



Francesco Rinaldi

フランチェスコ・リナルディ

130年の歴史をもつ、バローロで最も古いワイナリーの一つ!! 自然な栽培を志す生産者、味わいはクラシックでありながらピュアな作り。パーカーポイント驚異の95点!! イタリア国内の需要が高いリナルディ、日本発上陸です!

バローロで130年の歴史を持つ、由緒ある作り手

ランゲの中心部、世界で最も美しい丘の一つ、と言われるこの場所で、フランチェスコ・リナルディは130年の歴史を持ち、バローロで名高い2つの畑、ブルナータ、カンヌピオを所有する生産者です。この畑や景観、畑を受け継ぐ彼らは、その栽培は極力自然であり、薬品を用いることはほとんどありません。(病気が蔓延した時のみ)非常にタンニンが強い品種、ネッビオーロで造られるワインが、このリナルディの手にかかると、非常に肌理細かく、滑らかな酒質になるのは、この品質が高いブドウをしっかりと熟させて収穫するためです。

伝統ある作り手で、ロバートパーカー始め、イタリアのガンベロロッソ誌でも頻繁に取り上げられるこの生産者が、今までなぜ日本に輸入されていなかったのか。その答えは、彼らのバローロが、クオリティに対して価格が他より圧倒的に安いこと、イタリア国内でほとんどが完売してしまうからです。数量はそれほど多くありませんが、なんとか輸入できる所までこぎつけました!

歴史

初代当主のジョヴァンニ(現当主の祖父に当たります)は、1870年にこの美しいバローロの丘を訪れ、その土地にすっかり魅了されました。そして同時にその丘の持つ、ワイン畑としてのポテンシャルに気付いたのです。

その後の数年間で、ジョヴァンニは息子の手を借りながらワインを造り続け、新しい畑を買い足していきました。その中に名高いカンヌピオとブルナータがあったのです。



2006年 バローロ・ブルナータ

2006年のバローロ・ブルナータは、黒系果実の香りに満ちながらミステリアスな雰囲気を持ち、バルサミコやスパイス、メンソール、の複雑なニュアンスがグラスの中でさらに増大する。驚異的な深みと輝くほどのピュアな鮮烈さがグラスを透かして目に映るのだ。しかし、このバローロはあくまで古典的、伝統的なバローロである。余韻はとても長く、五感を襲うようだ。

いかにこの偉業がなされたのか考えたい...なるほど、これは伝統的なワイン醸造と、近代的なアプローチで畑を管理した結果、このコンビネーションが成した作品なのだ。さらに醸造所は徹底的に清潔が保たれており、それがこのワインに素晴らしくピュアな酒質を与えている。読者諸兄、このワインをあなたの購入リストの上位へ載せることをぜひオススメしたい。

飲み頃は2021~2041年。

Robert Parker.com より

☒ Must Have a Wine Advocate Review

☐ Must Be Currently For Sale

Sort by Clicking on Any Column Title

Year ▼	Wine Name	Rating
☐ 2006	🏠 Francesco Rinaldi Barolo	90
☐ 2005	🏠 Francesco Rinaldi Barolo	90
☐ 2004	by Clicking on Any Column Title	
☐ 1989		

Year ▼	Wine Name	Rating
🏠 2006	🏠 Francesco Rinaldi Barolo Brunata	95
🏠 2005	🏠 Francesco Rinaldi Barolo Brunata	91
🏠 2004	🏠 Francesco Rinaldi Barolo Brunata	92
🏠 2003	🏠 Francesco Rinaldi Barolo Brunata	91
🏠 1993	🏠 Francesco Rinaldi Barolo Brunata	89

					
ワイン名	Barolo le Brunate	ワイン名	Barolo	ワイン名	Barbaresco
年	2006	年	2006	年	2007
地域	DOCG Barolo	地域	DOCG Barolo	地域	DOCG Barbaresco
品種	ネッビオーロ 100%	品種	ネッビオーロ 100%	品種	ネッビオーロ 100%
発酵	醸造は伝統的な手順で行う。およそ20日間ステンレスタンクを用いて発酵。その後スロヴェニアンオークの大樽に入れて熟成。	発酵	醸造は伝統的な手順で行う。およそ20日間ステンレスタンクを用いて発酵。その後スロヴェニアンオークの大樽に入れて熟成。	発酵	醸造は伝統的な手順で行う。およそ15日間ステンレスタンクを用いて発酵。その後スロヴェニアンオークの大樽に入れて熟成。
熟成	大樽で4年。その後瓶内でさらに寝かせることも可能。	熟成	大樽で3年。その後瓶内でさらに寝かせることも可能。	熟成	大樽で2年。その後瓶内でさらに寝かせることも可能。
備考	パローロエリアでも最も名高い畑の一つ、「ブルナータ」のブドウだけを用いて作られる、リナルディのトップキュヴェの一つ。収穫はブドウの完熟を待ち、概ね10月中旬から開始される。熟成能力は高い。タンニンは極めて肌理細かく、今飲むことも可能。しかし、あと数年寝かせることで、さらに味わいが深まることは間違いない。	備考	10月中旬に収穫。リナルディのパローロは、自然な栽培と伝統的な手法も手伝って、旨みに富む優しい味わいが特徴。大樽で熟成させるが、色調にもまだまだ若々しさがみられ、まだ熟成のポテンシャルを感じさせる。バルバレスコと比較すると、男性に好まれる味わい。	備考	10月上旬に収穫を行う。大樽での熟成期間が短い分、ブーケと呼ぶにふさわしい華やかな香味が特徴。スムーズで、綺麗な酒質は、パローロと比べると女性に好まれる。
受賞	ワインアドヴォケート(ロバート・パーカー)で95点獲得	受賞	ワインアドヴォケート(ロバート・パーカー)で90点獲得	受賞	
					
ワイン名	Barbera d'Alba	ワイン名	Dolcetto d'Alba Roussot		
年	2008	年	2009		
地域	Barbera d'Alba DOC	地域	Dolcetto d'Alba Roussot DOC		
品種	バルベラ 100%	品種	ドルチェット 100%		
発酵	醸造は伝統的な手順で行う。およそ15日間ステンレスタンクを用いて発酵。その後大樽に入れて熟成。	発酵	醸造は伝統的な手順で行う。およそ10日間ステンレスタンクを用いて発酵。その後スロヴェニアンオークの大樽に入れて熟成。		
熟成	大樽で数カ月。	熟成	大樽で数カ月。		
備考	収穫は10月上旬に行われる。非常にドライでピターな味わいが特徴だが、少し待つことでマイルドになってくる。若々しいルビーの色調。	備考	9月下旬に収穫。味わいはドライだが果実味に富んでいる。華やかで繊細な香りが特徴。若いうちに飲むのがお薦めのワイン。		
受賞		受賞	ワインアドヴォケート(ロバート・パーカー)で88点獲得		