



バローロ生産者3代目、若きワインメーカーの挑戦

アルベルト・ヴィベルティは、カッシーナ・バラリンのオーナーファミリーとして、幼少期からワイナリーの仕事を手伝いながら育ちました。ソムリエ資格を取得後、オーストラリア (Torbreck) と南アフリカ (Arcangeli Wines) のワイナリーで経験を積み、現在はカッシーナ・バラリンの一員としてワイン造りを行っています。

以前から、自身のラベルのワインを造りたいという夢を持っていたアルベルトは、海外での修行を終え、ピエモンテに戻ってきた2016年に本格的にプロジェクトをスタートします。母方の祖父がかつて植樹し栽培をしていた、ロエロ ソンマリーヴァ・ベルノのブドウ畑に着目し、この土地を活用することを決めました。標高280～290mの砂質で比較的若い約1haの畑では、バルペーラとネッピオーロが育てられています。(樹齢:ネッピオーロ15～20年、バルペーラ35～45年)まずは2017年にバルペーラ、続いて2018年にネッピオーロをリリース。醸造は、現在はカッシーナ・バラリン内で行っていますが、2021年にはバラリンに隣接したプライベートの小さなワイナリーを建設予定です。

オーストラリアと南アフリカでの経験は、自身のワイン造りにも活かされており、そのひとつが、ネッピオーロの発酵過程において実践されています。土壌の性質から、より果実味のあるネッピオーロになるということを見出し、その特徴を最大限に表現すべく、「モダン」な発酵方法を採用しています。(1日4～5回のポンプオーバーを行い、発酵が完了する直前に澱引きと澱抜きを実施。*バラリンではポンプオーバーはより少なく、発酵とマセレーションを長めに行っています。) まずはバルペーラとネッピオーロの2種類のワイン造りに注力をしながら、いずれは3つ目のワイン、そして自身のバローロも造ることが現在の目標です。

土地とブドウに真摯に向き合いながら、実着で丁寧な仕事を続ける、父親と伯父のDNAを着実に受け継ぎながら、柔軟な姿勢で新たな風を吹き込む、今後更に注目が集まる若きワインメーカーです。



BARBERA D'ALBA

バルペーラ・ダルバ

濃いルビー色。果実の豊かな香りにフレンチオーク樽由来のバニラのニュアンスを感じるリッチなブーケ。風味豊かな味わいと心地よい酸味で、口当たりはベルベットのように滑らか。熟成させることによって更に深みが増すポテンシャルのあるワイン。

750ml × 6 4948657 405563

上代 750ml ¥3,800

タイプ
赤／フルボディ
ぶどう品種
バルペーラ
原産地呼称
D.O.C.
熟成
フランス産オークのバリックで6か月+瓶内4か月



LANGHE NEBBIOLO LOGHERO

ランゲ・ネッピオーロ・ロゲロ

明るいオレンジ色の輝きを持つ、濃いルビー色。かすかにバラやスミレなどフローラルな香りを感じさせる、果実味 溢れる、リッチでエレガントなアロマ。フレッシュなネッピオーロ特有の、風味豊かでしっかりとした味わい。熟成させることで、更に楽しめる。

750ml × 6 4948657 405570

上代 750ml ¥3,800

タイプ
赤／フルボディ
ぶどう品種
ネッピオーロ
原産地呼称
D.O.C.
熟成
ステンレスタンク12か月+瓶内4か月