

ワイン課通信 2016.4.15

今回のワイン課通信では、スペインで今最も注目されている、自然派ワインの造り手
”Mendall” (メンダール) を特集させていただきます！

ヴァン ナチュレルとも言われる彼のワインは非常に魅力的！ 標準的なイメージとはかけ離れ、善かれ悪しかれ皆様の感じ次第ですが、リッチで複雑な果実味、活き活きとしたフレッシュさを持ち、さらにエネルギッシュなところがメンダールのスタイル。

その秘訣に迫りました！！

スペイン 北東部

Bodegas Mendall

まずは、ワイナリーのプロフィールから！！

生産者 ロレアーノ セレス
地方 カタルーニャ地方
設立 1999年
気候 乾燥した地中海性気候
土壌 粘土質、一部石灰岩質土壌
栽培 ビオディナミ
畑面積 6ha



生産者 ロレアーノ セレスの紹介

ワイナリーはバルセロナから南へ200km、海からは50kmのところまで位置し、生産者のロレアーノは、カタルーニャ地方のテラアルタ、ピネル デ ブライという小さな村の農家で産まれた。エンジニアリングの勉強をし、一時はIT業界に身を置き、バルセロナにて約10年間働いていた。しかし、1997年に「あの土地(ピネル デ ブライ村)へ帰ろう。」と決意し、地元へ帰り、農業を始めた。当初は、地元の共同組合の社長をしていたが、やりたいことはそこになく、1999年自身の家族の所有するぶどう畑から初めて自身が手がけたワインを造った。その後、少しずつ他の畑を借り、2007年には彼の奥様の畑も加わるが栽培面積は現在もたったの6haである。



栽培、醸造、発酵、ボトリングまですべて自ら行い、自然にこだわり、2003年よりSO2無添加、栽培も有機栽培。醸造所は、極一般的な家屋(自宅)の地下のガレージにあり、いつでも様子を伺うことができる。

ワインにはたいがい”Contains sulphites”(亜硫酸塩を含む)と記載されていますが、彼のワインには必ず間にOnly natural(自然なものだけ)が付加えられ、いかに硫黄や添加物を使用していないかをよりいっそう強調している。



醸造のお話

準ビオディナミ栽培、しつこいようですが、ワインには何も添加せず、ノンフィルターで重力を利用し、手作業でボトリング(瓶詰め)を行う。自分のフィーリングとどんなワインにしたいかということにしたがってときに除梗し、ときには複雑味を加えるために全房のまま発酵する。タンクごとに分かれて発酵しそれぞれが全く異なったワインへと仕上がっていく。

少ない畑面積でなぜこんなにもたくさんの種類のワインがあるのかというとそれぞれ異なったキャラクターを持つと考え、タンクごとにボトリングや、同じ畑、同じ年、同じ区画であるが西向き、東向きに分かれてボトリングするというマニアックさ。

少しだけ彼のワインを紹介いたします！



左がビ デ タウラ”アベウラドール”右が”テルメデジウ ブラン”
どちらもセパージュはマカブー100%。土壌も標高も樹齢も一緒だが向きが西向きか東向きか分かれてボトリング。なんと東向きの畑はたったの30本の樹木からできている。



左がビデタウラ”カベイエス”、ビデタウラ”エスパルタル”
畑、区画、樹齢は同じで畑の向きも一緒。
セパージュがブレンドのものとガルナッチャ100%の違いでボトリング。

どちらのワインにも共通して言えることは、生き活きとした果実味が印象的ということで、すくすく育ち、大地のエネルギーを吸収した葡萄たちは非常に健康的でエネルギーギッシュな味わいをもたらすこと。

ワインといえどある一種の栄養ドリンクのようだ。

最後に・・・

彼のワインの特徴は一言で言えば『**自然**』です。
自然をこよなく愛し、自然ではないものは一切添加しない、
科学肥料や添加物、除草剤すら入れません。
手間隙はかかるが、こうして育ったブドウはすくすく育ち、
ワインにある一種のスパイスとして、複雑味を与えてくれます。
もし、栽培の際に化学肥料を散布すると、植物は、
その化学肥料からの栄養を吸収するため、根を横へ
伸ばしていきませんが、化学肥料を使わない
有機農法の畑では、様々な養分を求め、根を縦にしっかりと
伸ばし、地中深くの豊富なミネラル分を吸収することができます。
また、殺虫剤や農薬を使用しないため、畑では本来住むべき昆虫や、
微生物も住むことができ、自然(天然)酵母も発生し、
生態系も守ることができます。

素晴らしい思想を持ち、素晴らしいワインを造るためには労力を惜しまない、、、
本当に素敵なお醸造家さんだと思います。まだまだスペインでは
ビオダイナミはあまり定着されていないですし、難しいことのほうが多いかも
知れませんが、彼のワインを飲むと不思議とエネルギーが湧いてくるような
心地良い印象を感じます。私が好きな生産者の紹介でした。

ありがとうございました。



バニユルス銀座 渡辺

