

ナチュラルでも伝統的であるべき

BARBARESCO | PIEMONTE

Rivella Serafino

リヴェッラ・セラフィーノ



△特殊な畑モンテステファノ

1963年に現当主テオバルドによって設立されたリヴェッラ・セラフィーノ。テオバルドの父、セラフィーノは代々、葡萄栽培農家でしたが、ワイン醸造を開始します。ダミジャーナに詰めて近所の農家に販売していました。

1967年からは、テオバルドがダミジャーナでの販売を止め、ボトリングを開始。毎年、僅かに8,000本程度のバルバレスコ・モンテステファノとドルチェット・ダルバを造っていました。醸造を学んだ訳ではなく、父親の見様見真似でした。

畑はバルバレスコ村に近いモンテステファノのみに2haを所有。この畑は表土はバルバレスコの典型的な土壌である青色マールですが、地中には活性化した石灰が豊富で、ワインに鋭さ、骨格、力強さを与えてくれます。

南西を向き太陽を常に浴びるラバヤやガッリーナ。厚みがあり、濃厚なワインを産みます。一方、南東向きの急斜面にあるモンテステファノは強い日照は避けられ、急斜面の水捌けの良さと昼夜の寒暖差で引き締まり、果実とミネラルが同居。繊細ですが、ストラクチャーの大きなワインになります。

既に60歳を超えたテオバルド。繊細で完璧主義者なので人に任せる事はできないんです。今も奥様と2人で畑作業から醸造、ボトリングまで全てをこなしています。子供もおらず、後継者もないのでリヴェッラ家のバルバレスコが消えてしまうかもしれません。ヴィンテージによって生育度合が大きく異なり、収量も安定しないドルチェット。収穫も素早く行う必要があり、歳を取った2人ではケアが間に合わず、2017年を最後に引き抜かれてしまいました。



△創業から完全無農薬

モンテステファノは1963年に父、セラフィーノによって植樹されました。樹齢は60歳を超え、素晴らしい状態。最初から、1度も銅と硫黄以外の農薬が撒かれた事がありません。畑に与えるのはコンポストのみです。

『畑は自分の家に隣接し、僕達を囲んでいるよう。まるで自分の庭なのです。バルバレスコの造り手達は畑の中に住んでいる。自分の生活する環境に体に有害な農薬を撒く事は賢明なのでしょうか』

毎朝、畑に出て葡萄樹の状態を確かめ、出来る限り銅、硫黄も制限して葡萄樹を育てます。ネッビオーロの収穫は酸度や糖度以上に種子まで熟している事が重要と考えます。そうでなければ長期のマセラシオンは不可能なのです。

収穫は全て手作業で2人が収穫しながら選果していきます。収量は僅かに30hl/ha。ブルゴーニュのグランクリュのような少なさ。完璧な状態で成熟し、グリーンハーベストで凝縮した完璧なネッビオーロのみなのです。

△古典バローロにも負けない

醸造は古典派バローロにも負けない質実剛健さ。野生酵母のみで発酵。温度管理も一切行われません。発酵初期は手でピシャーージュしながら発酵を促し、マセラシオンは15~20日以上。果皮の要素をじっくり抽出していきます。

熟成は設立当初から使っているスラヴォニアオークの大樽のみで24ヶ月から30ヶ月以上。葡萄自体が強く、各要素が調和するのに時間が必要と考え、法定熟成期間より長く熟成する為、リリースは1年遅くなります。



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！

