

Ferrero Bruno フェッレーロ ブルーノ



変わらないことが当たり前とでも言わんばかりの、とてつもなく恵まれた環境、土地、そこから生まれるブドウ。良くも悪くも潔い決断と、「時」を尊重したワイン造り、彼らの歩んできた道はとてつもなく緩やかでありつつ、決して揺らぐことのない決意のもと成り立ってきた。

畑はバローロ村の東、ノヴェットとの境目に広がる合計14ha。1922年、ブルーノの祖父が手に入れた家族の大切な土地。そしてこれまで忠実にブドウを栽培してきたフェッレーロ家。現在はブルーノ息子ジュゼッペが主として栽培・醸造を行っている。栽培農家として永く営んできたフェッレーロ家、栽培しているブドウの半分は現在もそのまま組合に販売、残りの半分はカンティーナにて醸造、しかしその大半をスプーゾ(量り売り)として、長年付き合っている家庭やレストランに販売。ボトルングしているのはわずか13000本程度、バローロに至ってはたった1500本。ボトル詰めしたワインのほとんどは、カンティーナでの直売であり、エノテカで見るとはまずない。バローロの町でさえ彼のワインはどこにも見当たらないという。販売という意識を全く持っていない。



栽培に関しては、畑は基本的に掘り返さず(雑草を刈るため年1~2回根の周りを細やかに鋤き込む程度)、農薬や化学肥料は全く使用していない。

強烈すぎる石灰質と粘土質、場所によって複雑に混ざり合っている。(彼の畑を見ると、バローロという土地がブドウ栽培に非常に適した土地だということを改めて実感させられる。)十分な土壌環境には、堆肥さえ必要なはずもなく、使用しているのは湿度の高まる時期に使用する銅と、わずかな硫黄物のみ。収量の調整は最低限にとどめる。彼にとって、行き過ぎた収量制限は何の意味もなさない。恵まれた環境で生まれる、バランスがとれ、十分に熟成したブドウ。それこそがこの土地のバローロ、あと必要なのは凝縮よりも時間しかないと考えている。



収穫の時期も非常に遅く、ネッビオーロでは10月の最後、11月に及んだことも少なくない。十分すぎる熟成を経た果実は除梗し、大型のセメントタンクの中で長期間のマセレーション(果皮浸漬)を行いながら野生酵母による醗酵。期間はドルチェットでさえ25日以上、ネッビオーロでは40日を越えることも少なくない。途中一切の温度管理は行わない。オリ引き後大樽に移し、少なくとも4年間の熟成を行う。途中適宜オリ引きを行い、ボトル詰め。リリースまでには更なる瓶熟成を行ってから。驚くことにバローロのリリースまで約8年という長い期間を設けている。5年以上の熟成によって新たに生まれてくるネッビオーロの妖艶な香りと余韻。彼のワインにははっきりと感ずることができる。



ドルチェットは2010年、寒さを持った土地の特徴そのままにとてつもなくシャープ、かつ酸にあふれている。おとなしい香りと裏腹に、深い奥行き。バルベーラは2007年、暑い年特有の果皮のニュアンスを持ち、十分すぎる果実ながらも、バランス感に富んだ酸、そして旨みにあふれている。全く偏りのない、広がりを持っている。比べて05は対照的ともいえる「寒さ」を持ったヴィンテージ、酸を基調とした骨格と奥行き、タンニンのきめの細やかさ、そして十分すぎる熟成香を身に纏っている。ランゲ ロッソ 04 はネッビオーロに10%ほどのバルベーラ



を加えたもの。これほどの熟成期間に正直驚きを隠せない。バローロとは明らかにスケールが違う、それでいてバルベーラに感じる果実、伸びのある酸。全く別の表情を見せてくれる。そしてバローロ、素晴らしい収穫となった2004の可能性は熟成という時間によって、はっきりと感ずることができる。柔らかさと複雑すぎる香り、それでいて全く揺るぎのない骨格と、彼らしい潔さを持つ。年の違いをこれほどまでにはっきり感じられることに、正直驚きを隠せない。

変わらないという選択肢とともに生まれる多くのリスクを、さも当然の事のように受け入れる、ある種の「潔さ」は、土地、歴史、そして時間の持つ意義を明確に表現。潔くも揺るぎないブルーノの姿勢、バローロという土地を再確認させてくれる。



No	ワイン	分類	年	種類	品種・メモ	容量	
Fer0001	Dolcetto d'Alba ドルチェット ダルバ		DOC	10	赤	ドルチェット、樹齢35-40年。セメントタンクにて25日以上のマセレーションを行い、野生酵母にて醗酵を促す。压榨・醗酵が終わったのち、適宜オリ引きを行いつつセメントタンクにて12か月以上の熟成を行う。	750ml
Fer0101	Barbera d'Alba バルベーラ ダルバ		DOC	07	赤	バルベーラ、樹齢40年。マセレーションは30日以上、セメントタンクにて野生酵母による醗酵を促す。压榨、醗酵が終わったのち、大樽に移し熟成。最低でも3年以上を樽の中で過ごす。	750ml
Fer0102	Barbera d'Alba バルベーラ ダルバ		DOC	05	赤	バルベーラ、樹齢40年。マセレーションは30日以上、セメントタンクにて野生酵母による醗酵を促す。压榨、醗酵が終わったのち、大樽に移し熟成。最低でも3年以上を樽の中で過ごす。	750ml
Fer0201	Langhe Rosso ランゲ ロッソ		DOC	04	赤	ネッピオーロ 90%、バルベーラ 10%、樹齢30年。セメントタンクにて野生酵母による醗酵を促す。压榨、醗酵が終わったのち、大樽に移し熟成。最低でも5年以上を樽の中で過ごす。その後瓶内に熟成を行う。	750ml

Barolo

バローロ

fer0301



DOCG 04 赤

ネッピオーロ、樹齢30年。セメントタンクにて5

0日に及ぶマセレーション。野生酵母による醗

酵を促す。压榨後、スロヴェニア産大樽(50h

l)に移し約 5 年間熟成。瓶詰め後24か月以

上熟成を行う。

750ml