

ロベルト サロット

来日テイastingセミナー レポート

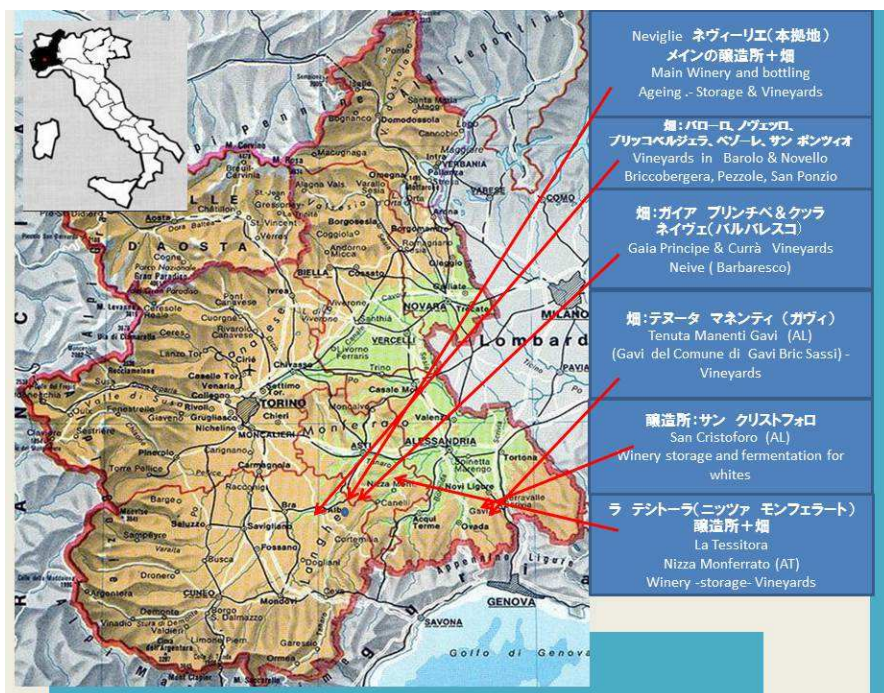


2015年2月に、イタリアのピエモンテより、ロベルト サロットを招き、来日テイastingセミナーを開催いたしました。その様子をお伝えいたします。

15歳でワイン造りを決意。 その後、大手ワイナリーでの経験が糧となり、 世界に通用するワインを造り出すまでに。

私の家系は7世代続き、ピエモンテで200年に渡り、ワインの仕事に携わっています。近年では私と、父、息子の三代でワイン造りを行っています。幼い頃からワインは身近にありましたが、実際にワイン造りの仕事を決心したのは15歳の時でした。醸造学校へ通っていた当時、地元では国際市場に進出することなく、地元消費向けのワイナリーばかりでした。私は当時から国際市場に進出できるワイン造りをしようという野望を持って30年間取り組んできました。

しかし、当時、私の家族のワイナリーはとても小さく、国際市場に進出できるような力を持っていませんでした。そこで、醸造学校卒業後は大きなワイナリーで働き、そこで得た経験が大きな糧となって、私の小さなワイナリーでどういったことができるかといことを考えられるようになりました。通常、小さいワイナリーというと一つの銘柄のワインしか造っていないことが多いのですが、国際市場に出ていくうえで幅広いワインの種類を造るべきだと考えるようになりました。そのため、D.O.C.G.、D.O.C.エリアの畑を少しずつ買い足していき、たくさんの銘柄のワインを造られるようになりました。この大手ワイナリーで働いていたことで、人脈もできました。そしてどの畑がよいかという知識も増えました。また、ガヴィの共同組合でも働いたのが役にたち、この地区が大好きになりました。



ピエモンテの主要銘柄を網羅 する、唯一の個人生産者。

少しずつ畑を買い足し、現在、私たちが持っている畑は総面積で90ha、そのほとんどがD.O.C.G.、D.O.C.です。これによりピエモンテが許可している主なワインを全て網羅出来るようになりました。ロベルト サロットはピエモンテの個人生産者では唯一に近い、一軒のワイナリーで主要なピエモンテワインを造れる存在ということです。そして、それら全てが自社畑なのです。D.O.C.G.、D.O.C.エリアを持つことは大変難しいですし、費用も掛かります。しかし、これらのおかげで少しずつ成功をおさめることができます。最近、アルバ市内にワインショップを持つことにしました。こちらが近年の動きになります。



ワインは「人」が生み出すもの。 テロワール、気候など畑を取り巻く環境 + 「人」の力。 「人」の力なくして良いワインはできません。

私にとってワインは何か特別なものです。テロワールを反映したものがワインに大きく影響を与えますが、それに加える人の手がとても重要です。だから、ワインは単なるものではなく、「人」が生み出すものだとして日々考えています。もちろんワインは畑がなければできません。テロワールや気候など、畑を取り巻く環境があります。そして「人」の力です。「人」の力なくして良いワインはできません。例えば、同じ畑で同じ葡萄のワインを造っても、それぞれに別の人が造れば、それぞれに味は異なります。私はワインとは単に造るということではなく、「芸術」という風に考えています。例えば、同じ畑で同じ葡萄のワインを造っても、それぞれに別の人が造れば、それぞれに味は異なります。私はワインとは単に造るということではなく、「芸術」という風に考えています。それぞれの生産者が、それぞれの思いを持ってワインを造っている。そこには、それぞれの生産者の考えや好みが生産者の中に反映されています。

例えば今、皆様の目の前に大理石の塊があるとします。ミケランジェロが大理石を掘れば必ず素晴らしい彫刻を造るでしょうが、私が掘ればおそらくダメなものにしかありません。大理石の塊が基本となり、人がその大理石を彫り、銅像が完成します。しかし、彫る人間によってその出来栄が違います。ワイン造りもこれと同じです。

ミケランジェロと申し上げましたが、優れた芸術家の造る作品には、どれも必ず共通点があります。ミケランジェロの作品は、誰もが彼が造った作品だと分かるように、ワイン造りにおいても、葡萄が違い、違うワインを使っても、必ずそれぞれのワインの中に、その造り手のワインであると思わせる共通点があります。私が目指しているのは、誰が飲んでもサロットのワインだとわかるようなスタイルであり、長年かけてようやくそれ確立できたと思っています。

30年間、試行錯誤のうえ、現在のスタイルに到達しました。 そのひとつが、ロベルト サロット独自の“アパッシメント”です。

「香りの豊かさや果実味の柔らかさ=味のバランス」、「誰にとっても好ましい味わい=飲み心地の良いワイン」この2つが私のワインの大きな特徴です。この味わいを造り出すために、伝統をととても大切にしていますが、それだけで新しいものは生まれません。私は30年間、毎晩考え、多くの人の意見を聞き、「これだ」というスタイルを確立しました。「伝統を重んじながら、新しいことをどんどん取り入れていくこと」が私の哲学です。それは簡単ではありませんでした。

私のワインには秘密のアパッシメントという作業をしています。かつて、アパッシメントをしている醸造家はおそらくピエモンテにはいませんでした。アパッシメントすることで、より柔らかみを果実感に与えますし、果実の甘さをワインに与えています。

なぜアパッシメントを行ったかというと、ワインは結果として飲みやすくなければならないと考えているからです。アパッシメントをすることで、強く強いネッピオーロのタンニンは、丸く柔らかな味を帯び、より飲み手においしく飲んでいただけることがわかりました。それが私のワインのやわらかいニュアンスを持ち、飲みやすい赤のスタイルなのです。そして、今すぐに飲めて、長期熟成も可能となるのです。



選別しながら手摘みで収穫



プレス前に数ヶ月、葡萄を乾燥させる



乾燥させた葡萄を11月末に除梗してプレス

長期熟成できるガヴィを造り出せる理由。 それは低温での長い発酵期間。

私の白ワインの特徴は、「フレッシュで爽やか」、「果実感も軽やか」です。それと同時に長期熟成できるワインであり、その点が他の生産者と大きく異なる点です。発酵段階で温度をかなり低くします。加えて、白ワインの発酵期間は、通常10日から2週間ですが、私は2ヶ月と長い期間発酵させます。そうすることでワインに柔らかみが得られ、香りがさらに豊かになります。



温度コントロール装置付のステンレス発酵タンク

サロットにしか出来ない長期熟成できるガヴィ。

ロベルト サロットの名を一躍世界に知らしめた、彼の手腕に感嘆させられるワイン。



<ロベルト サロットのコメント>

外観は麦わらを帯びたイエロー。香りはフレッシュな果実のニュアンスがあります。ミネラルが感じられ、余韻に感じるほろ苦さは土壌の特徴を表しています。早く飲まなければならないガヴィやイタリア白ワインは多いですが、私のガヴィは長期熟成が可能です。熟成するとミネラル感が変化し、新たな楽しみが生まれます。この熟成可能な白を造ったことで、私は一躍世界で知られるようになりました。



2014 ガヴィ アウロラ

Gavi Aurora

品番：I-623 / JAN：4935919056236 / 容量：750ml

¥1,728(本体価格¥1,600)

【白・辛口】国・地域等：イタリア・ピエモンテ

葡萄品種：コルテーゼ 熟成：ステンレスタンク

葡萄は付き合いの長い5人の農夫に育ててもらっています。パルクで買うのではなく、発酵、醸造はサロット自身が行っています。低温で長時間発酵させることで、果実味が保たれます。はきはきとした果実味と、グレープフルーツを思わせるさわやかな風味が広がります。アウロラは、奥様の名前から取っていて、イタリアで「夜明け」「オーロラ」の意味です。

ガヴィの共同組合で働いていた時から注目していた畑 ガヴィを知り尽くした、ロベルト サロットならではのストーリーです。

2013 ガヴィ デル コムーネ ディ ガヴィ ブリク サッシ

Gavi del Comune di Gavi Bric Sassi

品番：I-569 / JAN：4935919055697 / 容量：750ml

¥2,160(本体価格¥2,000)

【白・辛口】国・地域等：イタリア・ピエモンテ

葡萄品種：コルテーゼ

熟成：ステンレスタンク

「ブリク サッシ」はロベルトが自身で所有する15haの単一畑の名前です。ブリク=頂上 サッシ=石 という意味であり、山に近いところほど石が多くなっており、その分ミネラルが豊富に含まれています。もともとは海であったため、畑の石には貝殻なども見られます。この畑はロベルトがガヴィの協同組合で働いていた時から注目していた畑で、独立してから購入しました。日当たりがよく、海にも近いことからガヴィに適しています。

"ガンベロ ロッソ 2015"で2ピッキエリ、

"ヴェロネッリ 2015"で2ツ星★★/87点



ゼルベッタ地区
ガヴィのブリク サッシの畑



ブリク サッシの土壌。
石が混ざる土壌でミネラルをもたらす。

<ロベルト サロットのコメント>

外観は麦わらを帯びたイエロー。香りはフレッシュなニュアンスと鮮明に感じていただけます。味わいは爽やかでフレッシュ。そして果実と酸のバランスが良く取れているのが特徴です。糖とアルコールが嫌味なく、バランスが取れています。コルテーゼは酸の強い品種ですので、仕事を怠ると酸が強すぎる葡萄ができてしまいます。畑仕事と醸造により酸を柔らかく、飲みやすい状態にする、これが私の重要な仕事のひとつです。このワインの相性は何と言っても魚料理、肉なら白身の肉です。お刺身とも相性が良いです。最も良いと思う相性はお寿司かと思えます。



特注の樽で仕上げる サロットの創造性溢れるワイン。



2013 バルベーラ ダルバ ブリッコマッキア

Barbera d'Alba Bricco Macchia

品番：I-628 / JAN：4935919056281 / 容量：750ml

¥2,160(本体価格¥2,000)

【赤・フルボディ】国・地域等：イタリア・ピエモンテ

生産者：アジエンダ アグリコーラ ロベルト サロット

葡萄品種：バルベーラ

熟成：アメリカ産の大樽で熟成

畑はパローロのエリア、パローロ村とノヴェッロ村の間にあり、東向きの丘です。収穫は一般よりも遅く、10月半ばに行います。低温での醸しの後、温度管理しながら醗酵します。さらに6日間醸しを行います。

「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2015」で90点、「ヴェロネッリ 2015」で2ツ星★/89点

<ロベルト サロットのコメント>

外観は赤みを帯びたルビー色に少し紫のニュアンスがある。香りは果実味のニュアンスとコーヒーのような味わい。バニラのニュアンスも感じられます。このコーヒーやバニラ香は樽の焦がし具合によって得られます。2年樽であれば厚さ2mm、3年樽であれば3mmを焦がすことで2、3年経った樽でもその風味を加えることが可能です。このワインも酸と果実のバランスが絶妙です。バルベーラは様々な特徴を持つ品種のため、きちんとした醸造をしないとバランスの良いワインは造れません。



一見柔らかく見えそうで、とても芯が強い。 その名の通り、娘エレナに捧げたワインで、娘の性格にそっくりです。

2011 エレーナ バルベーラ ダルバ ラ ルーナ

Elena Barbera d'Alba La Luna

品番：I-638 / JAN：4935919056380 / 容量：750ml

¥4,752(本体価格¥4,400)

【赤・フルボディ】国・地域等：イタリア・ピエモンテ

生産者：アジエンダ アグリコーラ ロベルト サロット

葡萄品種：バルベーラ 熟成：バリック（新樽、2年樽）熟成後、タンクとボトルでも熟成

ロベルト サロットの二番目の子供である娘のエレーナ（'98年生まれ）に捧げられたワインです。良い年にしか造りません。

畑は、標高350mの急斜面で、南向きの最高の場所にあります。サロット家で最も古い区画で、60~70年樹齢のものもあります。土壌は、石灰質泥灰土です。生産量は8,000本です。

※「ガンベロ ロッソ2014」で2グラス、「イ ヴィーニ ディ ヴェロネッリ2014」で90点。

<ロベルト サロットのコメント>

エレーナというのは私の娘の名前です。娘は1998年生まれます。この年に娘にささげるワインとしてファーストリリースしました。このワインは名前の通り、私の娘にそっくりです。特にこの果実感、濃いニュアンスがまさしくそっくりです。ブリッコマッキアに比べ、モダンなスタイルで熟成には新樽、もしくは2年樽のバリックを使用しています。外観は濃いルビー色、そして紫を帯びています。香りもとても豊かで、持続性があります。バルサミックな風味を感じることができます。果実味が大変豊かなのがこのワインの特徴です。またこのふくよかさが満足感を与えてくれます。このワインは毎年生産されるわけではなく、葡萄を厳選するので良い葡萄ができたときのみ造っています。熟成できるワインでもあります。





今から楽しめて、 長期熟成も可能です。

それを可能にするのが、“私のアパッシメント”です。
30年間をかけて到達した、『サロット スタイル』



2008 バルバレスコ ガイア プリンチペ ※08VTが無くなり次第09VTに切り替わります。

Barbaresco Gaia Principe

品番：I-571 / JAN：4935919055710 / 容量：750ml **¥5,184**(本体価格¥4,800)

【赤・フルボディ】国・地域等：イタリア・ピエモンテ バルバレスコ

生産者：アジエンダ アグリコーラ ロベルト サロット

葡萄品種：ネッピオーロ 熟成：バリックで熟成後、タンクとボトルでも熟成

ガイア プリンチペは、メイヴェエ村の丘の上にある単一畑です。畑は南から南西向きで、海拔 270m です。土壌は粘土石灰岩と泥石灰です。

"ヴェロネッリ 2014"で 2 つ星★★/89 点

<ロベルト サロットのコメント>

外観は赤みを帯びたルビー色。香りは複雑性があり、熟したフルーツやスパイスのニュアンスがあります。味わいは果実感がとても豊かで、タンニンもとても豊富です。このタンニンが甘さ、柔らかさをもっているのが特徴です。このタンニンのニュアンスから通常の葡萄で造られたワインとアパッシメントをした葡萄で造られたワインの違いを感じていただきたい。今から飲めて、さらに長期熟成も可能です。

私の人生をかけたワイン

“サロット スタイル”の始まりは、
「勇敢」という名の、このワインからでした。



2008 バローロ リセルヴァ アウダチェ

Barolo Riserva Audace

品番：I-588 / JAN：4935919055888 / 容量：750ml **¥5,184**(本体価格¥4,800)

【赤・フルボディ】国・地域等：イタリア・ピエモンテ バローロ

生産者：アジエンダ アグリコーラ ロベルト サロット

葡萄品種：ネッピオーロ 熟成：バリックで熟成後、タンクとボトルでも熟成

アウダチェは、「勇敢」という意味です。畑は海拔 400m に位置し、南～南西向きの粘土石灰質土壌です。

"ヴェロネッリ 2015"でスーパートレストレ★★★/93 点、"エスプレッソ 2015"で 15.5 点

<ロベルト サロットのコメント>

外観は赤みを帯びたルビー色。香りは豊か、味わいは柔らかみを感じていただけます。このワインは決して飲みにくいワインではありません。ですが複雑性は損なわれていません。強さだけでなく、エレガントさもあります。アウダチェは、「勇敢」という意味です。このワインは、誰も行ってないアパッシメント（第二の成熟葡萄）を使って初めて造ったワインです。2005 年当初は自信がなく、バローロの伝統を守ってきた生産者の目も気になり、勇気が持てませんでした。その自分自身を奮い立たせるために、この名を付けました。唯一無二のバローロ。私の人生をかけたワインといえます。