

昔ながらのやり方にこだわり続けて 35 年 グラッソ兄弟が手掛ける熟成バルバレスコ



グラッソ フラテッリは、トレイゾ村で 1900 年から続く家族経営の個人生産者です。1989 年、兄のアルフレード グラッソ (写真左) と弟のルイジ (写真右) がワイナリーを引き継ぎ、長期熟成タイプのワインを生産しています。アルフレードとルイジのグラッソ兄弟は 70 歳くらいで、二人とも醸造学を学んだわけではありませんが、ワイン造りに携わってきた 35 年にも及ぶ長年の経験から「歩く教科書」と例えられるほど豊富な知識を持っています。2017 年に私たちが訪問した際には葡萄畑でお話を伺いましたが、話しながらも自然と芽かき (不要な芽を摘み取る作業) を始めてしまうほど。二人ともまさにベテランといった風格です。バルバレスコの熟成期間は、法律で最低 26 ヶ月間 (その内木樽熟成は最低 9 ヶ月間) と定められていますが、グラッソ フラテッリでは木樽で最低 36 ヶ月間熟成させています。手間暇をかけて育てた、太陽の光をいっぱいに浴びて育った葡萄の成分をしっかりと抽出し、木樽で長い間じっくりと熟成させて出来るワインは、美しい色合いで香り高く、長期熟成が可能な素晴らしいものとなります。

大樽での長期熟成によって育まれる古典的なスタイル

現在、多くのバルバレスコの生産者が、3 年後には飲める甘さのある、タンニンがソフトで色は薄めのモダンなスタイルのワインを生産しています。しかし、グラッソ フラテッリは、出来るだけ長いマセラシオンとポンピングオーバーを行うことで、葡萄の果皮からより多くの成分を抽出し、熟成させてから飲むクラシックスタイルのバルバレスコを生産しています。グラッソ兄弟いわく、15 年熟成させることを前提としているそうです。葡萄畑の標高が高く日照量が豊富なため、力強いタンニンが特徴的ですが、長期間の樽熟成によって渋みはやわらぎ、味わいもまろやかになっています。ワインの貯蔵用のセラーは 100 年前から使用しており、2008 年に一部の樽をリニューアルしていますが、2017 年までは、100 年前に祖父が使っていた 55hL の大樽も一つだけ現役で使用していました。葡萄は 100% 手摘みで収穫しています。8 月頃に不要な葡萄を選んで間引きすることで、残った葡萄が健康に育つようにしています。間引き率は 30%~40% と高く、樹に残された葡萄の風味は凝縮し、これが高品質なワイン造りの秘訣となっています。また、梗があると酸が強くなってしまうため、すべて除梗しています。



世界的なワイン品評会で高評価を獲得

グラッソ フラテッリのバルバレスコは、家族と土地の歴史、伝統が積み重なって出来た唯一無二のワインということが出来ますが、決して古い習慣にとらわれているわけではありません。常に品質向上のために、栽培や醸造にこだわり続け、2011 VT からは DIAM コルクを採用するなど、新しい取り組みも行なっています。近年、その姿勢は世界的なワイン雑誌によって取り上げられ、非常に高く評価されています。「ヴァッレグランデ リゼルヴァ」の 2008VT は、2015 年の「デカンター ワールド ワイン アワード」でゴールドメダル (エントリー数 16,000 本以上のうち、ゴールドメダルはわずか 305 本のみ) を獲得。「ジャコーサ スペッサ リゼルヴァ (I-834)」の 2011 VT は 2017 年の同コンテストでプラチナメダル (エントリー数 17,200 本以上のうち、プラチナメダルは 175 本のみ) を獲得しました。

グラッソ フラテッリが所有する最良の畑「ヴァッレグランデ」 良いヴィンテージにのみ生産する最上級のリゼルヴァです

バルバレスコ リゼルヴァ ヴァッレグランデ 2015 Barbaresco Riserva Vallegrande

このワインは、最良のヴィンテージにのみ生産するリゼルヴァで、グラッソ フラテッリが造るバルバレスコの中でも、最上級クラスのワインとなっています。タバコやペッパーのスパイシーで強いアロマ。口に含むとしっかりとしたタンニンと心地よい酸が感じられます。なめし皮、ペッパー、チョコレート、リコリスなどのフレーバーと、非常にバランスがよく、しっかりとしたストラクチャーがあります。29~30 度に温度管理しながら 10~15 日間発酵させます。50hL の大樽で 48 ヶ月熟成させます。最後の 12 ヶ月は全体の 30%を 225L と 500L のフレンチバリックの新樽に移して熟成させます。その後、ブレンドして瓶詰めします。

【赤・フルボディ】 <Alc. 15.0%>

国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.G.バルバレスコ 葡萄品種：ネッピオーロ 100%

熟成：50hL の大樽で 48 ヶ月、12 ヶ月は 30%を 225L と 500L のフレンチバリックの新樽で熟成

品番：I-959/JAN：4935919059596/容量：750ml



「ヴァッレグランデ」は方言で「太陽の当たる土地」という意味があります。標高 350~370m、南南東向き、土壌は石灰岩質。1970~1974 年に植樹しました。



¥6,160(本体価格¥5,600)

太陽の光をたっぷり浴びて育つ、ヴァッレグランデの力強さが表現されています

バルバレスコ ヴァッレグランデ

Barbaresco Vallegrande

【赤・フルボディ】 国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.G.バルバレスコ 葡萄品種：ネッピオーロ 100%

熟成：大樽で 48 ヶ月、最後の 12 ヶ月は 30%を 225L と 500L のフレンチバリックの新樽に移して熟成

【2014VT】 <Alc. 14.5%> 品番：I-936/JAN：4935919059367/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)

【2015VT】 <Alc. 15.0%> 品番：I-938/JAN：4935919059381/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500) ★「デカンター 2018.5.14」91点

【2016VT】 <Alc. 14.0%> 品番：I-958/JAN：4935919059589/容量：750ml

¥5,060(本体価格¥4,600)

生産者いわく「力強く、幻想的なバルバレスコ」を生むクリュからのリゼルヴァ
ベリーのアロマや挽き立てのコーヒー豆の香りを持つ魅力的なバルバレスコです

バルバレスコ リゼルヴァ サン ストゥネット 2013

Barbaresco Riserva San Stunet

グラッソ フラテッリが所有する 3 つのクリュのひとつ、「サン ストゥネット」の畑からのワインです。葡萄の平均樹齢は 50 年です。ラズベリーやブルーベリーの心地よいアロマに加え、土っぽさやなめし皮、チョコレート、挽いたばかりのコーヒー豆を思わせる要素が感じられます。口当たりはスムーズでバランスが良く、こなれたタンニン、しっかりとした酸は果実の要素と素晴らしく調和しています。素朴で土っぽい要素は味わいの中にも感じられ、余韻には黒オリーブのニュアンスが漂います。手摘みで収穫し、29~30 度に温度管理しながらステンレスタンクで 10~15 日間発酵させます。リゼルヴァの最低熟成期間は 50 ヶ月で、その内樽で 9 ヶ月となっていますが、グラッソ フラテッリでは 50hL の伝統的な大樽で 36 ヶ月熟成させています。

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.5%> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.G.バルバレスコ

葡萄品種：ネッピオーロ 100% 熟成：50hL の大樽で 36 ヶ月

品番：I-937/JAN：4935919059374/容量：750ml

¥5,720(本体価格¥5,200)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 10 月時点のものです。