

バルバレスコ・ネイヴェで 自社ワインを瓶詰めした先駆者の生産者 PASQUALE PELISSERO

目が届く範囲でのこだわりの造り 家族経営の小さなカンティーナ

ペリセッロ家は、バルバレスコ・ネイヴェの小さな集落である「ペリセッリ」に因んだ名前を持つ、ネイヴェに深いルーツのある一家です。また、ネイヴェで自社ワインを瓶詰め販売した最初の生産者の一人でもあります。

この小さな家族経営のワイナリーの歴史は、1921年、先々代のジュヴァンニが、歴史ある農園「カッシーナ・クローザ」を購入したことから始まります。彼が購入するまではネイヴェの貴族であるコンティ家が所有していたほど古く、宝物のように扱われていた農園でした。現在でもネイヴェで最高のブドウ畑の中心に位置付けられており、この地域の他の生産者がよく訪れる場所でもあります。

その後、ジュヴァンニの息子パスカーレが当主になり、ワイナリーは更に革新します。パスカーレは、ぶどう畑とセラーでの仕事をとても愛していたため、当時では非常に一般的であった大量生産のワインではなく、品質向上へ注力するようになりました。それ以来、ワイナリーの仕事は品質向上のための絶え間ない探求を続けています。1971年には、まだバルク販売が一般的であったこの時代に、彼らが自社で瓶詰めしたバルバレスコがリリースされました。

2007年にパスカーレが他界した後は、娘のオルネライアが当主となり、家族の偉大な伝統を守り続けワインを造っています。オルネライアは幼少期から父の丁寧な仕事を間近で感じ、ワイナリーの仕事を継承して来ました。そのため、現在も品質に一番のこだわりを持っています。素晴らしいワインは、良いぶどう畑からしか造られないという信念を持つ彼女は、ぶどうの樹一つ一つに手間暇かけ、ぶどう畑に手作業が行き届くように膨大な時間を費やしています。そうして丁寧に栽培した、自社のぶどうのみでワインを作ります。

目標は「お客様が自分たちのワインを飲むときに満足すること」。当たり前なのに聞こえるかもしれませんが、これが常に仕事をしてきた理由だと言います。

2020年より、未来の当主である、オルネライアの息子のシモーネも本格的にドメーヌでワイン造りに携わるようになりました。シモーネは去年まで、イタリアー有名なアルバの La Scuola Enologica di Alba でワイン造りの伝統と最新の醸造学を学びました。

また、ワイナリーは、ランゲの生産者組合によって新たに設立された「Biotipicità」に加入し、環境問題や持続可能な農法にも取り組んでいます。

ガンベロロッソ他、多数の専門誌でも毎年高得点を獲得しています。優れた味わいと歴史を持つこのワイン、是非ご堪能下さい。

PASQUALE PELISSERO Langhe Nebbiolo D.O.C. 2019

パスカーレ・ペリセッロ ランゲ・ネッビオーロ D.O.C. 2019



- ぶどう品種 : ネッビオーロ 100%、樹齢 15~20 年。
- 土壌 : ネイヴェ村 標高 400m チョーク質、石灰質、5000 本/ha
- 醸造 : ソフトプレス、温度管理下でのアルコール発酵 10 日間
フレンチオークの大樽で樽を三回替えて 1 年間熟成させる。
- 容量・入数 : 750ml × 12 本入
- バーコード : 4986504131715

希望小売価格（税別）； 2,900 円

PASQUALE PELISSERO Barbaresco Brico San Giuliano D.O.C.G. 2016

パスカーレ・ペリセッロ バルバレスコ・ブリッコ・サン・ジュリアーノ D.O.C.G. 2016



- ぶどう品種 : ネッビオーロ 100%、樹齢 25 年。
- 土壌 : ネイヴェ村 標高 400m 著名畑「ガッリーナ」の北東に隣接する区画、チョーク質、石灰質、5000 本/ha 良年のみリリース
- 醸造 : ソフトプレス、温度管理下でのアルコール発酵 10~15 日間
フレンチオークの大樽 10%、25~30 年の古樽 90%で 24 ヶ月間熟成、その後瓶熟最低 6 ヶ月間。
- 容量・入数 : 750ml × 12 本入
- バーコード : 4986504131708

希望小売価格（税別）； 5,500 円