



アルベルト・バラリン

# ALBERTO BALLARIN

ピエモンテの天恵と美を体現する銘醸ワイナリー

ピエモンテ州 アルベルト・バラリン



## 農家の誇りと土地への想いで紡ぐ極上のバローロ

ヴィベルティ家はバローロの生産でも中心地であるラ・モッラの地で代々農業を営んできました。一家がワイン造りを始めたのは1928年のこと。80年代の終わりに、2代目のジャンニとジョルジオの兄弟が「カッシーナ・バラリン」のワイナリー名でワイン造りに専念し始めました。若い二人の柔軟な発想とチャレンジ精神によって、カッシーナ・バラリンのワインの品質と評価は著しく向上。数ある偉大なバローロ生産者の中でも、ひたむきな努力によって銘醸ワイナリーとしての地位を確立してからも、常にさらなる可能性を模索し続けてきました。2022年には「カッシーナ・バラリン」としての30年の歴史を経て、「アルベルト・バラリン」として、ジョルジオと幼少期からワイナリーの仕事を手伝ってきた息子アルベルトによる新たなステージの幕が開けました。

自社畑は、ブリッコ・ロッカ(ラ・モッラ村)に4ha、ブッシア(モンフォルテ・ダルバ村)に1ha、パネローレ(ノベッコ村)に0.5ha、ボイオーロ(ラ・モッラ村)に1haと、バローロの中でもいずれも最高級を誇る土地に計6.5ha、ロエロ(ソンマリーヴァ・ベルノ)に3haを所有。

ネッピオーロを中心に、バルベーラ、ドルチェットなど地品種のブドウを栽培しています。

彼らのワイン造りのスタイルは、丁寧かつ堅実。栽培から収穫、熟成、ラベリング、荷詰に至るまでの一連の作業を一貫して自分たちで行っています。畑では、生産量がときには半数近くに減少するとしても剪定による収量調整を行い、ブドウの品質と果実味を向上させるための努力と手間を惜しみません。醸造工程においては、「伝統派」や「モダン派」のスタイルにとらわれることなく、ブドウの特性を最大限に活かす熟成方法を採用。手間暇をかけた管理により、彼らのワインの特徴でもある果実味豊かで甘美的なワインが完成します。

ラ・モッラの地に根付き、脈々と受け継がれる土地へのひたむきな情熱と、農業で培った栽培技術、そして家族の絆によって紡がれた極上のバローロ。彼らの繊細かつ重厚な、心躍るワインは世界のワイン通を唸らせています。



### LANGHE NASCETTA

ランゲ・ナシェッタ

緑がかった、輝きのある麦わら黄色。アイリスやアカシアの花、リンゴやグレープフルーツ、トロピカルフルーツのアロマに蜂蜜のニュアンス。口にもむと爽やかでクリスピーな味わい。柑橘系の余韻が特徴的。

750ml × 6 4948657 405624  
750ml ¥3,800

タイプ	白/辛口
ぶどう品種	ナシェッタ
原産地呼称	D.O.C.
熟成	ステンレスタンク6か月(シュル・リー)



### LANGHE NEBBIOLO

ランゲ・ネッピオーロ

ルビーからガーネット色。バラやスミレなどフローラルなノートのリッチでフルーティーでエレガントな香り。酸とタンニンのバランスが良く、しっかりした骨格の芳醇な味わいで、フレッシュで甘い余韻。グリルやロースト料理、パスタ、鶏肉、熟成チーズと。

750ml × 6 4948657 404702  
1500ml × 1 (未箱入) 4948657 404740  
750ml ¥4,000 / 1500ml ¥9,500

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	ステンレスタンク+瓶内6か月



### BAROLO

バローロ

ブッシア、ブリッコ・ロッカ、パネローレの3つの畑のブドウを使用。オレンジがかったルビー色。バラやスミレのリッチでエレガントな香り。スパイシーな味わいのバランスが絶妙。肉全般料理、熟成チーズとの相性抜群。

750ml × 6 4948657 404733  
1500ml × 1 4948657 404757  
750ml ¥7,000 / 1500ml ¥20,000

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	フランス産の古樽とスラヴォニア産の大樽(古樽)で24か月+瓶内6か月



### BAROLO BUSSIA

バローロ・ブッシア

ブッシアの畑。かすかにオレンジが混ざったルビー色。トーストや花、タバコなどの複雑で豊かな香り。しっかりとした骨格で力強いタンニンを感じる芳醇な味わい。長期熟成可能。ビーフやポーク肉のロースト、リゾット、熟成チーズと共に。

750ml × 6 4948657 404764  
750ml ¥11,000

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	フランス産バリックで26か月+瓶内8か月



### BAROLO BRICCO ROCCA

バローロ・ブリッコ・ロッカ

ブリッコ・ロッカの畑。オレンジがかった濃いルビー色。バラやスミレなどの華やかでリッチな香り。しっかりとしたタンニンと酸味のバランスがとれ、エレガントで繊細なまろやかなワインで長く長い余韻。長期熟成に向く。肉料理全般や熟成チーズと。

750ml × 6 4948657 404788  
750ml ¥11,000

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	10~20hlのスラヴォニア産オーク樽にて26か月+瓶内8か月

オーナー ジョルジョ・ヴィベルティ(左)、息子アルベルト・ヴィベルティ(右)

