

バローロの本来の姿を今に残す

BAROLO | PIEMONTE

Giovanni Canonica

ジョヴァンニ・カノニカ



△1.5ha のパイアガッロ

ジャンフランコ・ソルデーラやヨスコ・グラヴネルが「カノニカこそが本物のバローロだ」と言い、リナルディ、ジャコモ・コンテルノ、バルトオロ・マスカレッロも揃ってカノニカのワインを高く評価しています。

歴史は若く、現当主ジャンニ・カノニカが1983年から始めたカンティーナ。それ以前から葡萄酒畑は所有していましたが、ワインにはせず、葡萄の段階で販売していました。ジャンニが初めてワインを造ったのは1970年の事でした。

現在では、バローロ村の中心、役所の目の前で小さなアグリツーリズモを経営しながら、その地下の僅かなスペースでワイン造りを行っています。年間生産本数は約6,000本。自分の納得しない出来だとボトリングはせず、パルクで売ってしまうので、まさに幻のような存在になっています。

所有畑はバローロ村に隣接し、村を見下ろす標高320~350mのパイアガッロに1.5ha。これは代々受け継がれた畑で樹齢は20年以下。ネッピオーロと極少量のバルベーラが植えられています。

バローロとランゲ・ロツィは分けて収穫するのではなく、熟成段階で試飲をして長期熟成に向くものを長く熟成してバローロにします。バルベーラは家族用でしたが、リクエストが多かったので今では少し販売するようになっています。

2010年、バローロの北東部の外れ、小さなグリントアーネ・カヴール村の畑を少し相続します。2012年から少量のバローロがリリースされました。今では2つのバローロ、ランゲ・ロツィ、バルベーラを造っています。

△伝統的で変わらないワイン造り

全ての仕事は伝統的で自然を尊重しています。家族のみで畑を管理。畑では除草剤を含め、一切の薬剤は使用されません（銅と硫黄は使用）。醸造でも使われるのは、ボトリング前の僅かな亜硫酸のみ。

手作業で収穫後、除梗し、足で葡萄を踏んで優しく破碎。エナメルタンクに移し、葡萄の皮に付着した野生酵母のみで発酵を開始します。温度管理はなし。マセラシオンはバローロで30~40日間。シンプルで何も変えていません。

自然栽培の葡萄畑のお陰で野生酵母が豊富に葡萄皮に存在するので少し破碎するだけで、問題なく発酵が進みます。発酵槽は何でも構いません。熟成はワインに何も与えない無機質なセメントタンクと伝統的な大樽を使用。

△人生の選択

『どのようなワインを造るか、どのように働くかは人生の選択なのです。自分達の農業を罵られたり、否定される事まで含めての選択。均一化が求められる現代で沈殿物のあるワインが、広く認められるはずもないのですから』/ジャンニ・カノニカ

ボールペンで書いたような飾り気のないエチケットはワインの名前ではなく、ボトルの中身そのものが大切という信念を表しています。華やかなエチケットで虚勢をはるのではなく、余計な情報や影響を与えない事が大切と考えているのです。

『汗、仕事、忍耐の匂いのするワインを造っている。人に感動を与えるワイを尊重しなければならない。なぜなら、そこには市場のものではない、ワイン造りの思想と夢が込められているからなのです』/ジャンニ・カノニカ



メルマガ購読

限定品予約や入港案内、試飲会やセミナー等もメルマガで御案内！



生産者紹介カタログ&最新在庫表

実際に現地を訪れ、畑を歩き、カンティーナで触り、造り手と話して学んだ事、感じた事をまとめたカタログです。最新在庫表は、できるだけ毎日更新していますのでご利用下さい！



予約受付締切：8/20（水）

納品予定日：8/29（金）※この日のみとなります。ご注意ください！

Langhe Nebbiolo 2023

参考上代：6,800 円

入港数：180 本

ランゲ・ネッビオーロ

【品種】Nebbiolo

80%グリンツァーネ・カヴール、20%パイアガッロのネッビオーロを使って造られるキュヴェで年産 2,000 本程度の生産。

手作業で収穫後、ステンスタックで野生酵母のみで発酵。約 10 日間のマセラシオン。10 ヶ月の大樽熟成。ノンフィルター。

Barolo "Paialgallo" 2021

参考上代：13,200 円

入港数：240 本

バローロ・パイアガッロ

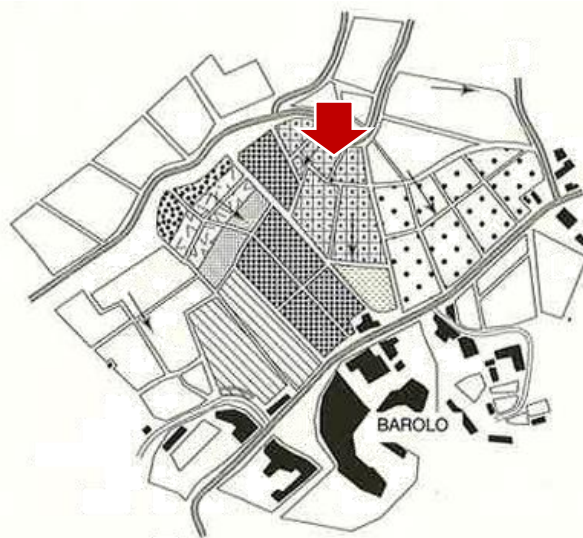
【品種】Nebbiolo

野生酵母のみで温度管理をせず発酵。マセラシオンのは 1 ヶ月程度。マロラクティック発酵が終わるまでセメントの

タンクに保存し、大樽へ移し替え、36 ヶ月程度熟成される。ボトリング時に若干量の酸化防止剤を添加し、ノンフィルター。

パイアガッロの北側（地図右側）はヴィーニャ・ラ・ヴィツァと呼ばれ少し果実寄りのワインになり、中央から南にかけては、より複雑性が期待できるのだそう。

カノニカは最も理想的な頂上部分南東向き斜面を所有。パイアガッロの所有者は現在、8 生産者だが、皆小さいパーセルなので単独でボトリングしているのはカノニカのみ。



- Francesco Boschis
- Filippo Broccardo e F.lli
- Cantine Prandi
- Giovanni Canonica
- Casa E. di Mirafiore
- Marchesi di Barolo
- Giorgio Scarzello e Figli
- Terre del Barolo

Barolo "Grinzane Cavour" 2021

参考上代：13,200 円

入港数：240 本

バローロ・グリンツァーネ・カヴール



【品種】Nebbiolo

奥様の実家が所有する畑。野生酵母のみで温度管理をせずに行い、マセラシオンのは 1 ヶ月程度と長い。マロラクティック発酵が終わるまでセメントのタンクに保存し、大樽へ移し替え、36 ヶ月程度熟成される。ノンフィルター。

2013 年から造り始めた新しいキュヴェ。グリンツァーネ・カヴールは他のバローロの村から外れていて、情報の少ない地域。生産者は 5 人しかいません。最近ではラ・スピネッタがガレットィ畑でワインを造り始めています。

当主、ジャンニの奥さんの実家が所有する畑の葡萄を使いますが、この畑は樹齢 50 年以上でロゼ・クローンの比率が多く、繊細なスタイルになると言います。パイアガッロ以上に繊細なネッビオーロで余韻は細く長い。



メルマガ購読

限定品予約や入港案内、試飲会やセミナー等もメルマガで御案内！



生産者紹介カタログ&最新在庫表

実際に現地を訪れ、畑を歩き、カンティーナで触り、造り手と話して学んだ事、感じた事をまとめたカタログです。最新在庫表は、できるだけ毎日更新していますのでご利用下さい！

