

# Borgogno Rivata

## ボルゴニーヨ・リヴァータ



" La natura crea, l'uomo  
distrugge, Il nebbiolo senza  
tannino è solo un Pinot Nero "

「自然は創造し、人間は破壊する。  
タンニンのないネッピオーロは、ただ  
のピノ・ノワールである」

レ・ランゲ地方のラ・モッラにて戦後よりワイン造りを続けてきたボルゴニーヨ家とリヴァータ家の婚姻によって2015年に誕生したワイナリーで、2020年以降、ラベルに描かれているアルベルト・ボルゴニーヨ（写真左下）、マッシモ・リヴァータ（同右）、およびサムエレ・フォンタノーネ（同左上）の3人が運営しています。また同年より、新潮流のピエモンテの旗手として名高い醸造コンサルタント、ジョヴァンニ・ミニョッラ（同中央）をパートナーとして迎え入れました。

コート・ダジュールのミシュラン3つ星レストランで2019年には「The World's 50 Best Restaurants」の頂点に輝いた「Mirazur」のソムリエとしてキャリアをスタートさせた後世界の主要ワイン産地で研鑽を積み重ねたジョヴァンニは、「ピュアで繊細な口当たりで飲みやすく、かつ深みと複雑さを兼ね備えたワイン」を理想とし、オーガニック栽培、完熟ぶどうによる40%以上の全房発酵、複数の容器による醸造、（ピエモンテでは非常に稀な）無清澄・ノンフィルターによるビン詰めといった独自の手法を組み合わせて、指導するワイナリーの品質を劇的に向上させています。そして彼は、「ルー・デュモン」の仲田晃司さんの盟友でもあります。

「フランスの樽メーカーは、数に限りがある最高品質の樽はブルゴニーユに販売し、それ以外の樽を残りの全世界の産地に販売しているという現実があり、イタリアで高品質のフレンチオークを入手することは至難です。ブルゴニーユの中でも樽使いの名手とされる生産者を探す過程で、縁あってコウジと知り合いました。ジュヴレ・シャンベルタン村に「ルー・デュモン」を訪問し、樽の出自や種類、品質、芸術的なまでに極められた焼き具合の妙に驚嘆し、そしてそれらの樽との完璧な調和によって生み出されるワインの品質に心から感動しました。以降、赤ワイン用も白ワイン用も、コウジから樽を譲ってもらうようになりました。」

「オーガニック栽培の認証や評論家の評価、コンクールでの受賞などを求めたいとは考えていません。私は私自身が正しいと信じることをします」というジョヴァンニの魂が込められたワインは、本国イタリアの30軒に及ぶミシュラン星付き店をはじめ、世界中のトップレストランのソムリエに愛され続けています（例えば、同じく「The World's 50 Best Restaurants」の常連であるバルセロナの「Bar Brutal」で供されている唯一のパローロは、このワイナリーのパローロです）。

所在村	La Morra
所有畑面積	6ha
醸造家	Giovanni Mingolla
趣味	ヨーロッパ中の偉大なワイン産地を訪れること
継承年	2015年
栽培	オーガニック栽培
醸造	収穫はすべて手摘み。天然酵母のみで発酵。ステンレスタンク、コンクリート製タンク、フードル、ブルゴニーユ製樽で醸造。無清澄、ノンフィルターでビン詰め
販売先	輸出80%（EU各国、アメリカ、カナダ、オーストラリア等）、イタリア国内20%（約30軒のミシュラン星付きレストラン、ワインショップ）
掲載実績	ワインガイド等には出品しない
Web	<a href="https://borgognorivata.com/">https://borgognorivata.com/</a>



### Langhe Arneis

ランゲ アルネイス

DOC Langhe. アルネイス100%。標高355メートルの区画より。0.7ha。砂質・石灰質土壌。樹齢55年以上のVV。100%除梗。ステンレスタンクでアルコール発酵後、コンクリート製タンクでマロラクティック発酵&6ヶ月間熟成、その後ブルゴニーユ（シャサン社およびフランソワ社）製228リットルの樽で5ヶ月間シュール・リー熟成。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。



### Lumas

ルーマス

Vino Rosso. 古代品種ペラヴェルガ80%、ドルチェット20%のブレンド。標高370メートルの区画より。合計0.8ha。砂質土壌。平均樹齢30年。除梗率50%。ステンレスタンクでアルコール発酵後、コンクリート製タンクでマロラクティック発酵&7ヶ月間シュール・リー熟成。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。作品名の「ルーマス」は、ペラヴェルガが植えられている歴史ある畑の名前です。ラベルに描かれた花束はこのワインの芳香を表現しています。



## Langhe Rosso

ランゲ ロッソ

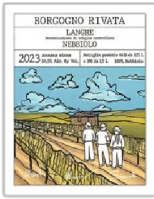
DOC Langhe。22人のみが栽培している古代品種ベラヴェルガ100%。標高370メートルの区画より。0.5ha。石灰質土壌。樹齢50年以上のVV。除梗率60%。ステンレスタンクでアルコール発酵後、コンクリート製タンクでマロラクティック発酵&12ヶ月間シュール・リー熟成。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。



## Barbera d'Alba Superiore

バルバーラ・ダルバ スペリオレ

DOC Barbera d'Alba。バルバーラ100%。標高360メートルの区画より。1.2ha。砂質・石灰質土壌。平均樹齢55年のVV。除梗率60%。ステンレスタンクでアルコール発酵後、コンクリート製タンクでマロラクティック発酵&8ヶ月間熟成、その後1000リットルのフードルで8ヶ月間シュール・リー熟成。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。



## Langhe Nebbiolo

ランゲ ネッピオーロ

DOC Langhe。ネッピオーロ100%。標高315メートルの区画より。1.5ha。砂質・石灰質土壌。平均樹齢45年のVV。除梗率60%。ステンレスタンクでアルコール発酵後、コンクリート製タンクでマロラクティック発酵&8ヶ月間熟成、その後50%を2000リットルのフードルで、50%をブルゴーニュ（シャサン社およびフランソワ社）製228リットルの樽で8ヶ月間シュール・リー熟成。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。



## Barolo

バローロ

DOCG Barolo。ネッピオーロ100%。標高520メートルの区画より。1.5ha。砂質・粘土質土壌。樹齢約25年。除梗率60%。ステンレスタンクでアルコール発酵後、コンクリート製タンクでマロラクティック発酵、その後3000リットルのフードルで24ヶ月間シュール・リー熟成。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。