

Eraldo Viberti

エラルド・ヴィヴェルティ 〈ピエモンテ〉

～「ワインの出来は畑仕事で決まる！」 ラ・モッラの鉄人～

ラ・モッラ、サンタマリアに6ヘクタールの畑を所有。年間生産量は約26,000本。自ら毎日畑にでてブドウ造りから醸造まで全ての工程を一人で行っている（アシスタントは1名）。土壌は有機で畑仕事は手作業に限る。剪定や木の植え方などブドウ栽培に関する全てにこだわりを持つ。一つの樹から取れるブドウの房の数、大きさを重要視し、上質なブドウ作りに執心する。

Santa Mariaという土地にこだわり、小さいながらも自分と相性の良い区画でブドウを大切に栽培する。彼のブドウの木の育て方は非常に独特。木と木の間を非常に近くし（40cm）、一年に2回ほど（年にもよる）土を耕し、柔らかくする。そうすることにより、木は元気に枝を伸ばし、素晴らしい実をつけると考えている。収穫するブドウは樹木1本につき5房。しかも剪定時に半分に切ってしまう、より美味しく旨みの詰まった粒の収穫を目指す。先代から引き継いだ畑を大事に守り、1987年ビンテージから自身のラベルでリリース（ラベルのシルエットは父親の姿を友人が描いてくれたもの）。



ドルチェット・ダルバ"ヴィーニャ・ヴァーリオ"

Dolcetto d'Alba DOC "VignaVaglio"

小売価格 2,700円



品種：ドルチェット
地域：ランゲ
 サンタマリア・ラモッラ
発酵：ステンレスタンク
熟成：ステンレスタンク8か月

ランゲ・ネッピオーロ

Lange Nebbiolo DOC

小売価格 3,800円



品種：ネッピオーロ
地域：ランゲ
 サンタマリア・ラモッラ
発酵：ステンレスタンク
熟成：樽12か月

バローロ

Barolo DOCG

小売価格 7,500円



品種：ネッピオーロ
地域：ランゲ
 サンタマリア・ラモッラ
発酵：ステンレスタンク
熟成：小樽24か月

バローロ "ロケッテヴィーノ"

Barolo DOCG "Rocchettevino"

小売価格 8,500円



品種：ネッピオーロ
地域：ランゲ
 サンタマリア・ラモッラ
発酵：ステンレスタンク
熟成：小樽30か月