

San Barnaba

サン・バルナバ

Italy Piemonte



DATA

造り手：フランチェスコ・ロッカ、ロベルト・パスクエロ、ジョヴァンニ・パスクエロ

国/地域：イタリア/ピエモンテ

栽培面積：TBC

畑を知る兄弟と、自由を求めた醸造家が始める新たなプロジェクト
「良いワインは宣伝ではなく、人を介して広がる」
規模や数字から距離を置き「大切な人」のためへのワイン作り

-Story-

畑を知る兄弟と、自由を求める醸造家が始めるワイン作り

サン・バルナバは、2023年に始動したピエモンテ州セッラルンガ・ダルバを拠点とする新世代のワインプロジェクトである。中核を成すのは、ロベルトとジョヴァンニのパスクエロ兄弟、そして醸造を担うフランチェスコ・ロッカの3人。兄弟は長年、畑とワイナリーの売買仲介に携わり、「どの畑が誰の手に渡るかで土地の未来は決まる」という現実を内側から見続けてきた。そこで彼らは、先に理想のワイン像を描き、好条件の畑が売りに出た際に少しずつ自分たちで畑を購入してきた。そこに加わったのが、彼らの古くからの友人のフランチェスコ・ロッカである。バルバレスコの名門ブルーノ・ロッカに育ちながらも、「規模や数字から距離を置き、友人たちとより自由な表現を求めていた」とフランチェスコは語る。



強さではなく、差異を選ぶ。土地の声が最も正直に現れる場所から

畑選びは、プロジェクトの姿勢をそのまま映し出している。彼らが価値を見出すのは、力強さや即時的な分かりやすさではない。「繊細で、違いがはっきり出る畑ほど、造り手の姿勢が問われる」その考えのもと、土地と向き合っている。2024年、彼らはラ・モッラのセッラ、そしてヴェルドゥーノのモンヴィリエーロという重要なクリュを購入した。いずれも、構造の強さを誇示するタイプではなく、緊張感と透明感を備え、土地のニュアンスが前面に現れる区画である。ここから将来的にバローロが生み出される予定だが、彼らが目指すのは、「力を見せつけるバローロではなく、土地が自然に語り出すようなバローロ」である。一方で、サン・バルナバの関心はバローロに限定されない。フレイザ、ティモラッソ、そしてヴェルドゥーノに植えられたペラヴェルガといったピエモンテの土着品種にも、同じ熱量が注がれている。「忘れられてきた品種ではなく、土地に本当に合っているからこそ、今も残っている」彼らにとって、「品種選択」もテロワールの一部なのである。畑ではオーガニック栽培を基本とし、過度な介入を避ける。「畑の声を聞くためには、急がないことが一番大事だ。将来的には、すべてのワインを自社畑由来とすることを見据えている」とビジョンを語る。



介入を減らすほど、畑は雄弁になる

醸造における基本姿勢は、伝統的でありながら意図的に控えめである。共通するのは、培養酵母を用いず、温度管理も行わず、無濾過・無清澄で仕上げ、SO2の使用を最小限に抑えるという一貫した方針。「私たちにとって醸造とは、”ワインを作る”行為ではなく、畑と品種が本来備えている表現を邪魔せずに導くための工程にほかならない。介入を減らすほど、畑は雄弁に語りかけてくれる」と哲学を説明する。発酵はフレンチオークの開放桶で行われ、果皮浸漬は20-30日間を基本とし、ネッビオーロではさらに長いマセラシオンが取られる。セラーにはコンクリート容器と樽のみ。ステンレスは使用しない。熟成は、ネッビオーロはスラヴォニアノークの大樽、ペラヴェルガ、フレイザ、ティモラッソは主にコンクリートで最大約6ヶ月行われる。操作性ではなく、安定性と中立性が常に選択基準だ。ネッビオーロではタンニンの量ではなく質が重視され、ランゲ・ネッビオーロであっても、赤系果実や花の香りの奥に、若いうちから明確な骨格と緊張感が感じられる。フレイザは野性味を抑え込まず、果実と酸の均衡を探ることで硬質さと透明感を両立させる。ペラヴェルガは軽やかでありながら極めて土地的な表情を持ち、「軽いワインではなく、静かなワインであってほしい」という言葉がその性格を端的に示す。デルトーナ・ティモラッソは他のワインより1年長い熟成が施され、「待てば必ず応えてくれる」という理解のもと、張りのあるミネラル感を備えた洗練された佇まいへと導かれる。2024年から仕込まれるセッラとモンヴィリエーロのバローロも、その延長線上にある。サン・バルナバは多くを語らない。ただ土地を信じ、静かに誠実なワインを造り続けている。

サン・バルナバはSNSもウェブサイトも持たない。

「良いワインは宣伝ではなく人を介して広がる」友人や大切な人のためへのワイン造り。

その思想を、彼らは最初から実践している。

ヴェルドゥーノ・ペラヴェルガ

Verduno Pelaverga 2024

Price: ¥6,500



【セパージュ】ペラヴェルガ 【アルコール度数】13.5 %

【畠】ヴェルドゥーノ、石灰質粘土質土壌、標高350-380 m、樹齢25年

【栽培・醸造】収穫は手摘みで収穫時に畠で選定を行う。5-7日間マセラシオンを行い、コンクリートタンクで野生酵母を用いて発酵。そのままコンクリートタンクで6ヶ月熟成を行い、無濾過無清澄で瓶詰め。

【年間生産量】TBC本

【コメント】ペラヴェルガという品種からここまでシリアスなワインが生まれることに驚く。

香りは野イチゴや赤スグリ、クランベリーなどの赤系果実に、白胡椒を中心としたスパイス、バラの花弁やスマレのフローラルが重なる。口当たりはドライで軽快。生き生きとした酸が全体を貫き、果実味はピュアで伸びやか。タンニンはきわめて繊細で、ほのかな塩味を伴うミネラル感が余韻に奥行きを与える。エレガントで非常に飲み心地の良い仕上がり。

ランゲ・フレイザ

Langhe Freisa 2024

Price: ¥6,800



【セパージュ】フレイザ 【アルコール度数】13 %

【畠】サント・ステファノ・ベルボ、石灰質泥灰土、標高470 m、樹齢18年

【栽培・醸造】収穫は手摘みで収穫時に畠で選定を行う。10日間マセラシオンを行い、コンクリートタンクで野生酵母を用いて発酵。そのままコンクリートタンクで6ヶ月熟成を行い、無濾過無清澄で瓶詰め。

【年間生産量】TBC本

【コメント】ネッビオーロの名声の陰で静かに受け継がれてきた土着品種フレイザ。その個性と可能性を、低介入の手仕事で誠実に引き出した、ピエモンテの伝統と造り手の哲学を映す一本。

香りの主役は熟した果実よりもスパイス。ブラックベリーや野生のチェリーといった黒系果実が高音部を彩りつつ、白胡椒やハーブ、土を思わせる野性的で奥行きのあるブーケが広がる。味わいは非常に凝縮感が高く、口中の隅々まで力強い風味が行き渡る。やがて現れるタンニンは緻密で上質、サテンのように滑らかな質感を備える。続いて豊かな酸がタンニンを洗い流し、生き生きとした張りと立体感を残す。食事に寄り添いながらもフレイザ本来の野性味と、造り手の哲学が素直に表現された一本。

ランゲ・ネッビオーロ

Langhe Nebbiolo 2024

Price: ¥7,100



【セパージュ】ネッビオーロ 【アルコール度数】13.5 %

【畠】バルバレスコ、カールス、石灰質粘土質土壌、標高240-270 m、樹齢20年

【栽培・醸造】収穫は手摘みで収穫時に畠で選定を行う。30-40日間マセラシオンを行い、コンクリートタンクで野生酵母を用いて発酵。大型スロヴェニアノーク樽（ボッティ）で6ヶ月間熟成。無濾過無清澄で瓶詰め。【年間生産量】TBC本

【コメント】彼らのランゲ・ネッビオーロを飲むと将来的にリリースされるバローロへの期待を抱かずにはいられない。イチゴを思わせる赤い果実の華やかなアロマに、ほのかなスパイスが重なり、奥行きのある表情を描く。味わいはシルクのように滑らかなタンニンに支えられ、優美さの中に確かな力強さを備える。溶け込んだ酸が全体に活力を与え、唾液を誘うような心地よさとともに、洗練されたテクスチャーが余韻まで続く。ネッビオーロの本質を感じさせる完成度の高い仕上がり。

デルトーナ・ティモラッソ

Derthona Timorasso 2023

Price: ¥8,500



【セパージュ】ティモラッソ 【アルコール度数】12.5 %

【畠】コッリ・トルトネージ、モンレアーレの丘陵地帯、石灰質粘土質土壌、標高300 m、樹齢20年

【栽培・醸造】収穫は手摘みで収穫時に畠で選定を行う。ダイレクトプレス、コンクリートタンクで野生酵母を用いて発酵。そのままコンクリートタンクで6ヶ月間熟成。無濾過無清澄で瓶詰め。瓶内で1年熟成を行いリリース。【年間生産量】TBC本

【コメント】アルコール度数が高く、果実味が中心の典型的なティモラッソとは異なり、アルコール度数が低くミネラル中心のエレガントなスタイル。柑橘の皮や青リンゴ、白桃のフレッシュなアロマに、スイカズラやアカシアの花が重なり、次第に濡れた石や蜜蠍、カモミール、白アーモンドを思わせる奥行きが現れる。味わいは非常にドライ。ワクシーで噛み応えのある質感を、高く張りのある酸が鮮烈に支える。明確なミネラル感とほのかな塩味が輪郭を与え、余韻には柑橘と核果、アーモンド由来の心地よい苦味が長く続く。テロワールを純粋に映す、力強くも直線的な一本。