

最良のバローロを生むモツラの プティック ワイナリー セツラデナリ



ジョヴァンニ(中)／ガブリエラ(左)



ロベルト チプレッソ



ラ モツラ

白トリッフ！！



歴史	19世紀後半	現オーナーの祖先で、トリノで自動車製造を行っていたディアット ネグリ家の所有となる。趣味的にワイン造り。ジェネシオ家が栽培を行い、ディアットはニューヨークへワインを輸出した。
	1970年	ジョヴァンニの父はトリュフにたいへん熱中していて、トリュフに専念するため葡萄の樹は抜いてしまい、トリュフの生産をスタート。ジョヴァンニは葡萄を育て、ワインが大好きだったので反対していた。
	2000年	父が亡くなり、ジョヴァンニ ネグリの代になって、葡萄を植えなおし、もう一度ワイン造りを始める。
	現在	イタリアを代表するトップ エノロゴの一人、ロベルト チプレッソと共に、伝統と現代技術を融合させ、年間わずか30,000本という少量生産で高品質なワイン造りを行う。 その地域は、アルバの白トリッフの発祥地で、最良の産地としても知られている。
オーナー	ジョヴァンニ ネグリ(54歳)、ガブリエラ スパッツ(54歳・マーケティング等担当)	
エノロゴ	ロベルト チプレッソ	イタリアを代表するエノロゴの一人。学生時代、ブルネッコを一口飲みその味わいに魅せられ、ワイン造りの道に進む。名醸造所で腕を磨き、その後、“ラ・フィオレータ”を設立。1997年にはイタリア最優秀エノロゴに選ばれた。セツラデナリに常駐はしていないが、ワイン造りは彼が行う。リヴィオ カヴァ ロッティが常駐して、畑とセラーを管理。
葡萄栽培	ピオロジックを行っているが、北イタリアだけに認められているある種の病気を防ぐ化学薬品は使用。	
名前の由来	黒死病が流行した中世の時代、バローロ村やラモツラ村の農民達は身の回りの財産をかき集め、山の上まで逃げてこなければならなかった。そのため、この地方の方言で「財産の山」という意味の“Sara D'ne”から“Serradenani”と呼ばれるようになった。	
トリッフの森	7.5haの狐や熊等の野生動物の住む森も所有。ランゲの森は最高のトリッフの産地として知られ、トリッフハンターが、犬を連れてやって来る。	

チプレッソが、「いつかブルゴーニュみたいになっちゃうかも!？」と言ったワイン。標高も天候も土壌もチェックして「まさにブルゴーニュの畑と一緒に!」と確信、ブルゴーニュのピノ ノワールを植えました。

	レノワール ランゲ		
	I-608 2007 Renoir Langhe		〈120C/S 限り〉
	《赤》【フルボディ】	等級: D.O.C.	生産者: セツラデナリ
	熟成: 500L大樽 18ヶ月		¥2,835 (本体価格¥2,700)
	葡萄品種: ピノ ノワール(60%)、ネッピオーロ(20%)、バルベラ(20%)		
ピノ ノワールは北斜面の畑に植えられました。発酵はステンレスタンクで行い、500Lの大樽で18ヶ月間熟成させ、瓶詰め後1年間熟成させてからリリースされます。 「ピノ ノワールなので、もちろんブルゴーニュを意識した。でもそれはブルゴーニュと同じものを造りたいということではない。」と語っています。 ヴィニタリーで2008年を試し、「こんなワインが飲めるとは!!」と、衝撃を受けたワインです。 '07年が、「ヴェロネッリ 2011」で2星/89点、「ルカ マローニベストワイン年鑑 2011」で85点、「ドウエミラヴィニ 2011」で4房。			

セツラデナリのバローロのキャッチコピーは、ずばり「世界で最も高いバローロ IL BAROLO PIÙ ALTO DEL MONDO」です。と言っても高いのは価格ではなく、畑の標高で(450~530m)、繊細でエレガント、スマレや生姜の風味が特徴です。

	バローロ		
	I-607 2006 Barolo		〈200C/S 限り〉
	《赤》【フルボディ】	等級: D.O.C.G.	生産者: セツラデナリ
	熟成: 500L大樽 18ヶ月		¥3,990 (本体価格¥3,800)
	葡萄品種: ネッピオーロ		
60HLの内側に木を貼った円錐形のタンク(樽と同じ風味)で発酵。同じタンクで24ヶ月間熟成させます。 スマレを思わせる花の香りと、きのこや土の複雑な香りを感じられます。飲む1時間前に抜栓しておく、より味わいが広がります。タンニン是非常に力強いので、表面を焼いた噛み応えのある赤肉と一緒に楽しみたいワインです。 '06年が、「ヴェロネッリ 2011」で3星/92点、「ルカ マローニベストワイン年鑑 2011」で85点、「エスプレッソ 2011」で16点、「ドウエミラヴィニ 2011」で3房。			