

19世紀末バルバレスコ黎明期に誕生した歴史的ワイナリー



パイティン *Azienda Agricola PAITIN* (イタリア/ピエモンテ州ネイヴェ)

バルバレスコはかつてバローロとして売られていたが、19世紀末からバルバレスコとして区別されるようになった。この新しいワインを最初に瓶詰めして、輸出した生産者のひとつがパイティンだ。



パイティンの歴史は、1796年にベネデット・エリアが、ブドウ畑とカンティーナを持つワイナリーをルイジ・ペッツェーロから購入した時から始まった。

その後息子のジュゼッペが畑を広げ、15世紀から続く地下のカンティーナを購入し、1898年にはワインの輸出を開始した。1893年にソリ・パイティンのバルバレスコの瓶詰めを始めた。



← パイティンに残る最古の1909年バルバレスコ

ワイナリーはセコンド・パスクエローエリアが1965年にシステムを刷新し、新しいカンティーナを設立し、新しい畑に植樹を始めた。今日のワイナリーは、セコンド・パスクエローと2人の息子ジョヴァンニとシルヴァーノにより運営されている。1997年には農場経営も始めた。現在は17haの畑で、Barbaresco, Nebbiolo, Arneis, Barbera, Dolcetto を生産している。

パイティンのワインは、しなやかで緻密なボディに隠された、立体感のある凛々しいタンニンである。バルバレスコの歴史に深く寄与したパイティンは、現在も進化し続けている。



| | |
|--|---|
| ● Barbaresco Sori Paitin '12 | 6 |
| ● Barbaresco Serra '12 | 5 |
| ● Barbaresco Sori Paitin V.V. Ris. '10 | 8 |
| ● Barbera d'Alba Sup. Campoliva '12 | 5 |
| ● Nebbiolo d'Alba Ca Veja '12 | 4 |
| ○ Langhe Arneis Elisa '14 | 3 |
| ● Barbaresco Sori Paitin '07 | 6 |
| ● Barbaresco Sori Paitin '04 | 6 |
| ● Barbaresco Sori Paitin '97 | 5 |
| ● Barbaresco Sori Paitin '95 | 7 |
| ● Barbaresco Sori Paitin V.V. '04 | 7 |
| ● Barbaresco Sori Paitin V.V. '01 | 7 |
| ● Barbaresco Sori Paitin V.V. '99 | 8 |
| ● Langhe Paitin '97 | 5 |
| ● Barbaresco Sori Paitin '11 | 6 |



Gambero Rosso2016 に掲載されています。

アグリ株式会社

| コード | 商品名 ヴィニフィケーション | 色 | VT | 地域 JAN | 容量 (ml) | 参考上代 | |
|---|---|---|------|--------------------------------|------------|--------|---|
|  Paitin / パイティン (ピエモンテ州ネイヴェ) | | | | | | | |
| 213115 | パイティン・ランゲ・アルネイス・ヴィーニャ・エリザ PAITIN LANGHE ARNEIS VIGNA ELISA DOC | 白 | 2016 | DOCランゲ・アルネイス 4560474981862 | 750 | ¥3,200 |  |
| <p>ブドウ品種:アルネイス85%、リースリング15% / 樹齢: 1991-1994年に植樹 年間生産本数: 12,000本 醸造:除梗破碎した後、横長ステンレスタンクで12℃で24時間マセレーション、翌日プレスし清澄する。アルコール醗酵はステンレスタンクで14℃で、選別酵母と共に、30日間行う。酸とフレッシュ感をキープするためにMLFは行わない。ボトリングまでステンレスタンクでシュールリーを行う。フィルターをかける。</p> <p>カンティーナの唯一の白ワインで、五代目のエリーザに捧げられたワイン。</p> | | | | | | | |
| 213120 | パイティン・バルベラ・ダルバ・セツラ PAITIN BARBERA D'ALBA SERRA DOC | 赤 | 2015 | DOCバルベラ・ダルバ 4560474981879 | 750 | ¥3,500 |  |
| <p>ブドウ品種:バルベラ100% / 樹齢:1991-1994年に植樹、南西向き 年間生産本数: 18,000本 醸造:アルコール醗酵は横長ステンレスタンクで26-28℃で、8日間行う。MFが起こる前に、スロヴェニア産オークの大樽に移し12ヶ月以上熟成。その後ステンレスタンクで2ヶ月休ませ、ボトリング。フィルターなし、清澄なし。</p> <p>セラボエツラの東側の畑、傾斜は緩やか。かつてはBricco di Neiveのバルベラが植えられていた。フレッシュ感とバランスが持ち味。</p> | | | | | | | |
| 213105 | パイティン・ネッビオーロ・ダルバ・カ・ヴェジャ PAITIN NEBBIOLO D'ALBA CA VEJA DOC | 赤 | 2014 | DOCネッビオーロ・ダルバ 4560474981817 | 750 | ¥4,700 |  |
| <p>ブドウ品種:ネッビオーロ100% / 樹齢:1995年に植樹 年間生産本数: 4,000本 (2014年) 醸造:アルコール醗酵は横長ステンレスタンクで26-28℃で10日間。ステンレスタンクでMLFを行い熟成。2014年VTは樽は使用していない。フィルターなし、清澄なし。</p> <p>1500年代から続く区画。カ・ベイアはこの土地の方言で「古い家」を意味する。Sant'Agataの泥灰土とDianoの沖堆積土壌が混ざる珍しい組み合わせの土壌で、これはMonforteからBaroloにかけての丘陵地帯にのみ見られる。</p> | | | | | | | |
| 213110 | パイティン・バルバレスコ セツラボエツラ PAITIN BARBARESCO SERRABOELLA DOCG | 赤 | 2013 | DOCGバルバレスコ 4560474981824 | 750 | ¥6,800 |  |
| <p>ブドウ品種:ネッビオーロ100% / 樹齢: 1988~1995年に植樹 年間生産本数:12,000本 醸造:アルコール醗酵は横長ステンレスタンクで土着酵母とともに26-28℃で14日間行う。MFが起こる前に、クロアチア、スラヴォニア産オークの大樽(30HL-50HL)に移し18ヶ月以上熟成。その後ステンレスタンクで2ヶ月休ませ、ボトリング。フィルターなし、清澄なし。</p> <p>ネイヴェ村のセツラボエツラは、セツラヴァリアーノ地層とトルトニアーノ地層が混ざる珍しい組み合わせの丘陵地帯。非常に稀な土壌で、バルバレスコのロカリエ、バローロのカンヌビに見られるくらい。この土壌の結合により、非常に長期の熟成が可能になる。</p> | | | | | | | |
| 213125 | パイティン・バルバレスコ・ソリ・パイティン PAITIN BARBARESCO SORI PAITIN DOCG | 赤 | 2013 | DOCGバルバレスコ 4560474981831 | 750 | ¥9,000 |  |
| <p>ブドウ品種:ネッビオーロ100% 樹齢:1953~1984年に植樹 年間生産本数: 18,000本 醸造:アルコール醗酵は横長ステンレスタンクで土着酵母とともに26-28℃で19日間行う。MFが起こる前に、クロアチア、スラヴォニア産オークの大樽(30HL-50HL)に移し24ヶ月以上熟成。その後ステンレスタンクで2ヶ月休ませ、ボトリング。フィルターなし、清澄なし。</p> <p>ネイヴェの南部の唯一の区画。他の区画より密度のある土壌。最も標高が高く、日当たりの良い場所で、この地方の方言でSoriと呼ばれる。</p> | | | | | | | |