

"Campagna  
6000 anni  
di vino italiano"

「クラシック・スタンダードのホープ」と内藤和雄氏が絶賛するピエモンテの造り手、それが「SALVANO」だ。ワイナリーの起源は1930年、アンジェロ・サルヴァーノ氏がランゲ地方のディアノー・ダルバのブドウ畑に囲まれた地でワイン造りを始めたことにさかのぼる。

ワイナリーの本拠地があるディアノー・ダルバは、ドルチェット種で有名な産地。そこから生まれる『ディアノー・ダルバ・スペリオレ 2015年』はチェリーやスマイルのタッチでフィネスが備わったワインだ。醸造長のマッシモ・ソブレロ氏は「ドルチェット

トはタンニンが豊富なので、ステンレスタンクで1年間熟成させ、出荷前にさらに3か月以上の瓶熟を経る」と語る。内藤氏によると、この産地は標高が高く、厳格で酸味が豊富なワインに仕上がると言う。

バルベラ種は、酸度は高いがタンニンは少ない。そのため『バルベラ・ダルバ・スペリオレ 2015年』はデレスタージュを行い、熟成には新樽を50%使用。高樹齢のブドウを用い、収量が低いために凝縮感にあふれるワインで、ブラックベリーの砂糖漬けのトーンに木樽由来のタンニンがアクセントを加える。

醸造長のマッシモ・ソブレロ氏と「ヴィーノ デッラ パーチェ」ディレクター兼シェフソムリエの内藤和雄氏



## 伝統的なスタイルを貫く クラシック・スタンダードの 造り手

# SALVANO

(左から)  
『ディアノー・ダルバ・スペリオレ 2015年』(ドルチェット100%)  
『バローロ・リゼルヴァ 2010年』(ネッピオーロ100%)  
『バルバレスコ 2014年』(ネッピオーロ100%)  
『バルベラ・ダルバ・スペリオレ 2015年』(バルベラ100%)



バローロとバルバレスコについては祖父からの手法を受け継ぐ。ともに複数の畑をブレンドし、それぞれオーク樽で熟成する。「ブレンドの妙から生まれる調和と複雑性を味わって欲しい」と内藤氏。同日に収穫したブドウは同時に醸造するというのが代々SALVANOの手法だ。

『バローロ・リゼルヴァ 2010年』と『バルバレスコ 2014年』を試飲した。「2010年は過去50年間で最高のバローロができた年。これからリリースする2011年もこれに負けない素晴らしい出来です。期待してください」と話すソブレロ氏。

SALVANOのバローロは、複雑でラズベリーやシナモンのニュアンスも伴う柔らかな甘味と旨味が特徴だ。バルバレスコは大樽熟成由来の透明感のある色調で、スパイスのタッチがありテクスチャは滑らか。フルボディでクラシカルなワインだ。「ネッピオーロはキノコ類との相性が抜群」と内藤氏。

SALVANOはバローロの伝統的なスタイルを貫き、「そのフィネス、優美さ、複雑さはブルゴーニュにも匹敵する」と内藤氏は評価する。ブルゴーニュワインが高騰する中、今後ますます熱い視線を集めそうだ。