

伝統的な考えが根強い産地で、アパッシメントを取り入れて成功  
今では、ピエモンテの主要な銘柄を産するまでに成長しました  
**個性の豊かさとコストパフォーマンスの高さが魅力**



# ROBERTO SAROTTO

ロベルト サロット



現在のオーナー、ロベルト サロットがワイン造りを引き継ぐことを決心したのは、彼が15歳のときでした。当時、地元では国際市場に進出することなく、地元消費向けに注力するワイナリーが多い中、ロベルトは地元だけでなく国際市場にも目を向けたワイン造りをするという思いを持っていました。1800年代より葡萄栽培を続けている家系でしたが、実家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は持っていなかったこともあり、ロベルトは醸造学校卒業後、大規模なワイナリーやガヴィの生産者組合で働き、経験を積みました。そうした経験が糧となり、自身のワイナリーで独自のワイン造りを確立、質の高いワイン造りを行っています。2020年の来日セミナーでも「大規模なワイナリーや生産者組合では、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」とロベルトは語っています。



プレス前に数ヶ月、葡萄を乾燥させる  
(アパッシメントの有無や比率は、ヴィンテージ毎に判断)

## 長年かけて到達したロベルト サロット独自のワイン造り そのひとつが、アパッシメントによる製法でした

ワイン造りにおいて、ロベルトが念頭に置いているのが味のバランスです。彼は、常に誰にとっても好ましい味であることが大切だと考えています。こうした味を造り出すために、伝統をととても大切にしていますが、同時に新しい要素が必要だと彼は考えました。そこで彼は、誰よりも早く、バローロやバルバレスコにアパッシメントの考えを持ち込みました。軽くアパッシメントをすることで、粗く強いネッビオーロのタンニンは、丸く柔らかな味を帯び、すぐに飲んでも美味しく、長期熟成もできるバローロやバルバレスコとなりました。そうして、ロベルト サロット独自のスタイルを確立しました。

2020年の来日セミナーでも「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」とロベルトは語っています。

## 一軒のワイナリーで主要なピエモンテのワインを造れる存在 高品質で様々な銘柄のワインを、手に取りやすい価格で提供する数少ない個人生産者

醸造学校に通い始めた頃から、ロベルトは国際市場に進出するという野望を持っており、そのためには、小さなワイナリーでも幅広いタイプのワインを造るべきだと考えていました。卒業後に働いた大規模ワイナリーや生産者組合では、どの畑やどの農家の葡萄が良いかといった知識を得ることが出来ました。そして、実家のワイナリーを引き継ぐと、良い畑を少しずつ買い足してきました。現在、サロット家は 8 つの村に約 95ha の畑を管理しています。そして、そのほとんどが D.O.C.G.や D.O.C.エリアにあります。

このように自らが描いていたビジョンを長年かけて実現し、現在では個人生産者でありながら、多くの銘柄のワインを造れるまでに成長し、国際市場でも認められるようになりました。「バローロ、バルバレスコ、ガヴィ、モスカート ダスティといったピエモンテの主要な銘柄



を網羅し、さらには手に取りやすい価格で提供している数少ない個人生産者』と言え、これこそがロベルト サロットの最大の強みです。

かなり規模の大きなワイナリーで、これほどの規模の自社畑はピエモンテでは珍しいが、それでもロベルト・サロットは全体的に職人的特徴を保持していて、それは全てのワインに一貫している。ピエモンテの主な呼称産地に幅広くブドウ畑を所有しているので、様々な品種を旅するように試飲することができる。ワインのスタイルは濃厚で、断固としたものが多い。全てのワインが非常にコストパフォーマンスの高いものであることは特記に値する。

—「ガンベロ ロッソ イタリアワインガイド 2018」



### 「ルカ マローニ」を筆頭に、国内外で高い評価を得ています

こうした努力の結果、近年ではロベルト サロットのワインはイタリア国内外で高く評価されるようになりました。例えば、イギリスのワイン専門誌「デカンター ワールドワイン アワード 2018」では、「バルバレスコ リゼルヴァ 2013」が、『Best in Show』に選ばれました（受賞は 16,903 アイテムのうち 50 アイテム、全体の僅か 0.3%）。ロベルト サロットが長年かけて品質にこだわり貫いたワイン造りが国際的にも評価された証です。

また、イタリアワインの評価本「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、「バルバレスコ ガイア プリンチペ 2018（品番：I-571／本体価格 ¥5,200）」、「バルバレーラ ダルバ エレーナ ラ ルーナ 2020（品番：I-638／本体価格 ¥4,500）」、「プーロ シャルドネ 2020（品番：I-706／本体価格 ¥4,800）」、「ランゲ ロッソ エンリコ プリモ 2020（品番：I-856／本体価格 ¥4,800）」が 99 点満点を獲得。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。



### 代々受け継がれてきた畑を、後世に受け継ぐのも私の使命です

ロベルトは、葡萄畑は自分や家族が生活する場所であり、自分たちが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。病害に対して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、周辺の環境にも配慮しながら、ワイン造りを行っています。こうすることで健全な葡萄が育つだけでなく、葡萄樹の樹齢が高くなっても健康を保ち、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」とロベルトが語っています。



## 「手頃な価格でネッビオーロの魅力を楽しむことができれば」 その思いをこのワインに込めました

ロベルトが、アペラシオンに縛られず  
品質とコストパフォーマンスの高さを追求した“こだわりのキュヴェ”



### ペツオーレ ロッソ NV

*Pezole Rosso*

バローロに負けない品質で、日常楽しめるワインがあってもよいと考え、誕生したワイン。すべてバローロのエリア内で栽培するネッビオーロから造ります。鮮やかなガーネット色は、まさにネッビオーロの色合いです。微かにバニラやなめし皮、ロースト香、煙草のニュアンスがあります。また複雑性のある熟成香、ネッビオーロらしい香りが楽しめます。口中ではまずタンニンの柔らかさが感じられます。飲んだ時に、バランスが優れていることが分かります。この品種らしいドライなニュアンスも感じる事が出来ます。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。葡萄は、発酵前にコールドマセレーションします。その後、29度以下に温度管理しながら、10日間発酵させます。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：ネッビオーロ

熟成：樽で24ヶ月

品番：I-744/JAN：4935919057448/容量：750ml **¥2,860**(本体価格¥2,600)

## サロット家のセラーで大切に熟成させ、飲み頃を迎えてからリリースした 貴重なバックヴィンテージ

### バルバレスコ リゼルヴァ ディオニソ 2005

*Barbaresco Riserva Dioniso*

骨格がありながらソフトな、いわゆる「サロット スタイル」の味わいが十二分に感じられます。ディオニソは、ワインの神バッカスのことです。輝きのあるルビーレッド。はっきりと分かるスミレのアロマの中に、かすかになめし皮のニュアンスがあります。口に含むとリコリス、スパイス、チョコレートの要素。柔らかなタンニン、非常に長い余韻があります。葡萄は9月末に収穫します。15%の葡萄を、2ヶ月アパッシメントさせます。発酵前にコールドマセレーションを行い、その後、29度以下に温度管理しながら10日間発酵させます。ステンレスタンクで2ヶ月、その後70hLの樽で30ヶ月熟成させます。一部のワインを数ヶ月だけ225Lのアメリカンオークとフレンチオークの樽で熟成させ、後からブレンドします。その後、ステンレスタンクで6ヶ月、さらに6ヶ月瓶熟させます。



【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/ピエモンテ 等級：D.O.C.G. 葡萄品種：ネッビオーロ  
熟成：主に70hLの樽で30ヶ月（うち一部は数ヶ月だけ225Lの樽で熟成）、その後ステンレスタンクで6ヶ月  
品番：I-868/JAN：4935919058681/容量：750ml **¥5,500**(本体価格¥5,000)



---

2020VT は 15%アパッシメントした葡萄を使用

## 上級クラスを彷彿とさせる “上質なネッビオーロ”

---



### ランゲ ネッビオーロ ナティーヴォ 2020 Langhe Nebbiolo Nativo

ナティーヴォは、「出身」を意味します。かすかにオレンジがかった濃い赤色。スミレの花のアロマの中に、かすかにスパイスや干し草の香りがあります。口を含むと、チェリーやプラムのような果実味が広がり、余韻にはかすかな甘さと共にソフトでスムーズなリコリスの香りが漂います。柔らかくて滑らかな口当たりがあります。ノヴェッロ村とネヴィーリエ村の葡萄を使用します。標高 400m の南～南東向き、土壌は粘土石灰質です。面積は 2ha で、栽植密度は 5,000 本/ha。9 月末～10 月初旬に収穫します。ヴィンテージによって異なりますが、10～15% アパッシメントした葡萄を使い、さらにアウダチェの澱でリパッソします。**2020VT は、15%アパッシメントし、リパッソはしていません。**発酵前に低温でスキンコンタクトを行います。ステンレスタンクで 2 週間発酵させます。大樽で 12 ヶ月熟成させ、再びステンレスタンクに戻して瓶詰めまで寝かせます。



★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2022」95 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：ネッビオーロ

熟成：樽で 12 ヶ月後、瓶詰めまでステンレスタンクで熟成

品番：I-690/JAN：4935919056908/容量：750ml

**¥2,640**(本体価格¥2,400)

---

### たっぷりの果実味があり、シンプルで親しみやすいバルベーラ エントリーレベルでもコストパフォーマンスの高さを感じていただけます

---



### バルベーラ ダスティ 2020 Barbera d'Asti

紫がかった濃いルビーレッド。チェリーやプラムのアロマに加え、かすかにブラックベリーの葉の要素が感じられます。口を含むと非常にスムーズでバランスが取れており、バルベーラらしい十分な酸が、ワインにフレッシュさと生き生きとした個性を与えています。契約農家の葡萄を使用。9 月中旬に収穫します。除梗、破碎した後、ステンレスタンクに入れ、10 日間、温度管理しながら発酵させます。その後、澱引きをしてマロラクティック発酵、さらにステンレスタンクで熟成させます。

★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2022」93 点

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/ピエモンテ

葡萄品種：バルベーラ 熟成：ステンレスタンク

品番：I-913/JAN：4935919059138/容量：750ml

**¥1,870**(本体価格¥1,700)

---

### 大樽で熟成させた、柔らかくリッチな口当りの上級キュヴェ

---



### バルベーラ ダスティ スペリオール 2019 Barbera d'Asti Superiore

紫がかった濃いルビーレッド。熟した果実のアロマの中に微かにスパイシーな要素があります。口を含むと非常にスムーズでバランスのとれた味わいを感じられます。しっかりとした酸がフレッシュさと生き生きとしたキャラクターを与えています。がっちりとした骨格がありますが、同時に柔らかく、リッチな口当たりです。主に買い葡萄を使用します。9 月中旬に収穫します。除梗、破碎した後、10 日間、温度管理したステンレスタンクで発酵させます。発酵後、澱引きしてステンレスタンクに移します。その後、大樽と 225L のバリックに入れ、マロラクティック発酵と 8 ヶ月の熟成を行います。さらにステンレスタンクに移し、ワインを落ち着かせます。

★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2022」96 点

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/ピエモンテ

葡萄品種：バルベーラ 熟成：大樽と 225L のバリックで 8 ヶ月

品番：I-842/JAN：4935919058421/容量：750ml

**¥2,310**(本体価格¥2,100)

## アパッシメントしたカベルネ ソーヴィニオンをブレンドした ロベルトの独創性溢れる 2 本のキュヴェ



### ロベルト自身の頭文字を冠した “自信作”

リッチでパワフル、かつしなやかなボディを持つ親しみやすい 1 本

#### エッレ ピエモンテ ロッソ 2018

*Erre Piemonte Rosso*

バローロ、バルバレスコといった著名な D.O.C.G.を生産しているながら、ロベルトはあえてピエモンテ ロッソに自らの頭文字「R (エッレ)」を付けました。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。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。若い内から楽しめ、熟成させるとさらに素晴らしく発展するでしょう。最良の畑で育つ 3 種の葡萄をブレンドしています。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。土壌は灰色の粘土質です。葡萄の仕立てはギョー、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、アパッシメントします。温度管理したステンレスタンクで発酵、さらに 6 日間醸しをします。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。



【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  
品番：I-900／JAN：4935919059008／容量：750ml

**¥4,180**(本体価格¥3,800)

### エッレよりもボディが柔らかく、より親しみやすい味わい

#### モンフェラート ロッソ オペラ 2019

*Monferrato Rosso Opera*

どちらもタンニンが豊富で力強い品種なので、カベルネ ソーヴィニオンのみ 2 ヶ月アパッシメントさせることで、バランスよく仕上げています。熟したチェリーのアロマの中にかすかにブラックベリーやプラムの要素。味わいは力強く、ベルバットのようにしなやかで、温かみが感じられます。心地よく甘い余韻は、いつまでも長く続きます。カベルネ ソーヴィニオンの畑は、標高 400~500m です。葡萄の仕立てはギョー。9 月末に手摘みで収穫します。温度管理したステンレスタンクで 15 日間発酵させます。225L のフレンチオークとアメリカンオークの樽で 8 ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】国／地域等：イタリア／ピエモンテ 等級：D.O.C.  
葡萄品種：カベルネ ソーヴィニオン 50%、バルベラ 50%  
熟成：225L のフレンチオークとアメリカンオークで 8 ヶ月  
品番：I-782／JAN：4935919057820／容量：750ml

**¥2,750**(本体価格¥2,500)



## ステンレスタンクと樽を巧みに使い分けて仕込む フルーティさと樽の要素のバランスが素晴らしい1本



エクセルシウス ピエモンテ シャルドネ 2021

*Excelsius Piemonte Chardonnay*

アメリカンオークの新樽で発酵、熟成させたワインと、ステンレスタンク使用のワインをブレンドしています。クリーンな柑橘系の果実のアロマと樽由来のバニラやスモーキーなアロマが素晴らしく調和しています。口当たりは非常にしやなかで、かすかにクリーミー、長い余韻が感じられます。畑はアスティ県のニツァーモンフェットラートにあり、標高は300m、南東向き、石灰質土壌です。栽植密度は5,000本/ha、仕立てはギヨーです。9月下旬に収穫します。圧搾した後、全体の70%をステンレスタンクで発酵、熟成させ、残りの30%はアメリカンオークの新樽で発酵、熟成させ、ブレンドします。その後2ヶ月ステンレスタンクで落ち着かせた後、瓶詰めします。

【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：70%をステンレスタンク、30%をアメリカンオークの新樽

品番：I-885／JAN：4935919058858／容量：750ml

**¥3,300**(本体価格¥3,000)

## 様々な果実と花が混ざり合った、フルーツサラダのような香りと 目の詰まった集約感が特徴です



ランゲ アルネイス ランクネヴ 2020

*Langhe Arneis Runcneuv*

※無くなり次第 2021VT に切り替わり

「香りに多くの種類があり、様々な果実と花が混ざり合ったフルーツサラダのような香りがある。一つの種類の香りではなく、いろいろな良さが混ざり合っているのが特徴。ワイン単体でも楽しめる」とロベルトは話していました。樽は使っていませんが、目の詰まった集約感があるのが、この品種の特徴です。契約農家からの買い葡萄で、土着品種アルネイスの樹齢30年の樹から選別した葡萄を使っています。畑はネヴィーリエにあり、南東と南西向きで、海拔は260mと460mです。土壌は粘土石灰岩質です。発酵前に、果皮と数時間醸しを行います。柔らかく圧搾し、長い間低温で発酵させます。澱と長く接触させ、ステンレスタンクで3〜4ヶ月熟成させます。

★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2022」94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：アルネイス 熟成：ステンレスタンクで3〜4ヶ月

品番：I-570／JAN：4935919055703／容量：750ml

**¥2,530**(本体価格¥2,300)



## バローロの生産エリアのネッピオーロで造ります 落ち着いたボディに程よいタンニンと酸がある、上品で美しいロゼワイン



ランゲ ロザート 2021

*Langhe Rosato*

ピエモンテの土着品種を使って造った、限定数量のみ入手出来るロゼワインです。淡いオレンジピンク色。花や少し甘いオレンジの香り、タンニンと酸は程よくバランスが取れています。畑は、バローロを産する村のひとつ、ノヴェットロ村にあり、標高440m、粘土石灰岩（灰色）土壌です。ギヨー仕立てで、栽植密度は4000本/ha。9月後半に収穫します。数時間スキンコンタクトして、色を抽出した後、圧搾して、低温に管理しながら発酵します。ステンレスタンクで数ヶ月熟成させます。

【ロゼ・辛口】国／地域等：イタリア／ピエモンテ 等級：D.O.C.

葡萄品種：ネッピオーロ 熟成：ステンレスタンク

品番：I-627／JAN：4935919056274／容量：750ml

**¥2,200**(本体価格¥2,000)