

伝統と感性のバローロ

BAROLO | PIEMONTE

Giuseppe Rinaldi

ジュゼッペ・リナルディ



▲故ベツペ・リナルディ

2018年、ジュゼッペ・リナルディ（周囲に親しみを込めてベツペと呼ばれていた）は70歳になる直前に亡くなりました。伝統的バローロは数多く存在しますが、ベツペがいなくなった事で1つの歴史が終わったように感じた人は多かったのではないのでしょうか。

この30年間、時代の変化と共に、バローロも変化していきました。洗練されたバローロが増えた一方、伝統的バローロも注目されるようになっていきました。その中でも、最も尊敬を集め、敬われたバローロがリナルディでした。

『バローロは簡単に人を喜ばせるワインである訳がない。これは良いワインだ、これは悪いワインだ、なんていうのは、所詮、そんなものだ。削ぎ落され、厳格で、探求心が求められる。深く考え、学び、理解しなくていけない。美術品と同じように』

『時間をかけなくてはならない。シンプルはずなのに複雑で、すぐに正しい道を教えてはくれない。大量生産ワインとは正反対にあって、丸みではなく、角のような輪郭を持っている。簡単に理解できるものではない。時間が必要なのです』/ベツペ

▲感覚的で感情的なワイン

1870年、リナルディはファレッティ家に移譲されてしまいます（現フランチェスコ・リナルディ）。その後、1920年代に、ベツペのお爺さんが、カンヌビ、ブルナーテ、レ・コステ、ラヴェツラを買ひ、家の地下でジュゼッペ・リナルディが始まります。

1992年、2代目バティスタが亡くなり、獣医をしていたジュゼッペが引き継ぎます。ベツペは、この30年間の農業革命で伝統、そして人と土地との結びつきが薄れている事を嘆き、昔ながらのワイン造りを今に残してきました。

バルトロ・マスカレットと同じく、ベツペはいくつかの畑の個性をブレンドする事の創造力と調和を重要視していました。反対の個性を持つ畑をブレンド、時にはクリュ以外の葡萄もブレンドする事で見かけの個性ではない深さを実現していたのです。

ストレスの有益性を理解しながら、古い木樽で働くのが好きで、その不均一性を楽しんでいました。計算された正確なワイン造りより、感覚的で感情的なワイン造りや伝統を愛していたのです。バローロの発酵には、昔からバルベーラの果皮を加えていたものなのです。

ベツペが亡くなった後、常に一緒に働いていた娘、マルタとカルロツタが遺志を引き継ぎ、リナルディ家の葡萄栽培、ティーニと呼ばれる大型の円錐形の木樽での発酵、長期マセラシオン。全ての工程での人為的介入の制限がそのまま残されています。

▲アッサンプラージュの創造性

畑では銅と硫黄以外の農薬は使用しません。畑を歩き、観察して必要なサポートをするだけ。セラーでも人為的介入は極限まで制限されます。発酵は野生酵母のみでお爺さんの時代から使われている大きな木製の解放発酵桶（ティーニ）を使って発酵。

温度管理はせず、自然の温度変化を経験しながら発酵は続き、1日数回の手でのピシヤージュを行います。マセラシオンは常に30日以上。長く、果皮を漬ける事で畑の個性をワインに移します。熟成はスラヴォニア大樽で40ヶ月以上。

南からの強い太陽を浴びるブルナーテと東向きなので弱い朝日で葡萄が育つレ・コステ。石灰比率が高く標高の高いカンヌビ・サン・ロレンツォと粘土が多く、標高の低いラヴェツラ。反対の個性をブレンドするのがリナルディのバローロなのです。



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！

