森にしています。およそひと固まりにはなっているものの、東向き、西向き、斜面の上部、下部といった要因などで小さな区画ごとのキャラクターが異なり、天候に恵まれた年は大半のブドウを収穫するが、そうでない年は納得いく区画のブドウのみを収穫してバルバレスコ ロッカリーニとして仕込み、そうでない区画のブドウは近隣のワイナリーに二束三文で売り払ってしまうといひます。「ロッカリーニ」の名前を名乗るといひことはそれだけのことなのです。

地酒的な素朴な佇まいと、もの凄いブドウのポテンシャルが共存した不思議なワイン。透明感があるので飲み進むのですが、その情報量の多さゆえ、まだまだほぐれていない要素が多いというのが正直なところです。もうひと夏越すとさらに良くなってきそうですが、できればすぐに開けず、少しでも多くの方に寝かせておいてもらいたい1本です。

## ⑥ トリンケーロ / Trinchero ピエモンテ州 アスティ



アスティ県で一番初めにDOCワインの自家元詰めを行うための登記をした造り手、トリンケーロ。現当主エツィオは3代目に当たります。当初から、自然環境に最大限配慮した農業を心がけ、セラーでも人為的関与を極力避け、大樽での長期熟成を理想としてきました。

バローロやバルバレスコのあるランゲに比べると、粘土質でより肥沃な地質を持つアスティということもあり、施肥をしなくてもアルコール度数の高い、凝縮した果実味を持つワインができると思うエツィオは一切の肥料を撒かず、ボルドー液以外の化学的な薬剤に頼らない農業を行っています。

トリンケーロというと、バルベーラもしくは白のイメージが強いかもしれませんが、赤だけでも5種類のブドウを栽培しています。ヴィナージュ以外のワインは単一品種でリリースされていますが、それぞれのワインの動き方を見ると、バルベーラ以外の認知度はまだまだなのかと思っています。品種になじみがない＆価格もそれなりにするので、なかなか選びづらいところがあるかもしれませんが(自分のワインが自分のライバル状態)が、どのワインも本当に素晴らしいので、まずはネッビオーロからバルベーラ以外のトリンケーロの世界に触れてみていただければと思います。





## 6-1 ノビウス2013 (希望小売価格 ¥5,600)

品種：ネッビオーロ



(ヴィーニャレジーナのところで書きましたが)これだけ熟成されたものが現行で手に入るのはヴィナイオータの販売力がまだまだなおかげ(?)なワイン Part2。このラインナップで最後に飲んでも抜群の存在感。当時の為替レートもあり、この価格でいいの?と二度見してしまいました。

アスティだと果実味が豊かになりがちなネッビオーロですが、2013はリリース当時、アルコール感が前面に出ているわりに果実味は削げていて、香りも開くまでに時間がかかる印象でした。熟成により花開いてきて、いま本当に素晴らしい状態です。とはいえまだまだ先があるワインなので、空気に触れることでより花開いてきます。ネッビオーロ特有の妖艶さをさらに味わうには、時間に余裕を持って抜栓するか、グラスワインで提供するのも面白いかもしれません。

＼スタッフの推し ネッビオーロ キャンペーン(石橋ver)!! /  
2025年2月7日(金)～3月28日(金)出荷分迄