

2013 Nebbiolo Prima

バローロ、バルバレスコ、ロエロ
今年発売するネッビオーロワインの試飲会

2013 ネッビオーロ・プリマ

DOCG ワインとしての法定熟成期間を終えて今年の市場にリリースされる予定のネッビオーロワインを、一堂に集めて試飲するイベント「2013 ネッビオーロ・プリマ」が5月13日～17日の5日間、ピエモンテ州アルバで開催された。これはボルドーのプリムール・テイストリングをネッビオーロワインでもやれないものかと考えたアルベイス協会が1990年代半ばに

始めたもの。

アルベイス Albeisa 協会は1973年にレナート・ラッティの提唱で組織され、今年40周年を迎えた。国際市場にアルバのワイン、ネッビオーロワインを認知させるために、フランスのボルドーやブルゴーニュのように独特の瓶形（アルベイスボトル）をネッビオーロワインに採用することで、アルバのネッビオーロワイン

生産者が共同歩調をとった極めて画期的なプロジェクトだった。アルベイス協会にガヤ、ブルーノ・ジアコーサなど有名生産者のいくつかに参加していないので、ネッビオーロ・プリマがランゲとロエロのネッビオーロワインの総意とはいえないが、この試飲でそれぞれのヴィンテージの特徴を掴むことはできる。しかもボルドー・プリムールのように熟成中のワインを試飲するのではなく、熟成を終えて市場にリリースされる直前のボトルを試飲するわけで、ほぼ最終製品を評価することになる。

ちなみに今年40周年を迎えたアルベイス協会は、地元アルバ生まれのアーティスト、ヴァレリオ・ベッルーティにデザインを依頼して、このほど350本の「40周年記念アルベイスボトル」を制作した。38頁の写真はガラス瓶（アルベイス定型ボトル）に少女の姿を浮き彫りにしたデザインだが、実際のは金属で制作するという。記念ボトルは2種類あって、270本はステンレス・スチールで製作して協会会員に1本ずつ配布し、残りはチャリティーや展示会などに使用する。残りの80本は金メッキを施したゴールド・バージョンで、国の内外でアルベイス協会をサポートしてくれている「アルベイス・アンバサダー」に贈呈するという。



ネッビオーロ・プリマ試飲ボトル

2013 Nebbiolo Prima 強く印象に残った優秀ワイン

生産者名	ラベルに記載された クリュ名	村名
DOCG バローロ 2009		
Marcarini	Brunate	Barolo
Sebaste Azienda Agrivinicola Srl	Bussia	Barolo
Michele Chiarlo	Cannubi	Barolo
Virna Borgogno	Cannubi Boschis	Barolo
Grimaldi Giacomo	Le Coste	Barolo
Brezza Giacomo & Figli Az. Agr.	Sarmassa	Barolo
Virna Borgogno	Preda Sarmassa	Barolo
Viberti Giovanni Az. Agr.	Buon Padre	Barolo
Paolo Scavino	Bric del Fiasc	Castiglione Falletto
Sobrero	Ciabot Tanasio	Castiglione Falletto
Monfalletto-Cordero Di Montezemolo	Enrico VI	Castiglione Falletto
Bongiovanni		Castiglione Falletto
Renato Buganza Az. Agr.		La Morra
Camparo Az. Agr.		La Morra
Ceretto	Brunate	La Morra
Marengo Mario	Brunate	La Morra
Vietti	Brunate	La Morra
Michele Chiarlo	Cerequio	La Morra
Revello F.Lli	Conca	La Morra
Cascina Adelaide	Fossati	La Morra
Enzo Boglietti	Fossati	La Morra
Veglio Alessandro	Gattera	La Morra
Revello F.Lli	Giachini	La Morra
Massimo Penna	La Serra	La Morra
Marcarini	La Serra	La Morra
Andrea Oberto	Vigneto Rocche	La Morra
Rocche Costamagna	Rocche dell'Annunziata	La Morra
Ciabot Berton	Rocchettevino	La Morra
Francone		La Morra
Bel Colle	Boscatto	Verduno
Cantina Bartolo Mascarello		Più Comuni
Simone Scaletta	Chirlet	Monforte D'Alba
Monti	Bussia	Monforte D'Alba
Barale Fratelli	Bussia	Monforte D'Alba
Cascina Chicco	Rocche di Castelletto	Monforte D'Alba
Abbona Marziano Az. Agr.	Pressenda	Monforte D'Alba
Enzo Boglietti	Vigna Arione	Serralunga D'Alba
Fontanafredda	Serralunga d'Alba	Serralunga D'Alba
Pira Luigi Di Gianpaolo Pira	Del Comune di Serralunga	Serralunga D'Alba
Guido Porro Az. Agr.	Vigna S. Caterina	Serralunga D'Alba
Pira Luigi Di Gianpaolo Pira	Marenca	Serralunga D'Alba
Vietti	Lazzarito	Serralunga D'Alba
Paolo Manzone	Serralunga	Serralunga D'Alba

生産者名	ラベルに記載された クリュ名	村名
DOCG バローロ・リゼルヴァ 2007		
Barale Fratelli	Cannubi	Barolo
Molino Franco, Cascina Rocca	Villero	Castiglione Falletto
Reverdito Michele	Bricco Cogni	La Morra
Paolo Scavino	Rocche dell'Annunziata	La Morra
Rocche Costamagna	Bricco Francesco Rocche Annunziata	La Morra
Gemma Srl	Giblin	Monforte D'Alba
Ansella Giacomo Azienda Agricola	Vignarionda	Serralunga D'Alba
Enzo Boglietti		La Morra
Fontanafredda		Serralunga D'Alba
DOCG バルバレスコ 2010		
Massimo Penna	Sori' Artù	Alba
Michele Chiarlo	Asili	Barbaresco
Ceretto	Asij	Barbaresco
Giordano Luigi Giuseppe	Cavanna	Barbaresco
Giordano Luigi Giuseppe	Montestefano	Barbaresco
Rattalino	Quarantadue42	Barbaresco
Prunotto Srl	Bric Turot	Barbaresco
Castello Di Neive	Santo Stefano	Neive
Cascina Saria	Colle del Gelso	Neive
Vigin Az. Agr.	Nonn Orlando Cotta	Neive
Castello Di Neive	Gallina	Neive
Barale Fratelli	Serraboella	Neive
Orlando Abrigo	Rocche Meruzzano	Treiso
Cantina Del Nebbiolo S.C.A.	Merzzano	Treiso
Rizzi	Pajore	Treiso
Cà Del Baio	Valgrande	Treiso
Pelissero	Nubiola	Treiso
DOCG バルバレスコ・リゼルヴァ 2008		
Produttori Del Barbaresco	Muncagota	Barbaresco
Produttori Del Barbaresco	Rio Sordo	Barbaresco
Rivetti Massimo Azienda Agricola	Serraboella	Neive
Bera		Neive
DOCG ロエロ 2010		
Matteo Correggia	La Val dei Preti	Canale
Fratelli Massucco		Castagnito
Marsaglia	Brich d'America	Castellinaldo
Renato Buganza Az. Agr.	Paradis	Guarene
Cascina Val Del Prete	Bricco Medica	Priocca
DOCG ロエロ・リゼルヴァ 2009		
Matteo Correggia	Roche d'Ampsej	Canale
La Contea	Mai Vist	Canale
Cascina Chicco	Valmaggior	Veza D'Alba

ネッピオーロワイン（バローロ、バルバレスコ、ロエロ）を試飲するのはイタリアのワインガイド誌と世界のジャーナリスト。試飲サンプルは225生産者が供出した380本。これを地域毎、ヴィンテージ毎に分類してブラインドで試飲する。今年のネッピオーロ・プリマは今年リリースされる2009年産バローロと、2010年産バルバレスコ、同じく2010年産ロエロを試飲した。この他にバローロ・リゼルヴァ2007、

バルバレスコ・リゼルヴァ2008、ロエロ・リゼルヴァ2009も試飲に供された。

2009年ヴィンテージは冬にたくさん雪が降り、春先にも雨が降って、土壌の保水量は充分だった。4月に数日間降り続いた雨でべと病などの発生が懸念されたが、5月が晴れて風が吹いたのでそれは一掃された。発芽の時期は平年より遅めだったが、その後すぐに遅れを取り戻して過去数年とほぼ同じようなものになった。夏は非常に暑く乾燥していた。ことに

8月後半の暑さが厳しかった。ただ冬場の雪と雨が地中深くに残っていたので、葡萄樹は事なきをえたのだった。

2009年ヴィンテージの特徴は、なにしろ夏が暑かったということに尽きる。とりわけ8月後半は乾燥と暑さが極めて厳しかった。ブラケット、モスカートなどの早生品種は8月第3週に摘み始め、アルネイスは9月10日に始めて20日には完了した。暑いヴィンテージという点で2009年は、2003年と2007年の中間に位置

バローロ、バルバレスコ、ロエロの生産量

	栽培面積 (ha)				ワイン生産量 (本)			
	2007	2008	2009	2010	2007	2008	2009	2010
バローロ	1,804	1,797	1,827	1,886	10,964,027	11,445,467	11,568,000	12,147,200
バルバレスコ	699	700	690	685	4,305,307	4,417,067	4,348,933	4,329,067
ロエロ	196	198	197	196	847,093	695,067	722,800	731,067
合計	4,706	4,703	4,723	4,777	16,118,434	16,559,609	16,641,742	17,209,343

DOCG バローロ

葡萄品種：ネッピオーロ

栽培地：タナロ川右岸、アルバの南西部 11 コムーネ（バローロ、カステリオーネ・ファレット、ケラスコ、ディアノ・ダルバ、グリンツァネ・カヴール、ラ・モッラ、モンフォルテ・ダルバ、ノヴェッロ、ロディ、セッラルunga・ダルバ、ヴェルドゥーノ）

熟成期間：3 年（このうち 2 年は木樽）、5 年熟成すればリセルヴァ表記ができる

最低アルコール分：13%

DOCG バルバレスコ

葡萄品種：ネッピオーロ

栽培地：タナロ川右岸、バルバレスコ地区 4 コムーネ（アルバ、バルバレスコ、ネイヴェ、トレイズ）

熟成期間：2 年（このうち 1 年は木樽）、収穫後 5 年目の 1 月以降にリリースするものにはリセルヴァが表記できる。

最低アルコール分：12.5%

DOCG ロエロ

葡萄品種：ネッピオーロ 95%以上、ピエモンテで推奨されている黒葡萄を 5 %までブレンドしてもよい。

栽培地：タナロ川左岸。傾斜地で黄土色土壌の畑。

熟成期間：収穫後 2 年目の 7 月 1 日以降にリリースできる。3 年目の 7 月 1 日以降にリリースするものにはリセルヴァが表記できる。

最低アルコール分：12.5%

づけられるだろう。

もう一つの特徴は地域やクリュによって収穫のタイミングが前後したことである。通常はドルチェット、バルベーラ、ネッピオーロの順に収穫するのだが、一部の地域ではドルチェットより先にバルベーラを摘んだところもあった。ネッピオーロについても、結局のところ、日ごろの畑のマネジメントがワインの品質に強く影響を及ぼした年といえるだろう。

ALBEISA 40 周年記念ボトル



2009 年バローロをブラインド・テイステイングして感じたこと。

①ラ・モッラはよく熟してアルコール分が高い。中には味わいにフルーツを欠いたものも見られた。さらには酸味が少なくバランスの悪いものもあった。

②モンフォルテ・ダルバは、とてもフレッシュで上質の酸味が活きている。中でもブッシアは新鮮で瑞々しい果実味があって絶妙な酸味がある。ブッシア以外のクリュの中には抽出が薄くオークのタンニンの強いものが散見された。③セッラルunga・ダルバは全体的に葡萄がよく熟している。アルコール分が他に比べてやや高い感じがした。がっちりした構成で力強いものが多い。ただ中には熟しすぎて少し酸味の足りないものもあった。

バルバレスコとロエロの 2010 年ヴィンテージは、6 月初めと 7 月から 8 月にかけての雨（ところによっては雹を伴った）にどの程度の影響を受けたかで、地域毎、畑毎に品質上の違いが生まれた年だった。収穫期は 2009 年より遅く、収穫時の葡萄糖度も 2009 年よりやや低いものだったが、アロマの成熟という点では 2010 年に軍配が上がる。8 月の雨のあとは乾いて昼夜の温度差の大きい日が続いたので晩熟のネッピオーロにとってはエクセレントなヴィンテージになった。その中で強く印象に残ったワインを別表にまとめた。

ランゲとロエロで栽培・醸造コンサルタントを務めるカルロ・アルヌルフオが、昨年 12 月、「ランゲとロエロ、土壌からグラスまで Langhe e Roero Dal suolo al bicchiere」を上梓した。この本にはランゲとロエロの地勢、ネッピオーロの栽培と醸造などが詳しく説明されている。ネッピオーロに関わる解説の一部を以下に紹介する。

ネッピオーロに関する記述で最も古いものは 1268 年のカステッロ・ディ・リボリのワインリストに登場する。そこにはネッピオーロではなく“ニビオル Nibiol”と表記されている。そして、1400 年代末のラ・モッラの成文法にはネッピオーロの栽培法が引用されており、この地域経済に重要な役割を果たしていたことがわかる。17 世紀中盤の新しい醸造法の導入によってバローロはプレスティージあるワインとして地位とスタイルを確立しているが、そこにはサヴォイア家が重要な役割を果たした。

19 世紀後半、フィロキセラ禍に遭うまでネッピオーロは繁栄のときを享受した。フィロキセラ禍を経たランゲとロエロの畑はこの病害に耐性のある台木を使って畑を再興するとともに、ネッピオーロをそれにふさわしい適性のある畑で栽培することにした。その結果、バローロ、バルバレスコ、ネッピオーロ・ダルバ、ネッピオーロ・ロエロが DOC ステータスを獲得した。“ネッピオーロ”という名称は、葡萄が熟したときに果皮が粉を吹いたように白くなること、もしくはこの葡萄は秋が深まり丘陵が深い霧（ネッピア）で覆われるところになって漸く熟す晩熟葡萄であることに拠るものだ。ネッピオーロはこの地域の固有品種でほかに栽培適地を見つかることが極めて難しい葡萄だ。亜種にはロゼ、ランピア、ミケがある。

ネッピオーロの年間成長サイクルは冬の終わりに始まる。土の温度の上昇を合図に葡萄樹はホルモンを分泌し樹液が動き出して萌芽へと続く。4 月初めになると気温が上昇し薄い緑の小さな葉芽が現れる。

開花の時期は気象条件に一喜一憂させられる。乾燥した天気恵まれれば自家受粉が順調に進行する。新梢はぐんぐん伸びて 1 m を超える。6 月から 7 月にかけて果房が充実し垂れ下がるようになる。この時期を逃さず果房の周りの余分な葉を取り除き、房への日当たりと風通しをよくすることが肝要。果房はさらに成長して色づき（ヴェレizon）始める。8 月は成長から成熟へのターニングポイント。この頃から葡萄樹は果実の成熟にその全エネルギー

ーを傾注する。その際の重要なファクターは高温、乾燥、日照量である。

以降は葡萄樹のエネルギーがすべて果実に直接注ぎ込まれ、糖分の蓄積、アロマ、色素、タンニンなどの成熟が進展する。同時に酸度が下がり野菜のような青い香りの要素が減少する。ヴェレイゾンでは果実の成熟進展のシグナル。ネッピオーロの開花から完熟までの日数(ハンギングタイム)はおおよそ140日で、ヴェレイゾンからは50～60日である。成熟と同時にネッピオーロの葉の色もパイル・グリーンから黄色へと変わり、ついには落葉する。

8月の理想的な気象条件は暑いこと。できれば少し地面を潤す雨が降るとよい。9月にもほんの少し雨が欲しい。8月が涼しいと色づきがよくアロマの豊かなヴァンテージになり、8月が暑ければアルコールとボディの豊かなヴァンテージになる。9月末の雨、ことに最後の2、3日の雨は品質を損なうことに直結する。10月の終わりから11月初めにかけて落葉が始まるが、これは葡萄樹が次の収穫年に向けて活力をトランクと根に集中するための合図である。

ネッピオーロの仕立て方はランゲとロエロでは伝統的にグイヨであり、枝が弓のようになっていることからアルケットとも呼ばれる。垣根の高さはおよそ1.5m。1960年代までランゲの葡萄畑には他の作物も栽培されていた。畝間に小麦、大豆、ソラマメなどが植えられた。その後の20年間で葡萄畑は耕作機械が使えるように造り直されたが、平均的な品質レベルは葡萄畑の潜在力からやや離れた。そして1980年代になって新しい耕作方法が導入された。葡萄栽培に適した農具が使われるようになり的確な栽培法が導入された。同時にすべての葡萄品種の潜在的な品質が十分に発揮されることを企図して伝統手法に戻る動きも出てきた。

畑の耕作や病害予防のために農業機械を使うことはあるが、葡萄樹に対して直接施す仕事はみな手作業である。畝のレイアウトが傾斜に沿って並行になり、畝間に耕作機械が入りやすくなると人の作業もしやすくなった。さらにこれは土壌浸食への対策も兼ねている。葡萄畑は拡張されているが、常にスロープの形や傾斜に沿って仕立てられており、斜面は畑の個々の区画が入り組んだモザイク状を呈している。そして幾何学模様をした畑の中の狭い農道が丘陵の頂上部で収束している。かつては専ら土を耕して病害を防ぎ土壌の改善に精を出し



パローロ・セッラルンガの景観

たがいまは畝間に意図的にカバークロップを植えるなどの新しい手法が採用されている。この方法は土壌からほんの少しの養分と水分を吸収するだけで、土壌浸食を防ぎ耕作機械で土が固まることを防ぐ高度な手法である。

冬の間の剪定作業は重要だ。一般に長梢には10芽を残すが新しいクローンの場合には8芽にする。短梢は翌年の収穫のために(翌年はこちらを長梢にする)2～3芽を残す。萌芽から半月ほど経った4月半ばにも剪定作業がある。ネッピオーロの畑ではこの作業は数回(多い場合は4回)行なう。発芽しなかった芽、副芽、トランクから出た芽などを取り除く。同時に新梢を垂直に誘引する作業も行う。8月には余分な果房を取り除き、残った房に養分が集中し色素が乗るよう夏季剪定をする。こうした作業は葡萄の品質向上とともに収穫作業のスピードアップにつながる。同時に果房の周囲の葉を取り除くことで果房への日当たりが良くなる。この作業は収穫前の最後の畑作業である。

ネッピオーロは10月中旬に収穫する晩熟型の品種と考えられている。完熟の時期をきちんと判断することが非常に重要でデリケートなことだ。収穫期を迎えてもっとも大きな問題になるのは雨である。秋にはしばしば雨が降る。すぐに天候が回復してくれば被害は小さく抑えられる。しかし成熟期のほとんどを雨にたたられるのなら、その収穫年はきわめて危ないものになる。

ランゲとロエロの収穫は手摘みである。1haあたり100時間分の人手を要する。畑は急峻な斜面にあり、土は泥灰土だから収穫機械の導入は不可能ではないがなかなか難しい。

そして栽培家は依然として収穫機械の導入に疑問をもっている。ランゲの葡萄畑で収穫機械の導入が進まない理由は、①畑が傾斜地にあること、②栽培家はトラクターの重量で土壌がコンパクトになってしまうことを避けたいからなどだ。かつての畑作業に比べると栽培家ははるかに畑に出かける回数が増えており、樹1本1本にかかる手間と時間が増えている。私はアルバの栽培農家で生まれた4代目だからそのことがよく分かる。

ネッピオーロをその樹齢で見ると、3年目から15年目までが若年期、15年～30年が成年期、30年以上から40数年までは老年期に分けられる。ネッピオーロの中には130年樹もあるにはあるが、それはあくまでも例外だ。葡萄樹は当該年の房を付けながら同時に翌年の生産準備もしている。だから前年の天候が不順ならその影響は翌年まで及びしばしば生産量が減少する。

ランゲ丘陵の標高差は250m～600mであるが、ネッピオーロの栽培は約350mが限界線。さらに南東向きで暖かい海からの風を受けやすい斜面という条件がつく。ロエロ丘陵には森林が多い。平地では野菜を栽培する。

<ネッピオーロ種の特徴>

- ・樹勢 中～強
- ・生産性 中庸 (2.5kg/樹)
- ・芽吹き 早い (4月初め)
- ・完熟期 晩熟 (10月中旬)
- ・果房の大きさ 中～小 (肩の張ったピラミッド型)
- ・耐性 うどんこ病に罹りやすい
- ・完熟に要する日照量 1800度日 ◆