

TRINCHERO

Trincherero トリンケーロ



現当主エツィオは、かつて約50ha所有していた畑を「自ら畑の世話ができる規模にするため」13 haに縮小した勇気と決断力のある情熱家。トリンケーロの代名詞でもあるバルベーラはそもそも酸が高い品種であり、エツィオのように果実の完熟を待ち、しっかりと抽出すると、20年以上も深みと気品ある表現力を増し続ける。特に1925年植樹のバルベーラから生まれる「ヴィーニャ・デル・ノーチェ」は偉大な伝統派のバローロにも似て、「辛抱強く待てば必ず応えてくれる」ワインである。バルベーラ以外にもネッピオーロやフレイザなどのピエモンテの地品種を数多く植えているが、出来上がるワインはいずれもトリンケーロのワインらしい大柄な骨格を備えている。

エツィオ本人が仕事終わりに飲むという、マセレーションをしたシャルドネやマルヴァジアから造られる白ワインも秀逸。持ち味の酸と酒質の強さを優美に柔らげるためには、樽や瓶での長期の熟成が不可欠ではあるが時間をかけて仕上げられるワインは、いずれも優雅な味わいで、確固たる個性が備わっている。1982年から、若くしてワイナリーの運営から造りにまでかかわってきたが、90年代の終わりに転機が訪れる。グラヴナーをはじめとする、フリウリの偉大な造り手たちのマセレーションの白ワインを飲み、大きく影響を受ける。特に白品種の醸造において、マセレーションでの醸造を始める。持ち味の酸と酒質の強さを優美に柔らげるためには、樽や瓶での長期の熟成が不可欠ではあるが時間をかけて仕上げられるワインは、確固たる個性が備わっている。

2022	ヨーロッパ全土で経験したことのないほどの干ばつ。アスティでもここまで雨の少ない年はなかった。ブドウは病気もなく美しいが、房の数は少なく、凝縮感があるが果汁は少なかった。
2017	春先の霜害は丘の上にある、トリンケーロの畑では微々たるものだった。それよりも、夏期の高湿と乾燥で、しっかりと酸を残したワインを造るのが難しかった。
2016	気温の高い時期が続き、果実も例年よりも更に熟し、白ワインは例年よりも更に亜硫酸の量を減らした。しっかりとした力強さのある年。
2015	暑く、乾燥した年。
2014	2014年は夏季に雨が多く降り病気も多く難しい年だった。選果を例年以上に念入りに行った
2013	2013年は涼しい年だったので、豊かな酸味と香りが特徴。ブドウが熟するのに時間もかかったため、収穫も遅かった。
2012	2012年は暑かったが夜は十分に温度も下がり、果実も十分に熟した。凝縮感と骨格のある味わい。

		○Bianco ビアンコ		備考
畑	品種：アルネイズ、マルヴァジア 植樹：1982年 位置：標高250m、南東 土壌：粘土石灰土壌	醸造	ステンレスタンクで2週間マセレーション ステンレスタンクで1年間熟成	
		○Palmè - Bianco パルメ ビアンコ		備考
畑	品種：シャルドネ100% 植樹：1980年植樹 位置：標高250m、南東 土壌：粘土石灰土壌	醸造	木樽で2週間マセレーション 木樽で1年間熟成	
		○Sogno di Bacco ソーニョ・ディ・バッコ		備考
畑	品種：マルヴァジア100% 植樹：1982年植樹 位置：標高250m、南東 土壌：粘土石灰土壌	醸造	ステンレスタンクで通常2週間マセレーション ステンレスタンクで1年間熟成	

	<p align="center">● Rosso Racines ロッソ・ラシーヌ</p>		<p>トリンケーロの代名詞とも言えるバルベラ酒。若木や、比較的冷涼な畑のブドウを原料に、日本向けに特別に造ってもらっている。エントリーレベルのワインながら、エツイオ本人の品質へのこだわりは変わらず、30~36か月間の長期熟成を行い、ワインが十分に本領を発揮するのを待ってからリリースしている。</p>
	<p align="center">● Barbera d'Asti Superiore - Bricco del Noce バルベラ・ダスティ・スペリオレ ブリッコ・デル・ノーチェ</p>		<p>東向きの冷涼なはたけ、南向きで果実の良く熟す畑、毎年バランスの取れたブドウのできる畑。以上の3種類の異なる特徴のバルベラの畑のブレンドをした、トリンケーロのスタンダードなバルベラ。しかし味わいは、しっかりとした、果実味、バランス、伸びやかな酸味を備えており、長期の熟成により、しっかりとまとまっている。Terra del Noceが他ワイナリーに商標登録されてしまったため2019VTより、名称を「Bricco del Noce」に変更してリリース。Briccolは、ピエモンテの方言で「丘の頂上」という意味で、彼らの畑のある丘陵を意味している。</p>
	<p align="center">● Barolina バラスリーナ</p>		<p>きわめて陽当たりがよく、1936年に植えられた高樹齢の区画のセレクション。日照の良いことが伝わる、エキスの濃さと、タンニンの量。熟成とともに、雄大な骨格を備えたワインとなる。</p>
	<p align="center">● Tajo' タイヨー</p>		<p>そのタンニンの強さから、ピエモンテの品種の中でも特に熟成に時間のかかるフレイザ。フレイザのタンニンは苦味があり、ネッピオーロのタンニンには甘味がある。そのため、フレイザの方がネッピオーロに比べて、ほぐれるまでに時間がかかる。そこで両品種を半半ずつ醸造してみてもどうかと思いついて造り始めた。2019年はそれぞれ別々に醸造し、瓶詰前にブレンド。2021年はネッピオーロだけマセレーションした。アクセントはヨーです。タイヨー！</p>
	<p align="center">● Barbera d'Asti Superiore - Vigna del Noce バルベラ・ダスティ・スペリオレ ヴィーニャ・デル・ノーチェ</p>		<p>ワイン名はトリンケーロのセラーの前に植わる、畑名のVigna del Noceに由来する。1929年に植えられた畑で、収穫量は大変低い。良年にのみ最上のブドウを選んで作られる。骨格がしっかりと、タンニンも十分あり、また活き活きとした酸を備え十分な熟成をとることができる。アスティのバルベラ、ピエモンテ州のワインの偉大さを示すことのできる堂々たる一本。</p>