

伝統的バローロの異端児、モンプリヴァート単独所有

BAROLO | PIEMONTE

Giuseppe Mascarello

ジュゼッペ・マスカレロ



△元製氷所のカンティーナ

1881年に初代、ジュゼッペ・マスカレロによってモンフォルテ・ダルバに創設された歴史的可カンティーナ。現在の当主は4代目のマウロ。栽培は息子のジュゼッペに受け継がれ、妻のマリア・テレザ、娘のエレナの4人で家族経営が今も続けられています。

1904年には2代目、マウロがカステリオーネ・ファレットの歴史的な畑モンプリヴァートを取得します。その後、ヴィッレロ、コダーナ、サント・ステファノ・ディ・ペルノ等の素晴らしい畑を取得し、現在15haの葡萄畑を所有しています。

1919年にはモンキエーロの製氷所だった建物を購入し、カンティーナに改装。氷を貯蔵する倉庫だったので温度が低く保たれている事と天井が高く広いので温度変化が少ないので、自然と発酵温度が低く保たれる。

カンティーナがモンキエーロ（バローロ地区外）にあるので法律上はバローロの生産が許されないはずですが、バローロの歴史上、外すことができない重要な造り手として例外が認められています。それくらい重要なカンティーナなのです。

△MGA5ツ星評価モンプリヴァート

カステリオーネ・ファレットの中心部、ブリッコ・ボスキスの丘の1つ南の斜面がモンプリヴァート。ジュゼッペ・マスカレロの単独所有。西隣がコダーナ、その隣がヴィニョーロとなっている。土壌は凝灰質、泥灰質に石灰質が極端に強く出ていて表土が真っ白。

1666年の古文書では、既にモンプリヴァートは偉大な畑として認定されていました。ブリッコ・ロックとブリッコ・ボスキスに守られ、雹害や遅霜がなかったのです。2014年に出版されたアレックス・マナゲッティのMGAでも5ツ星評価を得ています。

1921年、モンプリヴァートにネッピオーロ・ミケが植樹され、バローロを代表する畑として神格化されていきます。1963年には、1921年に植えたミケをマッサル・セレクションで更に厳選。これがリゼルヴァ・カ・ドウ・モリッショへと進化していくのです。

モンプリヴァートは色々なクローンのネッピオーロが栽培されていますが、毎年良い葡萄を付ける樹に白いリボンを結んでおき、リボンの付いた良い樹だけを1区画に移植。その葡萄だけで造ったのがリゼルヴァ・カ・ドウ・モリッショでした。

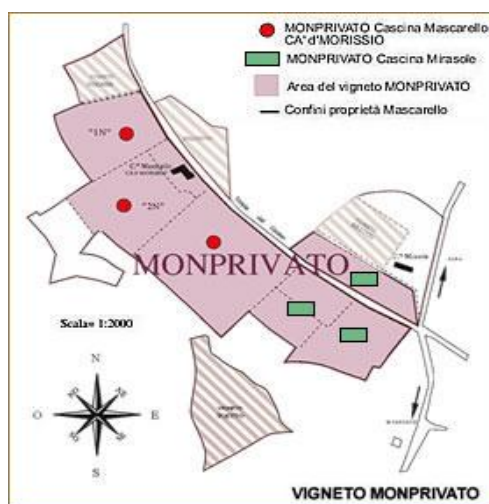
△唯一無二の個性

1960年代までは、今もカンティーナに残る大きな発酵槽で発酵、熟成させていましたが、バローロをクリュ毎に醸造するようになり、スラヴォニアオークの大樽を導入。発酵はセメントタンクに変更されました。

実は、彼等のワイン造りは微妙な変化があります。1970年代はマセラシオンが50日以上と長く、ルモンタージュも強めに行われました。1990年代にはマセラシオンは30日まで短縮され、ピシャーージュで優しい抽出を目指します。

現在では、マセラシオンは葡萄の状態により20〜30日。ルモンタージュは必要最低限でワインをできる限り動かさないようにします。熟成は60年以上使用しているスラヴォニアオーク樽のみ。

元製氷所の低い温度下で丁寧に、ワインをあまり動かさずに醸造された彼等のワインは色調が淡く、透き通っていますが、梅昆布出汁のような旨味があり、重さや大きなタンニンを感じさせません。しみじみと沁み込むような美味しさがあるのです。



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！

