

ARNALDO RIVERA



アルナルド リヴェラ

カステリオーネ 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。

バローロを産出する 11 の村すべてに葡萄畑を所有 最良の葡萄を選び抜いて造るクリュ バローロ

設立当初 22 軒だった組合員も、現在では 300 軒を超えるほどとなりました。所有する葡萄畑は、バローロを産出できる 11 の村全てにあり、合計で 600ha にも及びます。1978 年より、参加する組合員に栽培面での技術サポートとして、有機化合物や天然肥料を使用する等、今日のワイン市場を想定した指導を行なって来ました。栽培農家は、ほとんどの作業を手で行っています。枝をワイヤーに結んだり、枝の選定作業を行ったり……偉大なワインは、こうした栽培農家が手塩にかけて育てた葡萄から生まれます。こうした葡萄をブレンドし、ひとつのワインに仕上げるのは協同組合だからこそ出来ることです。毎年、購入した葡萄の 30% 前後をバルクで他社に販売しています。テッレ デル バローロの名前でリリースしているワインは、このように良い畑、良いワインだけを選んで瓶詰めしていると言えます。また、品質を上げるために畑での選別をより厳しく行い、タンクも葡萄の状態別に管理できるよう小さいものを使用するなどの工夫をしています。

1994 年には、バローロ最高峰の畑のひとつ「ロッケ ディ カステリオーネ」を取得し、伝統的なブレンドによるバローロだけでなく、単一畑のテロワールを表現した「クリュ バローロ」にも注力しています。こうした組合としてのノウハウをさらに活かすため、2013 年より始めた新たな試みが、創始者の名を冠した「アルナルドリヴェラ プロジェクト」です。より品質を追求したワイン造りを行なうことを目的としています。具体的な内容のひとつとして、契約している栽培農家のうち、特に優れた畑を持っている数軒と新たな契約を交わしました。農家への報酬を、葡萄の量に対してではなく、畑の面積に対して支払うという内容で、栽培農家は思い切った収量制限を行うことが出来ます。これによりワインの品質をさらに高めることが出来るようになりました。その結果、次のようなワイン専門誌から高く評価されるようになっていきます。

■“THE TOP 100 The most exciting wines of 2018”

Barolo Undicimuni 2013 93/100 pt & 54 位——Wine Spectator

■“Top 100 Wine Discoveries 2020” (100 本/30,000 本)

Barolo Undicimuni 2016 92/100 pt——Wine Advocate

■“Miglior cooperativa italiana 2020 & 2023 ”

「イタリア最高の協同組合」——Weinwirtschaft Wein Magazine (meininger)

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 ウンディチコムーニ（”11の村”を意味する）2017VTは複数の区画；セッラルンガ 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）、ディアノ 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 ウンディチコムーニ アルナルドリヴェラ 2018 Barolo Undicimuni 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「ウンディチコムーニ」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ーニは高く評価されており、「ワイン アドヴォケート」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。

★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
■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。

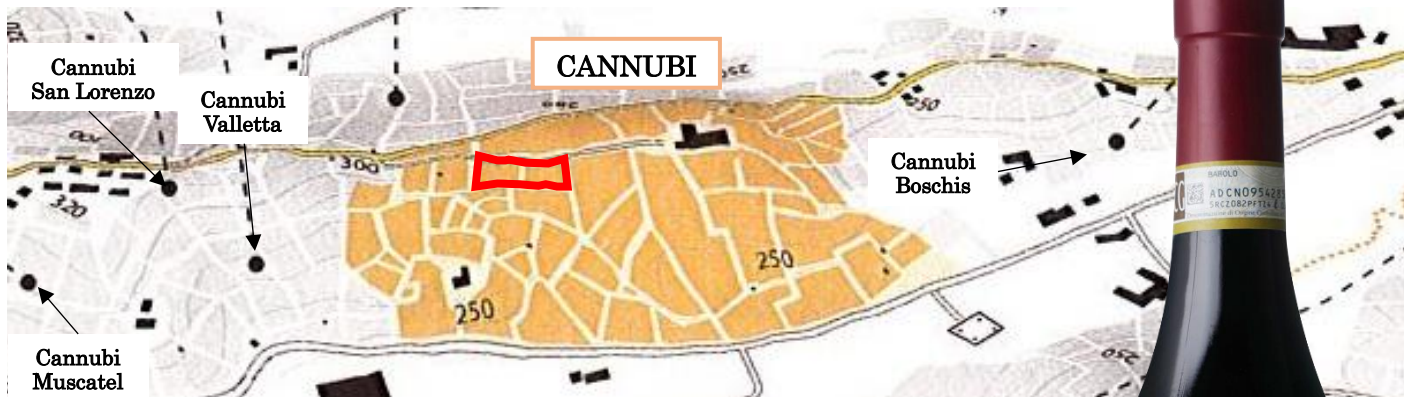
——稲葉 吉彦

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34年ほどになる。25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。

ランゲ人曰く、悪魔に魂を売ってでも手に入れたいくリュ。

バローロ DOCG 域内で、最も有名なクリュといっても過言ではないだろう。何せ歴史上初めてワインのラベルにカンヌービの名が表示されたのは1752年。バローロという名前よりも先に、カンヌービという名前の方が知られ、畏敬される存在として定着したという声さえある。

“ヴィノテーク” 2016年11月号



バローロ カンヌービ アルナルドリヴェラ 2020

Barolo Cannubi Arnaldo Rivera

バローロのクリュの中でも歴史的な畑のひとつで、1752年からすでに「カンヌービ」というクリュの名前で販売されていました。現在はボスキス、サン ロレンツォ、ムスカテルといった周辺エリアもカンヌービとして認められていますが、歴史的には丘の中心に位置する 19.50ha のみでした。アルナルドリヴェラの畑の所有者は、組合に所属する栽培農家のミケリーナ フォンタナで、1985年から2018年まではバオロ スカヴィーノに貸し出していました。葡萄は1946年に植樹されたもので、カンヌービの中でも最も古く、収穫量は少ないものの非常に優れた品質の葡萄が得られます。標高 300m、南東向きです。地質は約 900 万年前（トルトーナ期）のサンタガタ フォッシーリの泥灰土（マール）で、シルト（55%）、粘土（21%）、砂（19%）で構成されています。収穫した葡萄は除梗、破碎した後、20~30度で温度管理したステンレスタンクで約 20 日間発酵させます。マロラクティック発酵、熟成は樽で行います。樽での熟成は 32 ヶ月です。真にカンヌービの個性を表現した傑作といえるワインで、カンヌービのテロワールを知るのに相応しいバローロです。

- ★「ジェームス サックリング.com」95 点
- ★「ワインスペクテーター 2024.12.15」93 点
- ★「ジャンシス ロビンソン.com」17++ 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 100% 熟成：樽で 32 ヶ月

品番：IA-116/JAN：4935919941167/容量：750ml

¥22,000(本体価格¥20,000)

JAMES SUCKLING.COM

95
POINTS



2019VT が Ian d'Agata's Italian Wines of the Year 2023 に選出されました！

「アルナルド リヴェラは、カスティリオーネ ファレットにあるテッレ デル バローロ協同組合が造るワインのトップラインの名前である。協同組合であろうとなかろうと間違えてはならないのは、そのラインナップのバローロは素晴らしく、彼らが長い間リリースしているバローロの単一畑シリーズ（例えば、バローロ ロッケ ディ カスティリオーネは 2013 ヴィンテージから、ヴィレロは 2018 ヴィンテージから造られている）の最新作である、まったく魅惑的な 2019 ヴィンテージのバローロ カンヌービのように、スーパースターの地位に達するものもある。（中略）バローロ カンヌービ アルナルドリヴェラ 2019 は真の宝石だ。ふくよかで明るいダークレッド。赤いバラ、レッドチェリー、甘草、サンダルウッド、ミネラルの香ばしいアロマが非常に魅力的に広がる。レッドチェリー、アロマティックなハーブ、砂糖漬けのスマイル、紅茶の正確なフレーバーに傑出した透明感と切れ味があり、ミネラルがパウダーのように散りばめられて複雑になっている。余韻は長くなめらかで力強い。この美しいバローロは非の打ちどころのないバランスとずいほどの凝縮感を誇り、とてもチャミングなので今すぐにも飲めるが、良い環境のセラーであと数年寝かせれば確実に良くなるだろう。また、今後 20 年は熟成し、見事に持ちこたえるだろう。これはアルナルド リヴェラがこれまで造った中で最高のバローロだと思う。最初のひと嗅ぎで、何か特別なものを目の前にしていることがはっきりとわかる。素晴らしい 2019 ヴィンテージ、本来のカンヌービまたはチェントラーレ※（カンヌービ チェントラーレ：イアン ダガタがカンヌービを細分化して名付けたもの。カンヌービの中心地という意味）という葡萄の原産地、そしてアルナルド リヴェラの葡萄栽培とワイン造りの技術力が組み合わさった結果だ。お見事。飲み頃は 2024 年~2038 年」 — 『テロワール センス ワイン レビュー』より抜粋、一部弊社による注釈あり

※イアン ダガタ：イタリアワインの批評家として最も重要視される人物のひとりで、25 年以上の活動歴がある。ヒュー ジョンソンの「ポケットワインブック」のイタリアの評価を担当しており、「デカンター」にも寄稿している。また、ヴィノスのレビュアーを務めたが、2019 年に離脱し「テロワール センス ワイン レビュー」を立ち上げている。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 4 月時点のものです。

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 2015 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 マスナゲッティ、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。

★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

■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 2017 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 マスナゲッ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なや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

【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

品番: I-983/JAN: 4935919059831/容量: 750ml

¥14,300(本体価格¥13,000)

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 Arnaldo Rivera

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 2019 Barbera d'Alba Valdisera Arnaldo Rivera

「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)

