

バローロの頂点モンフォルティーノ

BAROLO | PIEMONTE

Giacomo Conterno

ジャコモ・コンテルノ



▲伝統派バローロの象徴

2004年に74歳の若さで亡くなったジョヴァンニ・コンテルノ。伝統派バローロの代表格であり、またバローロの象徴のような人でした。現在、彼のワイン造りは息子のロベルト・コンテルノに引き継がれています。

1900年代初頭、ジョヴァンニ・コンテルノが、サン・ジュゼッペ村に居酒屋を開業。ジャコモ・コンテルノの歴史は、この居酒屋で提供するワインを造る事から始まります。1920年、初代ジャコモが、より良いワインを造る為にカンティーナ、ジャコモ・コンテルノをモンフォルテ・ダルバに設立。初めてボトリングまで行うようになります。

第1次世界大戦から戻ったジャコモは今までとは違う、熟成できる偉大なバローロを造るべく動き出します。1924年にはバローロ・モンフォルティーノが初めて造られ、周囲の造り手達を驚かせました。

ジャコモの2人の息子、ジョヴァンニとアルドはカンティーナで父と共に働きますが、アルドは、より現代的な醸造での次世代のワイン造りを目指し、アルド・コンテルノを設立。違う道を進む事を選び、ジョヴァンニがジャコモ・コンテルノ当主となります。

1950年代、ジョヴァンニはバローロの常識だった買い葡萄制度を止め、葡萄栽培までを自社で行うように。1974年にはセツラルンガ・ダルバのカッシーナ・フランチャに14haの自社畑を購入。

1978年のバローロはカッシーナ・フランチャの葡萄を使って造られました。直ぐに素晴らしい品質で皆を驚かせたので1979年からは畑名、カッシーナ・フランチャをラベルに表記するようになります。

▲チエレッタ、アリオーネを取得

2004年にはロベルトが当主となり、更に変革を進めていきます。2008年にはセツラルンガ・ダルバ北部のチエレッタを3ha取得。更に、2015年には、南部のアリオーネの最良区画をジジ・ロッソから9ha購入し、3つのクリュが揃います。

ロベルトの仕事は緻密で厳格。非常に気難しく、正確な仕事が求められます。醸造面では父親と共に長く働いた事もあり、何も変えていませんが、スラヴォニア大樽に加えてオーストリアのストックンガー大樽が導入されています。より葡萄の力強さや畑の個性を正確に切り出しているようです。

▲モンフォルティーノとは？

醸造は野生酵母のみでの自然発酵。葡萄の状態によって30~40日の長期マセラシオン。大滝での熟成はバローロが48ヶ月以上。モンフォルティーノが72~84ヶ月となっており、その葡萄のポテンシャルの凄さを感じさせます。

2014年までカッシーナ・フランチャとモンフォルティーノはどちらもカッシーナ・フランチャの葡萄から造られていました(2015年からアリオーネをブレンド)。収穫前にモンフォルティーノの為に最高の葡萄に印を付け、分けて収穫して発酵段階から別々に行います。

カッシーナ・フランチャは温度管理をしながら発行を行います。モンフォルティーノの発酵は温度管理はしません。そして、少し長めのマセラシオンが行われます。この時点でモンフォルティーノを造るかは決めておらず、長い熟成に入ります。

熟成の最終段階で試飲が行われ、モンフォルティーノに十分なポテンシャルがあると判断された場合のみモンフォルティーノが造られるのです。



メルマガ&LINE
限定品予約や入港案内、試飲会やセミナー等を御案内！



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、感じた事をまとめました。最新在庫表は、できるだけ毎日更新！

