



Barolo Chinato

バローロ・キナート

創業以来、ピオ・チェーザレでは曾祖父から受け継いだファミリー・レシピに忠実に、バローロ・キナートとベルモットを限定生産してきました。しかし、1950年代初頭、個性が無くテロワールを尊重しない大量生産型のリキュールに注目が集まり、徐々に消費者の嗜好が変化してきたことから、惜しまれながら生産を終了しました。

近年、時代は周り、伝統的に造られたアロマティックワインやワインベースの食前酒が注目を浴びるようになり、創業者の孫娘である5代目フェデリカの指示の下2016年にごく少量のヴェルモットとバローロ・キナートの生産を再開しました。祖母の慎重なアドバイスの下、長年にわたって封印され守られてきた歴史的なラベルと古くからの家族レシピを採用しています。これらの偉大なワインが再び世に出ることで、かつての名声、独自性が取り戻されることを願うばかりです。

製法

China Calissaja (キナノキ) と Succirubra (アカキナノキ) の樹皮を、少量のクラシック・バローロで21日間浸漬します。その後、ファミリー・レシピ通りに、リンドウの根、ルバーブ、カルダモンシード、スイート&ビターオレンジ、シナモンなどの香草を混ぜ合わせます。数週間の熟成の後、クラシック・バローロを更に加え、少量の砂糖とアルコールで味を整えます。

その後、小さめのステンレス・タンクで約4ヶ月間熟成させ、更に2ヶ月間、瓶の中で熟成させます。バローロ・キナートは、昔ながらの“ピエモンテ・スタイル”で、食後酒としてお楽しみいただけます。

参考小売価格 ¥14,500 (税別)

