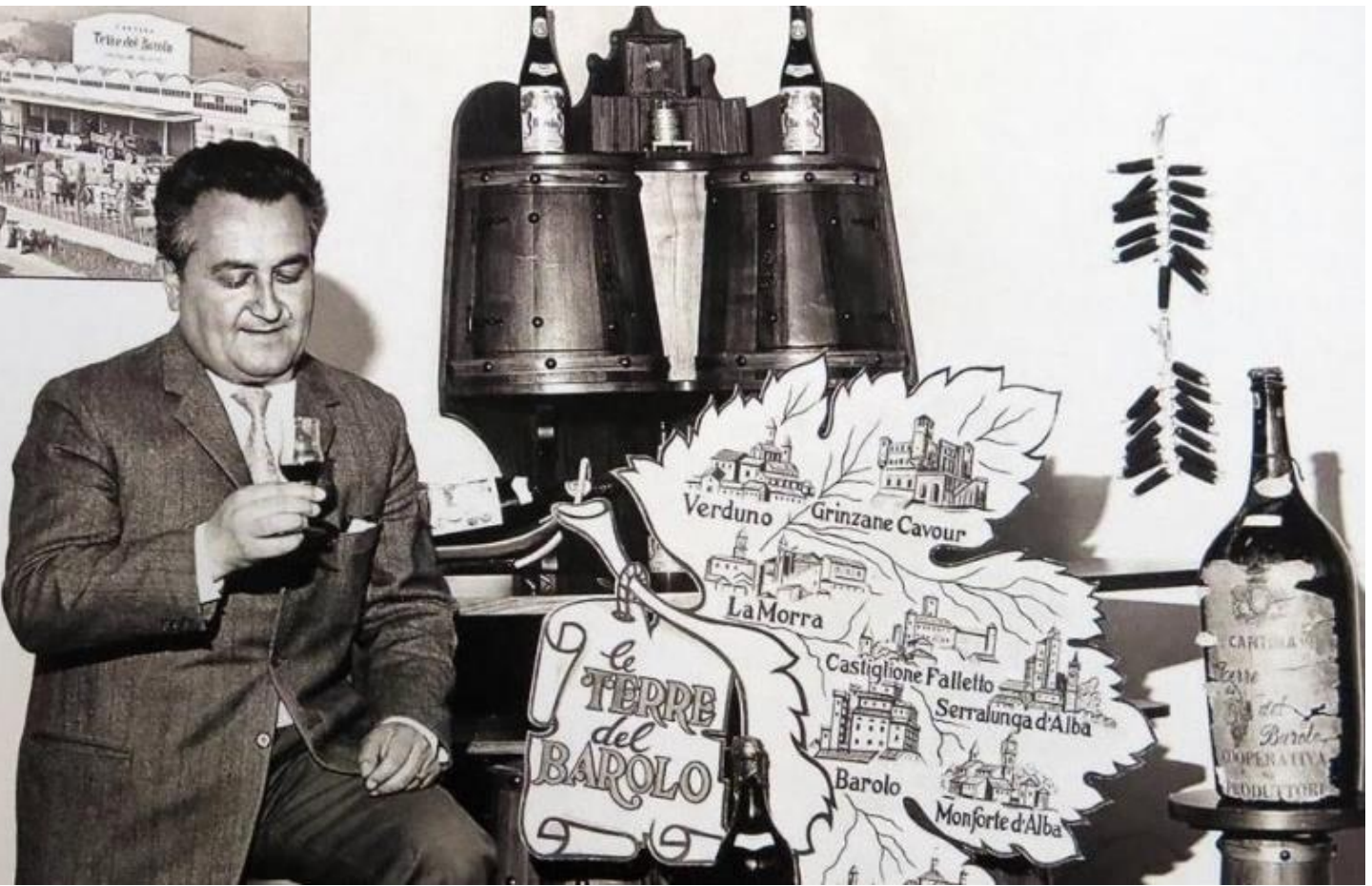


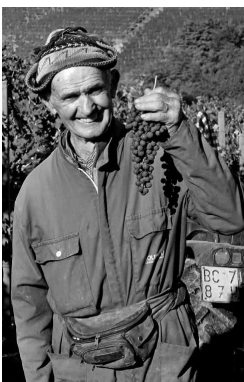
# ARNALDO RIVERA

## アルナルドリヴェラ



Arnaldo Rivera / アルナルド リヴェラ (1919-1987)

カスティリオーネ ファレット出身。1949年より小学校教師として勤務しながら、1951年より36年間にわたり、カスティリオーネ ファレットの村長を務める。農家たちが手塩にかけて育てた葡萄がブローカーに安く買いたたかれていたことを問題視し、1958年に農家たちの組合として「テッレ デル バローロ」を設立した。



た。農家たちは葡萄を荷車に積んでサヴォーナ広場に足を運んだが、生活のためにブローカーたちの言い値で売らざるを得ない状況だった。酷い例では、葡萄を安く買うために、わざと鮮度が下がるのを待つこともあったという。

アルナルドは、農家たちが自らの手でワインを造り、適正価格で販売できる組合として「テッレ デル バローロ」を立ち上げた。寡占市場を失うことを恐れた大手生産者やブローカーからの敵意を受け止めながら、農家たちの尊厳と生活を守るその姿は、まさしく救世主であり、設立当初より65年を経た今日においても契約を続ける農家の存在が、このことを証明している。



バローロの著名な生産者、バルトロ マスカレットの先代、バルトロは次のように話した。「彼は行動力のある人で、ランゲという私たちの環境における困難な葡萄の栽培分野で建設的に取り組むことに専念し、あらゆる形態の個人主義に断固として反対した。彼は最高の道徳的地位にあると誰もが認めていたため、その公平性に疑いの余地はなかった」。アルナルドは、地元の小中学校で教壇に立ちながら、村長としても活躍した。戦後のイタリア経済は目覚ましい発展の渦中にあつたが、その中心は鉱工業生産であり、農民の所得向上は急務だった。それはこの地域でも例外ではなかった。当時の葡萄酒売買は、主にアルバ市内のサヴォーナ広場（現在のミケーレ ファレロ広場。上写真）で行われ

「アルナルド リヴェラは、私が知る限りランゲで最も尊敬に値する人物の一人だった」  
——バルトロ マスカレツロ

「1960年の春だった。長年醸造家として働いていたブラジルから帰国して数ヶ月が経った頃だった。娘が生まれ、仕事が必要だった。仕事を見つけるのは難しく、私は意気消沈して海外に戻ろうと考えていた。

私たちが出会った日、私は彼に雇って欲しいと頼む必要もなかった。彼はセラースタッフに向かってこう言った。“ピエロ、明日の朝から、この紳士がここで働くことになる。名前前はアルマンド コルデロ、ワインメーカーだ”

——アルマンド コルデロ

# この地域において このようなワインは他にない。

バローロの生産地域内のすべての村の畑の葡萄を手に入れることができる共同組合によって造られる。アルナルドリヴェラのバローロ ウンディチコムニ（”11の村”を意味する）2017VTは複数の区画；セラルンガ ダルバ（サン ロッコ）、カスティリオーネ ファレット（コダナ、ピアンタ、ヴィッレロー）、ディアーノ ダルバ（ソラーノの2区画）、ラ モッラ（ボイオーロ、ロッセ デッラヌンチャータの2区画）、ヴェルドゥーノ（カンパツ）のネッピオーロの野心的なブレンドだ。このワインを飲むと、これらのすべての栽培地域の葡萄のDNAが少しずつ感じられるだろう。調和のとれた生き生きとしたワインで、シルキーな果実味、カシスや錆びた鉄、青い花の要素が感じられる。フィニッシュにはかすかにホワイトペッパーが香る。生産量は5万本。92点。

“WINE ADVOCATE” Jun 18, 2021

## バローロ ウンディチコムニ アルナルドリヴェラ Barolo Undicicomuni Arnaldo Rivera

創始者の名を冠した「アルナルドリヴェラ」シリーズの中でも、この造り手にしか完成させられない”唯一無二のバローロ”といえるのがこの「ウンディチコムニ」です。バローロを産出する11の村すべてに葡萄畑を所有しているからこそ、その年のベストな葡萄を選び抜くことができます。近年では、単一畑の葡萄だけで仕込むクリュ バローロが台頭していますが、バローロの真髄は伝統的なブレンドにこそあるという生産者もいます。音楽に例えると、ソロの演奏とオーケストラの演奏のようなもので、それぞれに異なる良さや魅力があります。このバローロはまさに後者で、この生産者を象徴するフラッグシップといえます。このウンディチコムニは高く評価されており、「ワイン アドヴォケイト」の「Top 100 Wine Discoveries 2020」に、2016VTが30か国・3万本のワインの中から選出されました。さらに「ワイン スペクテーター」では、2013VTが93点を獲得し、「THE TOP 100 The most exciting wines of 2018」の54位に掲載されています。

★2017VT:「ワイン アドヴォケイト 2021.6.18」92点、「ワイン スペクテーター2021.12.15」92点

★2018VT:「ワイン スペクテーター2022.12.15」90点

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国・地域：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.G.バローロ

葡萄品種：ネッピオーロ 熟成：大樽で26ヶ月、コンクリートタンクで6ヶ月

■2017VT 品番：I-941/JAN：4935919059411/容量：750ml

¥8,250(本体価格¥7,500)

■2018VT 品番：I-988/JAN：4935919059886/容量：750ml

¥9,680(本体価格¥8,800)



Daniele Ponzio / ダニエーレ ポンツォ (左端：1977-)

## 当初と比べると、 別の生産者かのように 品質が向上している。

——稲葉 吉彦

イタリアワインを扱い始めた最初の年、つまり1991年からの付き合いで、もう30年ほどになる。20年ほど前にダニエーレ ポンツォが加わってから、毎年少しずつ、確実に品質レベルが高くなっている。当初と比べると、別の生産者かのように品質が向上している。彼らは私たちの要望に応え、ほとんどすべてのワインを飲み頃になるまで待ってからリリースしてくれている。ダニエーレは、バローロの2014VTの品質レベルが私たちの満足できるものではないと判断し、次の2015VTを出荷するようにしてくれた。彼の活躍のおかげで、今ではトップクラスのワインはもちろん、スタンダードクラスのワインでさえ高い品質を誇っている。バローロを産するすべての村に畑を持つ唯一無二の生産者であり、大規模でありながら高品質なワインを生む生産者である。



# バローロ DOCG でこの畑について書くことは、ブルゴーニュでラ・ターシュについて書くほど、名誉かつ敬虔な気持ちになるものだ。

リリース直後には読み取りにくいことが多いが、15年以上熟成させたこのクリュのバローロが放つ、爆発的なアロマと、官能的な余韻は、控えめに表現しても危険なほどに惱殺的なものだ。(中略)

しっかり15年熟成後に抜栓するべきこのワインへの仁義と礼節を守るなら、1本30000円でもまだ十分適正価格と思える"花と色艶"が、このクリュにはある。

“ヴィノテーク” 2016年11月

## バローロ ロッケ ディ カスティリオーネ アルナルドリヴェラ Barolo Rocche di Castiglione Arnaldo Rivera

「ロッケ(崖)」の名の通り耕作不能なほどの急斜面を除いた頂上部分に、8.32haの葡萄畑が細長く広がっています。バローロには公的なクリュの格付けはありませんが、レナート ラッティ、アレッサンドロ マスナグッチェティ、アントニオ ガッローニらが、それぞれ独自に優れたクリュを選定しています。その中でも、この三者全員が最上級格付けとして選んだのは、チェレクイオ、ブルナーテ、そしてロッケ ディ カスティリオーネの3つのクリュのみです。1994年にはすでにこのクリュを0.35ha取得しており、アルナルドリヴェラの中でもトップワインのひとつとして位置づけています。標高340mの南東向きの区画で、土壌は砂を多く含むマール(泥灰土)、石灰岩が混ざっています。素晴らしい骨格とフィネスがあり、非常にフローラルな香り高いワインができるのが特徴です。

★2017VT:「ジェームス サックリング.com」94点、「ワイン アドヴォケイト 2021.6.18」93点  
「ワイン スペクテーター2021.11.15」92点

★2015VT:「ファルスタッフ」93点、「ジャンシス ロビンソン.com」16.5点

【赤・フルボディ】<Alc.14.5% (2017VT) ><Alc.14.0% (2015VT) >

国/地域: イタリア/ピエモンテ/D.O.C.G.バローロ

葡萄品種: ネッピオーロ 熟成: フレンチオーク樽(500L)で32ヶ月

■2017VT 品番: I-970/JAN: 4935919059701/容量: 750ml ¥14,300(本体価格¥13,000)

■2015VT 品番: I-979/JAN: 4935919059794/容量: 750ml ¥18,700(本体価格¥17,000)



# セッラルンガならではの美点を、最も古風に、時に頑固で禁欲的と思えるほどに表現してくれる区画のひとつがこのヴィーニャリオンダだ。

“ヴィノテーク” 2016年11月号

## バローロ ヴィーニャリオンダ アルナルドリヴェラ Barolo Vignarionda Arnaldo Rivera

セッラルンガ ダルバを代表する「ヴィーニャリオンダ」からのワインです。『ヴィノテーク 2016年11月号』には、この村の特殊な土壌が生むワインについて、「ここから生まれる、より骨格がありスパイシーで、長期熟成後に華麗かつ荘厳に花開くワインは、バローロの中のバローロと思えるものである」と書いており、その美点を最も表現するクリュとしてヴィーニャリオンダの名を挙げています。また、アレッサンドロ マスナグッチェティの有名な格付けでは、ロッケ ディ カスティリオーネ、ブルナーテ、チェレクイオと合わせて4つしかない最高評価の「★★★★ superiore」を獲得しています。リッチで心地よく、複雑さも感じられ、長期熟成のポテンシャルを持っています。ネッピオーロに特徴的なスマイルの花のアロマの中にエレガントなスパイスや熟した赤い果実の要素が感じられます。ベルベットのようにしなやかで洗練されたタンニンがあります。

★2017VT:「ワイン スペクテーター2021.11.30」93点、「ジェームス サックリング.com」93点、  
「ジェブ ダナック.com」93点、「ワイン アドヴォケイト 2021.6.18」92点

★2015VT:「ジェームス サックリング.com」94点、「ジャンシス ロビンソン.com」17+点

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%> 国/地域: イタリア/ピエモンテ/D.O.C.G.バローロ

葡萄品種: ネッピオーロ 熟成: フレンチオーク樽(500L)で32ヶ月

■2017VT 品番: I-983/JAN: 4935919059831/容量: 750ml

¥14,300(本体価格¥13,000)

■2015VT 品番: I-978/JAN: 4935919059787/容量: 750ml

¥18,700(本体価格¥17,000)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年1月時点のものです。

グリンザーネ城下に広がるブドウ畑は、  
バローロの歴史において最も重要で高貴な遺産のひとつである。



### バローロ カステッロ アルナルドリヴェラ 2017 Barolo Castello ArnaldoRivera

イタリア統一運動の三傑として知られ、後のイタリア王国初代首相を務めた人物、カミッロ ベンソ カヴール侯爵の居城があるのがグリンザーネ カヴールです。カヴール侯爵は、フランス人の醸造家ルイ ウダールを招へいし、バローロのワインに技術革新を施します。当時は甘口だったバローロに対し、新たな発酵のプロセスを導入することと、木樽での長期熟成を行うというもので、これによりバローロは、しっかりとしたタンニンのある辛口のスタイルとして生まれ変わりました。その技術革新が行われていたのが、カヴール侯爵の居城でもあったグリンザーネ城下に広がるブドウ畑であり、現在はその城にちなんで「カステッロ（城）」と名付けられたこのクリュだったとされています。標高 250m、東から南西向きの畑です。フルーツや花の豊かな香りがあり、バラやタバコ、そしてスパイスの香りが混ざる複雑なアロマが広がります。タンニンはしっかりとしていますが、ベルベットのようにしなやかです。しっかりとした骨格があり、持続性があります。長期熟成のポテンシャルを持ったバローロです。

★「[ジェームス サックリング.com](#)」92点、「[ジェブ ダナック.com](#)」92点

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.G.バローロ  
葡萄品種：ネッピオーロ 熟成：フレンチオーク樽（500L）で32ヶ月  
品番：I-969/JAN：4935919059695/容量：750ml

¥11,000(本体価格¥10,000)

### バルバーラ ダルバ ヴァルディセーラ アルナルドリヴェラ 2018 Barbera d'Alba Valdisera ArnaldoRivera

「若々しく、輝きのある色をしています。スパイスの要素が感じられ、果実の柔らかさがあり、大変飲み心地の良いワインです」と醸造責任者のダニエーレは話していました。アルナルドリヴェラ シリーズとしてリリースする、最高級のバルバーラです。ラベルの赤いモチーフは畑を表現しています。畑は、バローロを生産する村のうちの2つ、モンフォルテ ダルバとノヴェッロにあり、標高約 400m で南西向きです。1 千万年前の中新世のトルトニアン期の白色のマール土壌で、砂や石灰岩が混ざっています。葡萄は9月下旬に収穫します。除梗、破碎し、発酵前に2日間、12~14度でコールド マセレーションを行います。ステンレスタンクで26~30度に温度管理しながら8日間発酵させます。色やアロマ、ソフトなタンニンを抽出するためデレスタージュを行います。マロラクティック発酵までステンレスタンクで行い、その後、フレンチオークのトノーで9ヶ月熟成させます。さらに瓶で6~8ヶ月熟成させます。

★「[ファルスタッフ](#)」92点

【赤・フルボディ】<Alc.15.0%> 国/地域：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.バルバーラ ダルバ  
葡萄品種：バルバーラ 熟成：フレンチオークのトノーで9ヶ月、瓶で6~8ヶ月  
品番：I-828/JAN：4935919058285/容量：750ml

¥3,960(本体価格¥3,600)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 1 月時点のものです。