



ROBERTO SAROTTO

— ロベルト サロット —

「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2022」

LUCA MARONI



4 アイテムが 99 点 (満点) 獲得!

最新版の「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2022」で、ロベルト サロットが造るワイン、“プーロ シャルドネ 2020”、“エンリコ プリモ 2020”、“バルバーラ ダルバ エレーナ ラ ルーナ 2020”、“バルバレスコ ガイア プリンチペ 2018”が 99 点満点を獲得。オペレーションが異なる 4 つのキュヴェが最高得点を獲得していることも素晴らしく、これは彼のワインが高く評価されている証でもあります。



左から順に、エレーナ (娘)、エンリコ (息子)、アウローラ (妻) マリア (母)、ロベルト

ワイナリーの歴史と家族 ~2020年2月来日セミナーより~

私の先祖は 1800 年代から、今と変わらない場所で葡萄栽培とワイン醸造を行ってきました。私自身は 30 年ほどこのワイナリーで仕事をしていますが、醸造学校を出た後、まずは大きなワイナリーで醸造家としての仕事をスタートしました。1980 年代には、私の両親も少しずつワイン造りに力を入れていきましたが、当時の私たちのワイナリーはまだ小さいものだったからです。そこで、まずは大きなワイナリーで働くことで、経験を積む必要がありました。そこでは葡萄栽培やワインの醸造、樽での熟成方法など、様々なことを学びました。この経験を経て、私自身成長することができ、そして現在に至るまでの哲学を生み出すことができました。哲学とは、私のワイナリーが将来どのようなワインを造りたいのか、どのような存在になりたいのかという

ことです。このことが、他の多くの生産者と違うワイナリーになるきっかけとなりました。

大きなワイナリーで 14 年ほど醸造家として勤務した後、家族のワイナリーでの仕事をスタートしました。そして、1983 年に最初のワインを手がけることができました。これは私の家族の写真です。母のマリアは私にとっては先生のような存在で、彼女から葡萄栽培について多くのことを学びました。妻のアウローラ、そして今ここに来ている娘のエレーナと、息子のエンリコと一緒に、私たちは家族でワイン造りを行っています。私たち家族はこの土地で生まれ育ったため、故郷への深い愛情を持っています。



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

～2020年2月来日セミナーより～

現在、私たちは8つの村で約95haの葡萄畑を管理しています。モスカート ダスティから始まり、パローロ、バルバレスコ、ガヴィ、バルベラ ダスティと5つのDOCG格付けの地域にも畑を所有しております。これは個人生産者としては唯一と言えます。簡単なことのように聞こえるかもしれませんが、色々な畑を所有するにあたり辛い思いや苦い経験もし、決して簡単な道のりではありませんでした。長い年月をかけて得られたもので、この経験が私たちのワイナリーが大きく成長するきっかけになりました。

た。葡萄品種は、ネッピオーロやバルベラ、ドルチェットなどランゲの土着品種を中心に、カベルネ ソーヴィニヨンなどの国際的な品種も栽培しています。私たちは葡萄栽培については伝統的な手法を用いていますが、ワイン造りに関しては近代的な設備を揃えています。例えば、50,000hlのワインを貯蔵できる環境を持ち、5,000hlのワインを貯蔵できる樽を所有しています。醸造所には、ワインの分析のためのラボを備えています。このような施設を持つ個人生産者は私たちのみです。また、多くの生産者は買い葡萄でガヴィを造っていますが、私たちはガヴィの畑を持ち、ガヴィのためだけの専用の醸造所を所有しています。これも、唯一のことと言えます。

ワイン造りの哲学 ～2020年2月来日セミナーより～

私はこの地で代々葡萄栽培を行ってきた家族の一員です。葡萄畑で生まれ、そして育ちました。葡萄畑は私たち家族にとって自分が生活する場所です。自分たちにとって健康的であるためにも、葡萄畑や周囲の環境を守らなければならないと考えています。具体的には、病害に対しできる限り化学的なものは使用しないことや、すべての土地を畑にするのではなく、動物たちの棲み処をそのまま残すなど、周りの環境も健全でなければなりません。こうすることで健全な葡萄が育つだけでなく、80年を超える葡萄樹も育ち、こうした葡萄は高品質なワインを生み出します。葡萄畑は家族代々受け継がれてきたものです。後世にも続くものを守ることが私の使命です。



ワインは常にバランスが良く、好ましいものでなければなりません。もちろん、収穫年によって違いはあり、全く同じワインにすることは不可能です。しかし、どの年でもバランスが常に見て取れることが必要です。これは生産者が芸術家であるということとつながります。そして、これは必ずしも容易なことではなく、むしろ難しいことです。常に先のことを見据え、恐れずに立ち向かい前進していき、新しいものを生み出すことが大切なのです。そのためには、まず原材料である葡萄をよく知っておかなければなりません。醸造についても様々な作業をして、ワインを成長させなければなりません。ワインは生きていて成長を続けます。常にテイスティングを行い、分析して適切な処置を施す必要があります。

皆がワイナリーでの仕事を終えて帰宅した後、私ひとりがセラーに残り、自分のワインを黙ってテイスティングすることもあります。そして、これから先このワインがどのようになるのかを想像します。ワインは変化し続けるものです。子供と一緒に、生まれて成長するものです。ですからその命を守ってあげる必要があります。また同時に、壊してはいけないため、手をかけすぎることはいけません。葡萄の魅力をいかに引き出せるかという能力も必要です。ワインの状態を見極め、どのような状態が好ましいかを探ります。飲んだ人にとって好ましく、喜ばしい必要があります。私がワインに望むものは、球体のように完璧なバランスであることです。また、ワイン造りには想像力が重要です。これが無ければ何も生み出すことができません。時には、主流に逆らって前に進むことも必要です。ここに辿り着くまでには長い年月がかかりました。そして、勇気をもって立ち向かう必要がありました。そうして生まれたのが、このエリアで初めての取り組みとして、ネッピオーロを軽くアパッシメントするという手法なのです。



「ルカ マローニ」にて 2017VT から 2020VT まで 4年連続で 99点獲得

プーロ ピエモンテ シャルドネ 2020 Puro Piemonte Chardonnay

シャルドネの畑の樹齢の高い(30年)葡萄から造るワインです。「プーロ」は、ピュア、純粋な、という意味で、シャルドネだけで造っているため、この名前にしました。畑はニツツァ モンフェラートにあり、面積は2ha、標高は270m、南西向きです。土壌は粘土質です。9月末に収穫します。発酵、熟成ともにアメリカンオークの新樽を使用します。15～16度で4ヶ月発酵させます。さらに5ヶ月、澱と共に樽で熟成させます。パトナージュは、発酵中は週に2回、熟成期間中は月に1度行います。トロピカルフルーツを思わせる凝縮された濃厚な果実と新樽の甘く心地よい風味がバランスよく混ざりあっています。

★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2022」99点

【白・辛口】国/地域等：イタリア/ピエモンテ 等級：D.O.C.
葡萄品種：シャルドネ 熟成：アメリカンオークの新樽で澱と共に5ヶ月
品番：I-706/JAN：4935919057066/容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)

「ルカ マローニ」にて 2017VT、2018VTと2年連続で99点獲得



バルバレスコ ガイア プリンチペ 2016 Barbaresco Gaia Principe

※現行は2016VTとなります。

軽いアパッシメントすることで口当たりがソフトになり、より早く飲める状態になります。その比率はヴィンテージによって変わります。ガイア プリンチペは、ネイヴェ村の丘の上にある単一畑です。南～南西向きで2ha、標高270mです。土壌は粘土石灰岩と泥石灰です。低温で醸しをし、温度管理の下1週間発酵、2ヶ月ステンレスタンクで休ませます。その後14～15ヶ月バリック（新樽、2回使用樽）で熟成させます。その後、6ヶ月ステンレスタンク、最後に6ヶ月瓶で寝かせます。わずかにオレンジがかったやや濃い目のルビー色。スマイルを思わせる優雅な香り、さらにフルーティな中に樽からのバニラ香も心地良く、フルボディでドライ、滑らかな風味で、モダンな仕上がりです。

<2016VTの主な評価>

- ★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑2020」97点
- ★「ガンベロ ロッソ ヴィーニ デイタリア2020」2グラス
- ★「イ ヴィーニ ディ ヴェロネッリ2020」3星/90点

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/ピエモンテ 等級：D.O.C.G.
葡萄品種：ネッピオーロ
熟成：バリックで14～15ヶ月熟成後、ステンレスタンクで6ヶ月
品番：I-571/JAN：4935919055710/容量：750ml

¥5,280(本体価格¥4,800)

「ルカ マローニ」にて、2015VT～2020VTまで5年連続で99点獲得
個性溢れる唯一無二のバルベーラは、娘のエレーナに捧げた特別なワイン

バルベーラ ダルバ エレーナ ラ ルーナ 2017 Barbera d'Alba Elena La Luna

※無くなり次第2019VTに切り替ります

パローロ村と、セラー近くのロンコヌオーヴォ村のバルベーラを使用します。面積は4ha、土壌は石灰質泥灰土です。50～60年の高樹齢のため非常に集約感のある葡萄が出来ます。9月末頃収穫します。1週間、低温で醸しをします。ステンレスタンクで発酵させ、2ヶ月休ませます。その後、12ヶ月アメリカンオークのバリック（新樽、1回使用樽、2回使用樽）で熟成させます。ステンレスタンクで6ヶ月、さらにボトルで6ヶ月寝かせます。スマイルがかったルビー色。熟した果実の、力強く濃縮した香り、素晴らしいボディがあり、構成、酸、タンニンが見事なバランスを見せています。豊かでまろやか、スムーズで、風味が口の中に長く残ります。

- ★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑2020」99点
- ★「イ ヴィーニ ディ ヴェロネッリ2020」3星/90点

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/ピエモンテ 等級：D.O.C.
葡萄品種：バルベーラ 熟成：バリックで12ヶ月熟成後、ステンレスタンクで6ヶ月
品番：I-638/JAN：4935919056380/容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)



「ルカ マローニ」にて、2016VT～2020VTまで5年連続で99点獲得
ロベルトの長男エンリコの誕生を記念して1993年から造っている特別なワイン

ランゲ ロッソ エンリコ プリモ 2018 Langhe Rosso Enrico I

畑は、標高350～400m、石灰岩とマールが混ざる土壌です。10月初旬に収穫します。アパッシメントした葡萄を使います。発酵前にコールド マセレーションを行い、10日間発酵させた後、ステンレスタンクで2ヶ月休ませます。その後バリックで18ヶ月熟成させます。ステンレスタンクで6ヶ月、さらにボトルで6ヶ月寝かせます。熟した赤い果実のアロマにスパイシーな要素があり、力強いボディで飲み応えがあります。

- ★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑2020」99点

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/ピエモンテ 等級：D.O.C.
葡萄品種：カベルネ ソーヴィニオン70%、ネッピオーロ30%
熟成：バリックで18ヶ月熟成後、ステンレスタンクで6ヶ月
品番：I-856/JAN：4935919058568/容量：750ml

¥5,280(本体価格¥4,800)



バローロ、バルバレスコといった著名なD.O.C.G.をカバーしていながら、ロベルトが、あえてピエモンテ ロッソに自らの頭文字「R (エッレ)」を付けた自信作



エッレ ピエモンテ ロッソ 2018 Erre Piemonte Rosso

モンフェッラートにある畑の標高は 300m、南向きの日当たりの良い理想的な場所にあります。土壌は灰色をした粘土質です。葡萄の仕立てはギヨー、栽植密度は 5,000 本/ha です。9 月下旬に収穫します。カベルネ ソーヴィニオンは、アパッシメント（陰干し）します。温度管理したステンレスタンクで発酵。2 ヶ月ステンレスタンク、その後 8 ヶ月オーク樽で熟成させます。更に 3 ヶ月瓶熟させます。紫を帯びた濃いガーネット色、チェリーやプラムの豊かなアロマ、口当たりはリッチかつスムーズで、黒い果実の長い余韻が感じられます。リッチでパワフルであると同時に、豊かで柔らかなボディを持ち、とても親しみやすいスタイルです。

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/ピエモンテ 等級：D.O.C.
葡萄品種：バルベラ 50%、カベルネ ソーヴィニオン 25%、メルロ 25%
熟成：ステンレスタンクで 2 ヶ月、その後オーク樽で 8 ヶ月、瓶で 3 ヶ月
品番：I-900/JAN：4935919059008/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)



ロベルト サロットの名を世界に広めるきっかけとなった“ガヴィ”
アウローラはロベルトの妻の名前で、彼女に捧げたワインです

ガヴィ アウローラ 2020 Gavi Aurora

「夜明け」の意味で、ラベルに地平から昇る太陽が金色と赤色で描かれています。自家葡萄に加え、長い付き合いの 5 人の農夫からも葡萄を購入し、ロベルトが醸造します。農夫達は家族同様で、自家畑と言っても過言ではありません。サン クリストーフオロの畑です。南～南西向きで、標高 270m。マール石灰岩土壌で、仕立てはギヨーです。コンセプトは長時間の低温発酵で、最後まで低温で発酵させることで果実味が長く保たれます。澱と接触させ、2～3 ヶ月ステンレスタンクで熟成させます。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。「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わり、また特別な楽しみが生まれます。この熟成が可能である白を造ったことで、一躍私が世界で知られるようになりました。」とロベルトは語ります。

【白・辛口】国・地域等：イタリア・ピエモンテ 等級：D.O.C.G.
葡萄品種：コルテーゼ 熟成：ステンレスタンクで 2～3 ヶ月
品番：I-623/JAN：4935919056236/容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)

こちらも見逃せません！

ロベルト サロットの
創造力溢れる 2 本



「バローロに負けない品質で、手頃な価格でネッピオーロの魅力を楽しむことができれば」という思いから誕生しました

ペツオーレ ロッソ NV Pezole Rosso

畑はバローロ村とノヴェッロ村の境界線上に位置し、南、南東向きの丘に広がり、葡萄栽培に最適な条件の下にあります。9 月末～10 月初旬に収穫します。熟成期間は 24 ヶ月。全体の 50%は 70hL のスラヴォニアンオーク樽、残りの 50%は 250L のアメリカンオーク樽を使い、一部が新樽、残りは 1 回使用樽、2 回使用樽です。さらに、もう一度ステンレスタンクで 6 ヶ月熟成させ、その後 2 ヶ月以上瓶熟させます。

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/ピエモンテ 等級：ヴィノ ロッソ
葡萄品種：ネッピオーロ 熟成：樽で 24 ヶ月、ステンレスタンクで 6 ヶ月
品番：I-744/JAN：4935919057448/容量：750ml

¥2,750(本体価格¥2,500)

特注の樽で仕込む、サロットの創造力溢れるバルベラ ダルバ

バルベラ ダルバ ブリッコ マッキア 2019 Barbera d'Alba Bricco Macchia

単一畑で東向きの丘にあり、面積は 3ha、土壌は灰色粘土です。他よりも遅く、10 月半ばに収穫します。味わいに差が出ないよう、ヴィンテージによってはアパッシメントした葡萄を少し入れることもあります。大部分を大樽、一部トノーを使い、6～9 ヶ月熟成させます。樽は 2 回使用樽は厚さ 2mm、3 回使用樽は厚さ 3mm を焦がすといった、理想の焦がし具合にした特注のものです。これにより 2 回、3 回使用した樽でもその風味を加えることが可能です。

【赤・フルボディ】国・地域等：イタリア/ピエモンテ 等級：D.O.C.
葡萄品種：バルベラ 熟成：主に大樽で 6～9 ヶ月
品番：I-628/JAN：4935919056281/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)