



# Rivella Serafino

## リヴェッラ・セラフィーノ



バルバレスコ伝統派の、最後の（知られざる）秘宝とも言うべき存在。バルバレスコ村で、長らく実質的グラン・クリュと見なされる区画、モンテステーファノの南東向の急斜面に2haを所有する栽培農家だったが、1967年から自社瓶詰めを開始。祖父の代から除草剤と化学物質無縁の畑からバルバレスコと、ドルチェットを生産する。栽培、醸造とも現在60歳を越えた当主・テオバルドと妻の二人だけで行う家族経営。二人で連日、畑内で徹底した選果を行うため、収穫時にはほぼ選果の必要なしという“畑の人”である。収量は30hl/haほどの低さ。発酵と浸漬は（ソルデーラなどと同様に）温度管理なしで進める。世界に数あるブドウ品種の中で、熟成したネッピオーロのみが、バラのドライフラワー、スマレ、タールが一体となった、卓越して官能的なアロマを持ちえる。テオバルドは、つまり古典派バルバレスコの美点を鮮烈に表現できる、畏敬すべき名手である。ただし、そのバルバレスコの年産はわずかに8000本前後のみ。（近年は、ドルチェット種をやむを得ず抜去した。）

	<p align="center"><b>● Dolcetto d'Alba</b> ドルチェット・ダルバ</p>			<p>備考</p>	<p>モンテステーファノの丘の上、少し平らになっているところに植わっている。ネッピオーロを植えてバルバレスコを造ることもできるが、斜面ではないし、ネッピオーロだけがバルバレスコのワインではない。雹害/病害が続いたことからドルチェットを引き抜いたため、2017VTが最終VTとなった。</p>
畑	<p>品種：ドルチェット100% 植樹：1962年 位置：標高270m、南 土壌：石灰質の泥炭土</p>	醸造	<p>ステンレスタンクで1週間のマセレーション ステンレスタンクで12か月間熟成</p>		
	<p align="center"><b>● Langhe Nebbiolo</b> ランゲ・ネッピオーロ</p>			<p>備考</p>	<p>モンテステーファノの丘の上、少し平らになっているところに植わっている。2018年に樹勢の弱っていたドルチェットを抜根し、ネッピオーロに植え替えた、2020年が初VT。</p>
畑	<p>品種：ネッピオーロ100% 植樹：2018年 位置：標高270m、南 土壌：石灰質の泥炭土</p>	醸造	<p>ステンレスタンクで2週間のマセレーション ステンレスタンクと大樽で12か月間熟成</p>		
	<p align="center"><b>● Barbaresco - Montestefano</b> バルバレスコ モンテステーファノ</p>			<p>備考</p>	<p>1967年がテオバルドのファースト・ヴィンテッジ。半世紀をワイン造りに捧げてきた、テオバルドの渾身のバルバレスコ。</p>
畑	<p>品種：ネッピオーロ100% 植樹：1962年 位置：標高240-270m、南 土壌：石灰質の泥炭土</p>	醸造	<p>1か月間マセレーション その後、大樽にて醗酵、熟成</p>		