

Salvatore Molettieri

サルヴァトーレ・モレッティエーリ



敬意と共に「南のパローロ」と称賛される、カンパーニャ州DOCGの帝王格、タウラージの生産者。ナポリから東に約50kmの内陸で、人を拒絶するような急峻な山岳地帯、アヴェリーノ県に広がるタウラージDOCG。そもそもタウラージは軽佻浮薄なワインどころではないし、サルヴァトーレは「モダンな味覚」になど、さらさら譲歩するつもりのない人物。かくして、彼のタウラージの生まれたときの姿は、赤紫系の青い色合いも濃くて、容赦のない強烈さをそなえており、ワインの爆弾ともいうべき趣はこれまでに味わったいかなる若いワインとも、ほとんど比べものにならない。第一次アロマは常に控えめだが、第二、第三の香りを身につけるにつれ、複雑なブーケをまとい始める。ヴィンテッジから6~7年目に入る頃から、この記念碑的なワインはその深遠な相を呈しはじめ、四半世紀からそれ以上のあいだ、さらに向上し続けるばかりである。

「イルピーニア アリアニコ」、「タウラージ」、「タウラージ・リゼルヴァ」は、すべてアリアニコ100%からなり、同じ畑から生まれるものです。(ヴィーニャ チンクエ・クエルチェ) 収穫の段階で、どのブドウがどのワインになるのかは決まっており、樹齢の高いブドウの実のみがタウラージになり、良年にはリゼルヴァも生産されます。

	○Fiano di Avellino フィアーノ・ディ・アヴェッリーノ		醸造	マセレーションなし ステンレスタンクで醗酵 ステンレスタンクで12ヶ月熟成	備考	アピアンタムの区画に植えられるフィアーノ。光沢のあるイエロー。アロマティックで青りんごや生のアーモンドが香る。新鮮な果実味をストレートに出しており、酸は高くレモンのようなシャープが特徴だが、抜栓後には美しく変化(調和)していく。
	畑	品種：フィアーノ100% 植樹：2000年代 位置：標高500-550 m、南東 土壌：粘土石灰質				
	○Greco di Tufo グレコ・ディ・トゥーフォ		醸造	マセレーションなし ステンレスタンクで醗酵 ステンレスタンクで12ヶ月熟成	備考	杏を思わせるグレコ種の香り。火山性土壌由来のややスモーキーなニュアンス。複雑で、味わいもしっかりとしているが、モレッティエーリは限りなくエレガントに仕上げる。
	畑	品種：グレコ100% 植樹：2000年代 位置：標高550-600 m、南西 土壌：火山性粘土質				
	●Irpinia Aglianico - Cinque Querce イルピーニア アリアニコ チンクエ・クエルチェ		醸造	ステンレスタンクで醗酵 バリックと大樽で24ヶ月熟成	備考	透明感のあるルビー。チェリーのような可愛らしさを持ちつつも深い果実香、豊富なタンニン、充実した酸を連想する、重層性ある香り。香り通りのどっしり構えた味筋なのに非常に重心が高く、冷やかさすらも感じる事ができるのは、標高500mを超える畑の環境のおかげか。
	畑	品種：アリアニコ100% 植樹：2000年 位置：標高500-600 m、南東 土壌：粘土石灰質				
	●Taurasi - Vigna Cinque Querce タウラージ ヴィーニャ・チンクエ・クエルチェ		醸造	ステンレスタンクで醗酵 バリックと大樽で48ヶ月熟成	備考	熟成ポテンシャルの非常に高いワイン。威風堂々と言った様子で、派手過ぎない樽香も、長期の樽熟成と瓶熟成により、リリース前にはブドウの香りと一緒にしている。
	畑	品種：アリアニコ100% 植樹：1997年 位置：標高550-600 m、南東向き 土壌：粘土石灰質				
	●Taurasi Riserva - Vigna Cinque Querce タウラージ・リゼルヴァ ヴィーニャ・チンクエ・クエルチェ		醸造	ステンレスタンクで醗酵 バリックと大樽で60ヶ月熟成	備考	リゼルヴァはノーマルのタウラージを更に1年樽熟成させた、サルヴァトーレ・モレッティエーリの真骨頂。かといって、重苦しいワインではなく、これぞイタリアワインというべき、明るさと気兼ねのなさが、造り手とイタリアの懐の深さを思わせる。
	畑	品種：アリアニコ100% 植樹：1995年、1997年および2001年 位置：標高550-600 m、南東向き 土壌：粘土石灰質				