



ヴィベルティ・ジョヴァンニ

VIBERTI GIOVANNI



クラシックバローロの真髄

ヴィベルティ・ジョヴァンニの物語は、アントニオ・ヴィベルティがバローロ村のヴェルニエ地区に宿泊施設とともに、隣接するブドウ畑を購入した1923年に遡ります。

宿のレストランで提供するワインとしてドルチェット、バルベーラ、ネッピオーロのワインの生産を始めたアントニオは、1927年には彼らの宿の名前でもあるフラッグシグワイン「バローロ『フォン・パードレ』」をリリース、1955年からは一般販売もスタートします。

1967年にアントニオの息子ジョヴァンニが彼の妻マリアとともに家業を引き継いでから、マリアの献身的なサポート、そして何より彼女の人柄と料理の腕によって家業はさらに発展します。70年代から90年代にかけて畑の拡張、セラー設備の刷新、クリュバローロの生産、輸出など着実に成長を続けます。

2004年には、アルバの醸造学校を卒業した末の息子のクラウドイオが3代目として家業に参加、代々受け継がれてきた伝統的ノウハウに加え、若く新しい感覚で新風を吹き込みます。

彼らが所有する計21haのブドウ畑のほとんどがバローロ村の西側に位置します。バローロの単一畑は、モンヴィリエーロやブリッコ・デッレ・ヴィオーレ、ラ・ヴォルタなど8カ所に点在し、樹齢の平均は約

30年。平均の標高は400～500mで、ネッピオーロ、ドルチェット、バルベーラ、そして少量のシャルドネが栽培されています。

「ワインのクオリティの70%は畑仕事で決まる」という信念を持ち、収穫量の制限に加えサステイナブルなアプローチによって環境にも配慮しながらブドウの品質向上に努めています。

伝統と革新のバランスを大切にするというモットーで、醸造過程においても最先端のテクノロジーを採用しながらも、ブドウ本来の個性を最大限に生かすための最適な方法が採られています。

彼らにとってワイン造りはもちろん、彼らのルーツでもあるレストランの運営も切っても切り離せないものです。レストランで提供する自慢の料理には、それに合わせた美味しいワインが必要だという思いでスタートしたワイン造り。「フォン・パードレ」では1世紀もの間、地域の仲間達や国内外からのゲストに、人と人の交流や、歓喜、幸せな瞬間が生まれてきました。

2019年には新たにレストランを開店、セラーが併設されたホスピタリティ施設の開業を控えるなど、創業100年を迎えたいまもヴィベルティ家の「ホスピタリティ」の伝統と革新は続いています。

伝統と革新、歴史と未来、人とワインが交差するホスピタリティのバローロ

ピエモンテ州 ヴィベルティ・ジョヴァンニ



PIEMONTE CHARDONNAY FILEBASSE

ピエモンテ・シャルドネ・フィレバッセ

緑がかった、輝きのある麦わら黄色。パナナ、リンゴ、トロピカルフルーツのアロマにアカシアの花のニュアンス。円く、柔らかな飲み口で、フレッシュな酸味とのバランスに優れている。

タイプ
白／辛口
ぶどう品種
シャルドネ
原産地呼称
D.O.C.
熟成
ステンレスタンク 12か月

750ml × 6 4948657 405204

750ml ¥4,000



DERTHONA COLLI TORTONESI TIMORASSO

デルトーナ コッリ・トルトネージ ティモラッソ

輝きのある麦わら黄色。繊細な桃やアブリコット、レモンのニュアンスに緑茶などのハーブ。特筆すべきはそのミネラルのトーンで、中盤から終盤にかけて余韻が長く持続する。

タイプ
白／辛口
ぶどう品種
ティモラッソ 100%
原産地呼称
D.O.C.
熟成
円錐型ステンレスタンクにてMLF後、セメントタンクにて8ヶ月（シュルリー）

750ml × 6 4948657 406201

750ml ¥6,500



LANGHE NEBBIOLO

ランゲ・ネッピオーロ

中程度に濃いルビーレッド色。熟した赤果実、ストロベリー、チェリーのフレッシュなアロマにスマイルの花のニュアンス。果実と酸味のバランスに優れたフレッシュな味わい。タンニンは柔らかく、滑らか。

タイプ
赤／ミディアムボディ
ぶどう品種
ネッピオーロ
原産地呼称
D.O.C.
熟成
大樽 12か月、ステンレスタンク 12か月

750ml × 6 4948657 405228

750ml ¥5,000



BAROLO MONVIGLIERO

バローロ・モンヴィリエーロ

数量限定品

淡いルビーレッド色。小さな赤果実のアロマにドライフラワー、柑橘、ミネラルのニュアンス。豊かな果実味があり、幅と奥行きのある味わい。しっかりとした酸があり、優美で繊細な余韻が長く続く。

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.G.
熟成
25hlのトーストしない仏産オーク樽（円錐台形）にて18か月＋瓶内6～12か月

750ml × 6 4948657 405242

750ml ¥12,000



LANGHE CHARDONNAY RINATO

ランゲ・シャルドネ・リナート

明るい麦わら黄色。熟した洋梨、パナナのアロマにプリオッシュ、バター、蜂蜜のニュアンス。クリーミーで繊細な口当たりで、フレッシュで滑らかな味わい。長い余韻が続く。

タイプ
白／辛口
ぶどう品種
シャルドネ
原産地呼称
D.O.C.
熟成
50%をアカシアとオークの樽、50%をステンレスタンクにて12か月

750ml × 6 4948657 405211

750ml ¥6,000



LA GEMELLA BARBERA D'ALBA

ラ・ジェメッラ バルベーラ・ダルバ

紫の輝きがあるルビーレッド。チェリーやマラスカチェリー、ブラックベリー、カシスのアロマにコショウなどのスパイス。果実味と酸味のバランスに優れ、程良いボディがある。タンニンは控えめで豊かな果実が存分に感じられる。

タイプ
赤／ミディアムボディ
ぶどう品種
バルベーラ 100%
原産地呼称
D.O.C.
熟成
ステンレスタンク

750ml × 6 4948657 405280

750ml ¥4,000



BAROLO BUON PADRE

バローロ・ブオン・パードレ

ガーネットレッド色。ドライフルーツのアロマになめし革、野草、下草、スパイスのトーン。豊かな酸に溢れ、力強い骨格を備える。エレガントなスタイルで、タンニンは柔らかいが十分。

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.G.
熟成
25～50hlのトーストしない仏産オーク樽（円錐台形）にて36か月＋瓶内6～12か月

750ml × 6 4948657 405235

750ml ¥9,500