

Salvatore Molettieri

サルヴァトーレ・モレッティエーリ

オーナー：Salvatore Molettieri

地域：タウラージ

地区、村：アヴェッリーノ、モネマラーノ

HP：<http://www.salvatoremolettieri.com/index.php/en/>



ワイナリー解説：

モレッティエーリ家は、海拔 550mの高地にある 7ha の畑を、モンテマラーノに持っている。ここでブドウが完熟するのは 11 月に入ってからとされ、このためワインに、力強い威厳と濃密な味わいが生まれる。当ワイナリーが初めてワインを瓶詰めしたのは、1988 年のヴィンテッジであるが、創生途上にあつたため、利益をすべて畑の植え替えに投じた。同じ理由から、1989、1990、1991 年には、以後のヴィンテッジに備えて樽を購入するため、全量ブドウのまま売り払ってしまった。かくして、次に瓶詰めしたヴィンテッジは、1992 年になったのである。

素晴らしく度量の大きい人物、サルヴァトーレ・モレッティエーリは、比類ないタウラージを造ってきた。その偉容のほどは、ピエモンテやトスカーナでもっとも偉大なワインにもひけを取らない。

タウラージは、南イタリアが産する、唯一のまことに偉大な赤いワインである。その原料となるアリアニコ種のブドウは、もとはと言えばこの地方に植民市を建設した、古代ギリシア人が植えたものだった（アリアニコとは、ギリシアを意味する「ヘレニコ」という言葉が、イタリア語風に変化したもの）。

このブドウはまことに素晴らしい品種で、南部の気候に非常に適しているが、とりわけタウラージ・アペラシオンの微気候とは、相性がよい。タウラージは、ワイン産地が大いに欲しがっている DOCG 認定を受けた、南イタリア唯一のアペラシオンでもある。

アリアニコは高酸で、ポリフェノールとエキス分に富み、赤紫色を帯びた赤の色合いはとても深みがある。いわば優等生的な品種であって、ナポリの北部/東部/南部など、カンパーニャ州のいたるところに植えられている。