



バルバレスコ村のクリュ・ラバーヤ内にあるブリック・ロンキ。平均樹齢は47年。植え替える際には新しいクローンを用いるという。10年前から国と州が決めたガイドラインに沿った、より自然な農法を実施。



## 試行錯誤の末に スタイルを確立した 熟練の造り手

Barbaresco Vigneto  
Bric Ronchi 2007  
バルバレスコ・ヴィニエート・ブリック・ロンキ  
2007



07年は、大樽80%、バリック20%で2年間熟成。大樽はオーストリーとドイツ製。発酵と醸しはロータリーフェンターで6~8日間。これは以前と変わっていない。モンテルシーノのバルバレスコの名前は、ヴィンテージをイタリア語で表した。現行ヴィンテージの07はドゥエミラセッテ。大樽のみで2年間熟成。

Winery9

# Albino Rocca

アルビーノ・ロッカ

area  
Barbaresco

00年に建てたセラーはすみずみまで磨き上げたように清潔。床は汚れが染み込まないようファイバーグラス張り。現在アメリカへの輸出はわずか20%で、イタリア国内消費が50%まで上がってきているという。



## モ

ダン・バルバレスコの造り手として頂点を極めたアルビーノ・ロッカ。力強くも品格をそなえたそのブリック・ロンキは、現代バルバレスコのお手本といえる存在だった。

しかし彼もまた、近年になって製法を変えつつある。ワインは緻密さと余韻の長大さは残しつつもずいぶんと優しくなった。アンジェロ・ロッカは言う、「1990年からバリックを多用するようになったのは、当時の輸出の70~80%を占めていたアメリカの嗜好に合わせてきた。けれど次第に、バリックのパニラはネッピオーロの繊細な風味を隠してしまうと気が付いた。だから00年くらいから徐々に比率を減らし、大樽で主に熟成するようにした。今ではバ



Angelo Rocca  
アンジェロ・ロッカ

ツーリングが趣味だというアンジェロ。一族は祖父の代の1948年にスイス向けに元詰めを開始。61年に父がこの土地を買ってワイナリーを建設。80年代に彼が引き継いだ。当初はグリーンハーベストやモダンな技術の導入に、父の反対を受けることもあったそう。

リックは1~2割のみの使用」。

彼が現在取り組んでいるのは新しいクローンの採用だ。義理の息子の土地をリースして始めたモンテルシーノの畑には、70センチの枝に8つの芽が出て小さな房がつく、新しいタイプのクローンを植えている。「これまでのものは120センチの間に芽は8つ。枝が短くなれば樹間を狭くして植樹率を上げることができる。新しい技術は品質向上に必要なが、基本は畑にあるということ忘れてはいけない」。モンテルシーノはまだ樹齢が若いからと、現段階ではクリュ名をつけていないというのも、彼らしいこだわり。

守りに入らず、柔軟な姿勢で進化を続ける姿勢こそ、トップを走り続ける理由なのだろう。