



GAVI DI GAVI GAVI

ロベルト サロット



今、注目したい隠れた逸品
ロベルト サロットのガヴィ

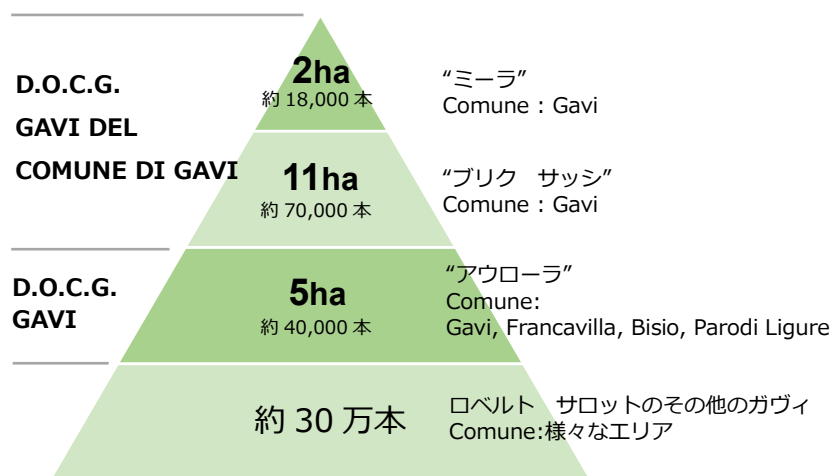
「サロット スタイル」=「誰にとっても飲み進みやすいワイン」 アパッシメントは手段であって、目的ではない。だから不要ならばやめる。



ロベルト サロットがワイン造りを引き継ぐことを決めたのは、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。

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わいであることが大切だと考えています。こうした味わいを造り出すために、伝統をとて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、パ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、強くネッピオーロのタンニンが、丸く柔らかな味を帯び、すぐに飲んでも美味しく、長期熟成もできるパ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。しかしながら、アパッシメントはあくまでも手段であって、目的ではありません。近年では、気候変動の影響で、パローロやバルバレスコであっても葡萄が良く熟すようになり、アパッシメント比率を高めなくても美味しい葡萄が得られるようになりました。そのため、近年ではアパッシメント比率を30%ほどにまで下げています。ロベルトが目指すスタイルは、“誰にとっても飲み進みやすいワイン”です。だからこそ、自らの革新的なアパッシメントスタイルに固執することはありません。目的はあくまでも、飲み進みやすいワインを造ることだからです。

ガヴィ約40万本、アルネイス約40万本を誇る“白ワインでも知られる生産者” ガヴィに自社畑を所有し、ガヴィのためだけの専用の醸造所を所有。 日本市場向けにリリースしているガヴィはセレクション キュヴェのみです。



ロベルトは、革新的なスタイルのパローロやバルバレスコで知られていますが、実は、もともとは素晴らしい白ワイン、特にガヴィの造り手として名を知られたのがきっかけで、世界的な注目を集めるようになった生産者です。実際に、ガヴィは合計で約40万本、さらにアルネイスも約40万本、その他にもシャルドネやモスカート等、多くの白ワインやスパマンテを手掛けています。以前、ロベルトがガヴィを大量に生産していた協同組合のジェネラル マネージャーを務めていたこともあり、特にガヴィについて非常に力を入れています。2020年の来日セミナーの際には、「多くの生産者は買い葡萄でガヴィを造っていますが、私たちは買い葡萄だけではなく、実際にガヴィに畑を所有し、ガヴィのためだけの醸造所を、ガヴィのサン クリストフォロという場所に所有しています。これも唯一無二といえます」と話していました。ロベルトは、DOCG ガヴィを約20万本、DOCG ガヴィ デル コムーネ ディ ガヴィ (ガヴィ村の葡萄のみを使用) を約20万本、合計で約40万本ものガヴィを手掛けていますが、実は、日本市場向けにリリースしているガヴィは、“アウローラ”を含むすべてのキュヴェがセレクションに相当するワインとなっています。今回は、ロベルト サロットが新たに造り上げた新商品、「ガヴィの最高傑作」である“ミーラ”と、それぞれのキュヴェを比較しながらご紹介いたします。

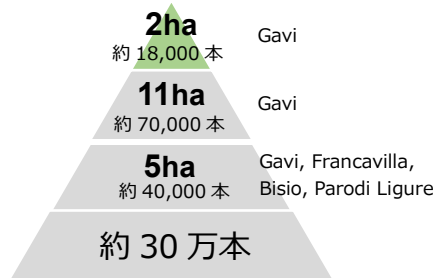


NEW
新入荷

ガヴィ ディ ガヴィの 最高傑作 MEERA

- ✿ ガヴィ村の葡萄のみを厳選。
- ✿ 海底由来の化石などの堆積物を含む粘土石灰質土壌。
- ✿ 樽で熟成させる唯一のガヴィ。
- ✿ 蜂蜜や黄色い果実の風味と、ミネラルと酸による垂直性。

栽培面積 2ha	年間生産量 約 18,000 本
土壌 海底由来の珪質が混ざる粘土石灰質で、化石や鉱物の堆積物が多い	熟成 一部を大樽で6~8ヶ月



ロベルト サロットのコメント

“ミーラ”はサンスクリット語で「海」を意味し、太古の昔、この場所が地中海の水に覆われていたことに由来しています。このワインは、私たちがこれまでに生み出した中で最も複雑なガヴィです。白や黄色の花のエレガントなアロマが広がり、蜂蜜や熟した黄色い果実の甘いニュアンスが感じられます。口に含むと、ガヴィ ディ ガヴィ特有の縦に伸びるような垂直性のある味わいが際立ち、やわらかで包み込むようなバランスの良い口当たりがあります。酸と丸みが素晴らしく調和し、豊かな風味と複雑さが感じられます。バランスが良くミネラル感あふれる味わいです。

ガヴィ デル コムーネ ディ ガヴィ ミーラ 2024 Gavi del Comune di Gavi Meera

「ミーラ (Meera)」とはサンスクリット語で「海」を意味し、畑のある場所がかつて海だったことに由来しています。土壌は粘土石灰質に凝灰岩を含む組成です。収穫は9月下旬に行います。エレガントなアロマを保つため発酵を15~16度の低温でゆっくりと行います。発酵後、一部を37hLのスラヴォニア産オークの新樽で6~8ヶ月熟成させています。白や黄色の花のエレガントなアロマにハチミツやよく熟した黄色の果実の要素が混ざっています。非常にバランスが良くやわらかな口当たりです。酸と果実のまろやかさが調和し、ジューシーで複雑さの感じられるワインに仕上がっています。

★「ガンベロ ロッソ 2026」3グラス

【白・辛口】 <Alc.12.5%> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.D.C.G.

葡萄品種：コルテーゼ 100% 熟成：一部を37hLのスラヴォニア産オークの新樽で6~8ヶ月

品番：IA-186/JAN：4935919941860/容量：750ml

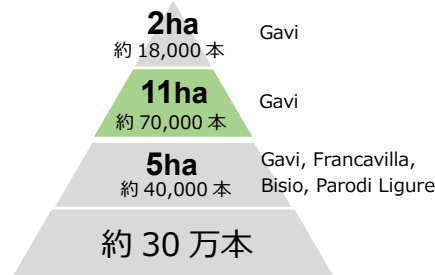
¥4,400(本体価格¥4,000)



🌿 ガヴィ村の中でも特別な“ブリク サッシ”からのワイン。

🌿 貝殻の化石を含む土壌がもたらすミネラル感が特徴的。

栽培面積 11ha	年間生産量 約 70,000 本
土壌 石灰質を含む泥灰岩	熟成 ステンレスタンクで2~3 ヶ月



ロベルト サロットのコメント

“ブリク サッシ”はこの抜き出たワインを生む畑の名前です。ガヴィの中で最も特徴的なエリアの一つです。海由来の化石を多く含むミネラル豊富な土壌がワインに素晴らしいエレガンスと独自のフレイバーを与えています。石灰岩質土壌と海からの温暖な気流が組み合わせ、稀に見るフィネスと複雑さが生まれ、素晴らしい骨格と驚くべき熟成のポテンシャルを持つ白ワインになっています。どちらのワインも、14~16度の低温で長期間の発酵を行います。フィルターをかけたくないで、場合によっては0度近くまで温度を下げ、澱を自然に沈殿させてから瓶詰めしています。ガヴィ アウローラと醸造方法は同じですので、味わいの違いはテロワールの違いだと言えるでしょう。

ガヴィ デル コムーネ ディ ガヴィ ブリク サッシ 2024 Gavi del Comune di Gavi Bric Sassi

テヌータ マネンティは畑名で、アウローラとは場所が異なります。ブリク=頂き、サッシ=石という意味で、山に近いところほど石が多く、土壌の特徴をよく表しています。南と南東向きで、標高270m、起伏があります。海に近いので、海からのマイクロクライメイト（反射光、気温、風など）の良い影響を受けます。仕立てはギヨーです。低温で3~4ヶ月かけて発酵させます。澱と接触することで、ミネラルが与えられます。ステンレスタンクで2ヶ月、瓶で2ヶ月熟成させます。熟した果実の甘さと柑橘系の引き締まった風味がすばらしく調和しています。ハーブ系の香りがあり、アウローラより凝縮したブーケがあります。

★「ルカ マローニ2026」95点

【白・辛口】<Alc.12.5%>国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.D.C.G.

葡萄品種：コルテーゼ100% 熟成：ステンレスタンクで2ヶ月

品番：I-569/JAN：4935919055697/容量：750ml

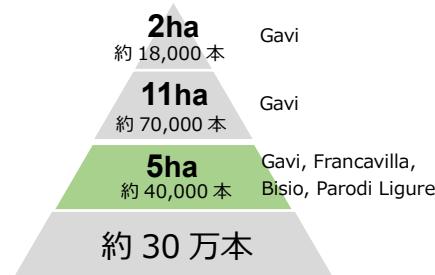
¥2,860(本体価格¥2,600)



🌿 スタンダードクラスではなく、複数の自社畑からのセレクション キュヴェ。

🌿 ロベルトの妻に捧げる、フルーティでガストロノミックなガヴィ。

栽培面積 5ha	年間生産量 約 40,000 本
土壌 石の混ざる白色泥灰岩で 粘土質がやや強い	熟成 ステンレスタンクで2~3 ヶ月



ロベルト サロットのコメント

以前は契約農家の葡萄を使用していましたが、現在はすべて自社畑です。このワインはスタンダードクラスのガヴィではなく、ひとつ上のセレクション キュヴェです。アウローラは、私の妻に捧げられたワインで、「夜明け」という意味です。素晴らしい南向きの畑で育つコルテーゼから造られています。クリアでフローラルなアロマはパイナップルやアプリコット、桃を思わせる魅惑的なトロピカルフルーツのノートによってさらに高められています。口に含むと際立ったフレッシュさと心地よさを感じられ、生き生きと調和のとれた余韻にははっきりと分かるリングの要素が漂います。フルーツの要素があり、食事に合わせやすいガストロノミックなガヴィと言えます。

ガヴィ アウローラ 2024 Gavi Aurora

ガヴィ、フランカヴィツラ、ピシオ、パロディ リグーレの、樹齢約20年の自社畑の葡萄を使用します。いずれも南向きで、標高は270m。石の混ざる白色泥灰岩で粘土質がやや強い土壌です。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。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。

★「ルカ マローニ2026」95点

【白・辛口】<Alc.12.5%>国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.D.C.G.

葡萄品種：コルテーゼ100% 熟成：ステンレスタンクで2~3ヶ月

品番：I-623/JAN：4935919056236/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2026年6月時点のものです。