

# TERRE DEL BAROLO

— テッレ デル バローロ —



## バローロを産出する 11 の村すべてに葡萄畑を所有 ピエモンテの優良生産者

- ・ 葡萄農家を守るためにできた  
協同組合
- ・ バローロを産する全ての村に  
畑を所有
- ・ ダニエーレのおかげで品質が向上
- ・ 日本市場は特別！  
熟成品が楽しめる
- ・ ファヴォリータとナシェッタ  
2つの白ワインが新入荷

### 葡萄農家の救世主 “アルナルド リヴェラ”

1958年12月8日、アルナルド リヴェラは、生産者組合としてテッレデル バローロを設立しました。バローロのエリアでは当時、葡萄の売買は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）を中心に行われており、農家たちは荷車に葡萄を積んでこの広場まで足を運んでいました。葡萄は生鮮食品であり、長く保管することは出来ません。そのため、農家たちはブローカーがどれだけ安く買いたたいても、生活のために葡萄を売らなければならませんでした。このような状況で、**葡萄農家たちの尊厳と生活を守るために立ち上がったのがアルナルドでした。**彼は、バローロを産出する村のひとつ、カスティリオーネ ファレット村に生まれ、この地で小学校教師として勤務し、後に36年もの間村長を務めた人物です。彼はカスティリオーネ ファレット村を含め、バローロのエリアの人々のために組合を造ることを思いつきました。



葡萄を安く買いたたかれる現状を変え、農家たちが自らの手でワインを造り、適切な価格で販売する——こうして、彼の意見に賛同した22軒の葡萄農家とともに、生産者組合テッレ デル バローロが誕生しました。農家たちの尊厳と生活を守るアルナルドの姿はまさしく救世主であり、設立より65年以上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ます。

組合員にはテッレ デル バローロの株券を買うことが義務付けられています。誰かひとりだけが特別なのではなく、組合員全員が対等な立場であることを示すこのルールは、現在でも大切な決まり事として続いています。農家1軒1軒が誇りを持って、皆の力を合わせてワインを造っているというのが大きな特徴です。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年11月時点のものです。

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。枝をワイヤーに結ったり、枝の選定作業を行ったり……偉大なワインは、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ならではの。



## テッレ デル バローロの品質の向上に貢献したワインメーカー ダニエーレ ポンツォ

ワインの品質の鍵となる重要な人物が、醸造家のダニエーレ ポンツォです。ダニエーレはアルバの醸造学校を卒業した後、カ ヴィオラやガヤで経験を積み、2003 年よりテッレ デル バローロで働き始めました。2007 年からは、醸造責任者としてワイナリーを牽引してきました。弊社がテッレ デル バローロのワインの取り扱いを開始してから 30 年以上が経ちますが、ダニエーレが参加してからのワインは明らかに品質が向上しており、ワイナリーとしての評価も高くなっています。ドイツのマイニンガー出版社が発行する有力なワイン専門誌『ヴァインヴィルトシャフト』の 2020 年版と 2023 年版で、イタリアの生産者組合の第 1 位にテッレ デル バローロが選出されており、世界中から注目を集めています。残念ながら 2025 年 8 月をもってダニエーレ ポンツォはテッレ デル バローロを去りましたが、彼が品質向上に大きく貢献したことは間違いないでしょう。

## さらに高品質なワイン造りへの新たなステップ

これまで育んできた組合としてのノウハウをさらに活かすため、2013 年より新たな取り組みを始めました。それは、創設者のアルナルド リヴェラに捧げる「最高品質の葡萄から、最高のワインを造る」という目的を持った、主にバローロに特化したプロジェクトです。最高のテロワールを持つ区画（クリュなど）を所有する数軒の栽培農家と特別な契約を交わし、その畑の面積に対して対価を支払います。これによって栽培農家は収入減の心配なく、思い切った収量制限を行うことが出来ます。「アルナルドリヴェラ シリーズ」では、複数区画をブレンドして造る「ウンディチコムーニ」の他に、7 つの単一畑からのクリュ バローロもリリースしています。全生産量の内、約 4%がアルナルドリヴェラです。

## 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。

## テッレ デル バローロにしかできない特別なキュヴェ

### バローロ ウンディチコムーニ アルナルドリヴェラ 2019 Barolo Undicicomuni Arnaldorivera

ウンディチコムーニはバローロを産することの出来る「11 の村」という意味です。ラベルの円形のロゴは、それぞれの村を表現しています。11 の全ての村から、その年の最高の葡萄を選んで造ります。テッレ デル バローロは、11 の村に葡萄畑を持つ唯一の造り手という強みを活かし、ヴィンテージによって左右される葡萄の品質を見極め、最も良い葡萄を選択してワインを造ることが出来ます。ウンディチコムーニは、生産者組合のメリットを最大限に活かして造る、誰にも真似できない唯一無二のバローロと言えます。熟した果実味の中にスパイスの要素が感じられ、しなやかでエレガント、持続性があります。土壌は粘土石灰質。除梗、破碎します。発酵前に、12~14 度の低温で 2 日間クールド マセレーションさせます。20~30 度に温度管理しながら 13 日間発酵させます。マロラクティック発酵と熟成はフレンチオーク樽で行います。熟成は 20 ヶ月、25%に 500L のトノー（2~3 回使用樽）、50%に 25hL の大樽、残り 25%は 50hL の大樽を使います。更に 8 ヶ月瓶熟させます。★「ヴェロネッリ 2024」3 星/90 点

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.G.  
葡萄品種：ネッビオーロ 100% 熟成： フレンチオークの樽で 20 ヶ月、瓶で 8 ヶ月  
品番：I-989/JAN：4935919059893/容量：750ml **¥12,100**(本体価格¥11,000)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 11 月時点のものです。

日本市場のために、ほとんどのワインを飲み頃になるまで待ってから出荷してくれています

## この価格で楽しめるバックヴィンテージの バローロやバルバレスコは本当に貴重です



### バローロ 2017

Barolo

バローロの複数のエリアの葡萄をブレンドするのが特徴で、畑はヴィンテージによって異なります。石灰岩粘土土壌です。28〜30度で、16〜20日間発酵させます。38ヶ月熟成させ、その内18ヶ月以上は25〜50hLのフレンチオークの樽を使います。エレガントで、スミレ、小さな赤い果実、革の香りがあります。ソフトなタンニンです。

【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.バローロ  
葡萄品種：ネッピオーロ 100%

熟成：38ヶ月熟成、内18ヶ月以上は25〜50hLのフレンチオークの樽

品番：I-270/JAN：4935919052702/容量：750ml **¥4,950**(本体価格¥4,500)

### 【ハーフサイズ 375ml・2019VT】 <Alc.14.0%>

品番：I-631/JAN：4935919056311/容量：375ml **¥3,080**(本体価格¥2,800)

### バローロ リゼルヴァ 2013

Barolo Riserva

通常のバローロ（品番：I270）と同じく、複数のエリアのブレンドとなりますが、より地質年代が古い土壌の葡萄を使います。熟成は62ヶ月行い、その内18ヶ月以上は25〜50hLのフレンチオークの樽を使います。

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

葡萄品種：ネッピオーロ 100%

熟成：62ヶ月、その内18ヶ月以上は25〜50hLのフレンチオークの樽

品番：I-391/JAN：4935919053914/容量：750ml **¥5,940**(本体価格¥5,400)

### バルバレスコ 2017

Barbaresco **※無くなり次第 2018VT に切り替わり**

このワインはバルバレスコ地域の4つの村の葡萄を使用しています。25hLと50hLの大樽で12ヶ月熟成させています。バルバレスコの葡萄はマセラシオンを長く必要としないので、ストラクチャーはバローロより少なめです。風味豊かで力強くかつエレガントで、すみれのような香りがあります。

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%> 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：25hLと50hLの大樽

品番：I-380/JAN：4935919053808/容量：750ml **¥4,400**(本体価格¥4,000)

### バルバレスコ リゼルヴァ 2016

Barbaresco Riserva

バルバレスコ地域の2つの村（ネイヴェ、トレイゾ）の葡萄を使っています。バローロと比較して地質年代が若い土壌です。フレンチオークとスラヴォニアンオークを組み合わせで造った昔ながらの大樽（25〜50hL）で熟成させています。

【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.

葡萄品種：ネッピオーロ 100% 熟成：25〜50hLの大樽

品番：I-435/JAN：4935919054355/容量：750ml **¥4,620**(本体価格¥4,200)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年11月時点のものです。

# “クリュ バローロ”の貴重なバックヴィンテージ

## ヴェルドゥーノ村の「真のグラン クリュ」と称される特別な畑

### バローロ モンヴィリエーロ 2016

Barolo Monvigliero

モンヴィリエーロはバローロ地区最北端に位置するヴェルドゥーノ村の著名なクリュです。モンヴィリエーロの葡萄は、ネゴシアンやブローカーに高く買い取られてきた歴史があり、村でも別格の扱いを受けています。アレッサンドロ マスナゲッティは、著書『BAROLO MGA』で、「悪名とその名前を使用する生産者の数に関して、モンヴィリエーロは、ヴェルドゥーノの真の“グラン クリュ”であり、この町のバローロの主要な特徴である優雅さの最も優れた例と考えることができる」と評しています。



土壌はサンタガタ フォッシーリ泥灰土で、近くにタナロ川が流れている影響もあり、ミネラルが豊かです。3軒の農家の葡萄を使っています。収穫は10月に行ないます。除梗し、やわらかく圧搾します。エレガントでデリケートなスタイルを目指し、発酵温度を低くし（20～28度）、発酵期間も短めにしています。フレンチオークのトノー（500～700L、20%新樽）で32ヶ月熟成させます。

「スミレやバラのニュアンスの他にも、白胡椒の特徴がよく出ているのはこのエリアの特徴と言えます。タンニンがとてもデリケート、骨格がしっかりとしすぎず飲みやすい味わいです。比較的若いうちからでも楽しめるタイプです」とダニエーレ ポンツォは話していました。

【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.

葡萄品種：ネッピオーロ 100% 熟成：フレンチオークのトノー（500～700L、20%新樽）で32ヶ月熟成

品番：I-999／JAN：4935919059992／容量：750ml

**¥9,020**(本体価格¥8,200)

## 地元の栽培農家からは常に最も良い畑だと考えられてきた ノヴェッロ村を代表するクリュ

### バローロ ラヴェーラ

Barolo Ravera

ラヴェーラは、バローロエリアの南西に位置するノヴェッロ村にあり、一部バローロ村にまたがる規模の大きな畑です。テッレデルバローロはノヴェッロ村に3.64haを所有しています。ラヴェーラは地元の栽培農家から、常にノヴェッロ村で最も良い畑だと考えられてきました。土壌は比較的若く、その意味ではモンヴィリエーロに似ています。『ヴィノス』のアントニオ ガッローニは、「気候変動による利益を得られる可能性がある」と指摘しています。土壌は白いマール主体で粘土が混ざる組成です。10月に収穫します。除梗、破碎した後、28～30度に温度管理しながら14～18日間発酵させます。タンクを移しながらラッキングし、樽に移しマロラクティック発酵させます。熟成は38ヶ月。その内18ヶ月はフレンチオークとスラヴォニアンオークの大樽を使用します。



「ラヴェーラは、よりフレッシュでタンニンがまろやかです。一番親しみやすいバローロと言えます」とダニエーレ ポンツォは話していました。

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

葡萄品種：ネッピオーロ 100% 熟成：熟成は38ヶ月、その内最低18ヶ月は樽で熟成

【2012VT】品番：I-967／JAN：4935919059671／容量：750ml

**¥7,150**(本体価格¥6,500)

【2015VT】品番：IA-001／JAN：4935919940016／容量：750ml

**¥9,020**(本体価格¥8,200)



## ダニエーレが惚れ込んだ、満足度の高い“ネッビオーロ ダルバ”

### ネッビオーロ ダルバ 2020

Nebbiolo d'Alba

醸造責任者のダニエーレ ポンツォは、価格以上のものになると考え、このワインに力を入れました。パローロのセカンド的なポジションではなく、ネッビオーロ ダルバとして第一線に立てると考えています。畑は、ランゲの様々な村にあり、粘土質石灰岩土壌です。収穫時に選別します。発酵前にコールド マセレーションし、色とアロマを抽出します。26～28度で、8～10 日間発酵させます。トノーと大樽で短期間熟成させています。また、ワインに甘さが出て、タンニンが丸く柔らかくなるよう、半分の樽のロースト温度を低くし、焼き入れの期間を長くしています。ススミレやバラ、ベリーの香りに、熟成による樽の風味が感じられます。程よいタンニン、味わいは力強く、しかもデリケートです。

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.ネッビオーロ ダルバ

葡萄品種：ネッビオーロ 100% 熟成：樽で数ヶ月

品番：I-621/JAN：4935919056212/容量：750ml

**¥2,530**(本体価格¥2,300)



## ダニエーレが日本を訪問したことをきっかけに 日本の食卓に寄り添うようなブレンドを考えた“日本市場限定ワイン”

### ランゲ ロッソ 2018

Langhe Rosso

醸造責任者のダニエーレは来日した際、日本の食文化に触れ、日本のお客様のための特別なワインを造りたいと考えました。2017VT では、ピノ ネーロとネッビオーロをブレンドしてランゲ ロッソを造りましたが、今回の 2018VT はドルチェット、バルベラ、ネッビオーロをブレンドして造り上げました。ダニエーレは、「ネッビオーロのスミレとスパイス、バルベラの果実味とフレッシュさ、ドルチェットの若々しさが表現されています」とコメントしています。土壌は粘土石灰質、剪定はギヨーです。収穫は 9 月～10 月にかけてすべて手摘みで行います。収穫した葡萄は除梗、破碎します。アルコール発酵は 28～30 度に温度コントロールしながらステンレスタンクで 6～8 日間行います。マロラクティック発酵の後、ステンレスタンクで熟成させます。

【赤・フルボディ】<Alc.13.0%> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.ランゲ

葡萄品種：ドルチェット 40%、バルベラ 40%、ネッビオーロ 20%

熟成：ステンレスタンク

品番：I-990/JAN：4935919059909/容量：750ml

**¥2,750**(本体価格¥2,500)

日本市場のために特別に約 2 年リリースを遅らせることで、飲み頃のワインを出荷しています

### ピエモンテ バルベラ 2020 (左)

Piemonte Barbera

畑はアルバ周辺のランゲの丘にあります。土壌は粘土石灰質、仕立てはギヨーです。バルベラの持つ典型的な果実味を抽出するため、短期間(4 日間)で発酵させます。マロラクティック発酵の期間も短くしています。タンクで熟成させます。しっかりとしていながら、フレッシュな果実味が感じられ、重すぎず、ストレートに美味しさが伝わってくるワインです。

【赤・ミディアムボディ】<Alc.13.0%> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.

葡萄品種：バルベラ 100% 熟成：タンクで熟成

品番：I-483/JAN：4935919054836/容量：750ml

**¥1,870**(本体価格¥1,700)

ピエモンテ バルベラよりもさらに複雑で味わい深く、上級キュヴェであることが良く分かるスタイルです

### バルベラ ダルバ スペリオーレ 2018 (右)

Barbera d'Alba Superiore

畑はランゲ地区で、石灰質粘土土壌です。10 月前半に収穫し、除梗し破碎します。26～28 度に温度管理しながら、5～6 日間発酵させます。マロラクティック発酵させ、4 ヶ月フレンチオークのトノー(500L)で熟成させます。オークの香りを付けすぎず、攻撃的な酸を抑えまろやかさを出すために樽を使っています。さらに、瓶詰前に 8～10 ヶ月タンクで寝かせます。濾過も清澄もしません。

【赤・ミディアムボディ】<Alc.14.0%> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.

葡萄品種：バルベラ 100% 熟成：500L の樽で 4 ヶ月、その後タンクで 8～10 ヶ月

品番：I-861/JAN：4935919058612/容量：750ml

**¥2,310**(本体価格¥2,100)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 11 月時点のものです。

# LANGHE

## FAVORITA / NASCETTA



今年のイタリア現地視察でクオリティの高さを実感し、取り扱いを決めた“注目の白ワイン”

### テッレ デル バローロから 品種の個性を表現した白ワインが待望の入荷！

「サルデーニャやトスカーナのヴェルメンティーノは、より線の細いフレッシュなタイプになるが、ピエモンテでは丸みが出る」

醸造家ダニエレ ポンツォのコメント（2025年現地視察にて）

#### ランゲ ファヴォリータ 2024（左） Langhe Favorita

ファヴォリータは遺伝子的にヴェルメンティーノと同じ品種とされています。非常にフルーティでクリーンなアロマに白い花を思わせる要素があります。繊細かつエレガントな優しい口当たりが魅力です。畑の土壌は砂と石灰質、仕立てはギヨーです。収穫は9月上旬に畑で選別しながら手摘みで行います。収穫した葡萄は除梗、破碎し、16～18度の低温に管理したステンレスタンクで発酵させます。マロラクティック発酵は行いません。綺麗な澱と共にステンレスタンクで少なくとも2ヶ月熟成させます。その間、バトナージュを行い、澱を攪拌します。

【白・辛口】＜Alc. 12.5%＞ 国／地域等：イタリア／ピエモンテ／DOC ランゲ  
葡萄品種：ファヴォリータ 100% 熟成：ステンレスタンクで最低2ヶ月  
品番：IA-152／JAN：4935919941525／容量：750ml  
**¥2,640**(本体価格¥2,400)



「ヴィンテージが若いうちはトロピカルフルーツの要素を感じるが熟成するとリースリングのようなミネラル的要素が生まれる」

醸造家ダニエレ ポンツォのコメント（2025年現地視察にて）

#### ランゲ ナシェッタ 2022（右） Langhe Nascetta

ナシェッタはランゲ地方の土着品種の白葡萄です。このワインはノヴェッロ、アルバの畑の葡萄から造られています。新鮮で豊かな柑橘系の果実のアロマに加え、白い花の要素が混ざっています。口当たりはジューシーでフレッシュ、長い余韻が感じられます。土壌は粘土と砂の混ざる組成、葡萄の仕立てはギヨーです。収穫は9月の下旬に畑で選別しながら手摘みで行います。収穫した葡萄は除梗、破碎して圧搾します。発酵は16～18度の低温に温度管理したステンレスタンクで行います。熟成もステンレスタンクで5ヶ月、綺麗な澱と共に寝かせます。その間、バトナージュを行い、澱を攪拌します。

【白・辛口】＜Alc. 13.5%＞ 国／地域等：イタリア／ピエモンテ／DOC ランゲ  
葡萄品種：ナシェッタ 100% 熟成：ステンレスタンクで5ヶ月  
品番：IA-153／JAN：4935919941532／容量：750ml  
**¥3,850**(本体価格¥3,500)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年11月時点のものです。