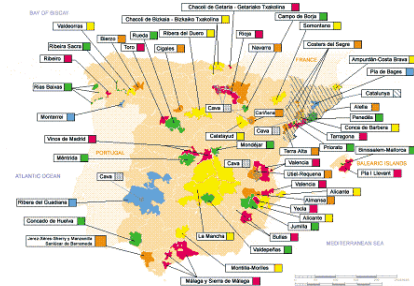


ワイン課通信

お疲れ様です。今回のワイン課通信は11月28日に行われたPDS会の報告をさせていただきます。今回のテーマは「スペイン最高の赤ワイン品種Tempranillo」でした。



まずはスペインについて、、、

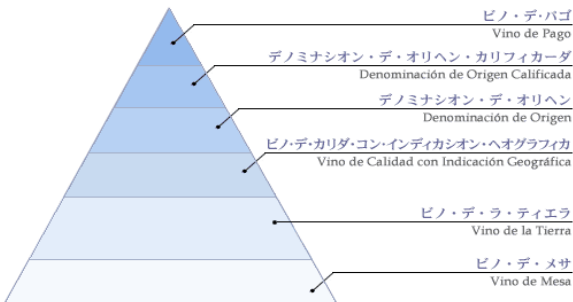
スペインは、フランスやイタリアに並ぶ、世界有数のワイン王国です。ブドウ栽培面積においては世界一位を誇り、ワイン生産量においてはフランス、イタリアに次いで世界三位を誇っています。

そんなスペインのワインの歴史は古く、紀元前にまで遡ります。ワイン作りが始まったのは紀元前1100年から紀元前500年にかけてだとされ、この頃のスペインは東海岸全域を、古代ギリシャ人やフェニキア人たちによって支配されていました。彼らが祖国から葡萄の樹とワインの醸造技術をもたらしたことからスペインワインの歴史はスタートします。

しかし、そんなスペインにもある転機がやってくるのです。19世紀後半、フランスでフィロキセラ害虫が発生しぶどう園が壊滅状態となり、打撃を受けたワイン生産者がスペインへと流入。フランスの持つ高度な醸造技術がスペインのワイン産業に近代化をもたらしたのです。

原産地呼称制度

スペインワインにもフランスと同じように厳しいワインの基準があります。



原産地呼称統制委員会による厳しい条件
ブドウ栽培面積、使用葡萄品種、植樹密度
総亜硫酸量、官能試験検査をクリアしなければなりません。

今回用意した赤ワインは6本中5本が
D.O.(原産地呼称ワイン)で
1本のみD.O.Ca(特選原産地呼称ワイン)でした。

テンプラニージョについて

スペインのリオハ地方原産といわれており、スペインの黒ブドウの中でもっとも栽培面積の広い品種です。さらに、栽培面積は世界4位でそのほとんどがスペインとポルトガルで栽培しています。

特徴は、粒は小さく果皮は薄め、房はやや大きめです。テンプラニージョの語源は「早熟な」からきていると言われ同じエリアのその他のブドウよりも早く熟します。

また、多くの別名を持っており同じスペインでも
ティント・フィノやウル・デ・リエブレなど様々です。
有名産地はリオハ、リベラ・デル・ドウエロなどですが、
スペイン全土が産地といえます。
そのため樽で長期熟成したものから
樽熟成していないものまでと多種多様なスタイルで
多くのワインを生産しています。



BODEGAS COVITORO

ボデガス・コビトロ

1987年に認定される前からこの地で先駆けてワイン造りを
2012年にInternational Wine Challenge では合計7メダルを受賞、
名実共に人気のあるワイナリーです。

地方・地区 D.O.トロ

カスティーリャ・イ・レオン州の西端に位置します。歴史は古く、古代ローマ人がイベリア半島へ
定住する以前から存在しました。中世にはトロのワインは他のワインが販売を禁じられていながらも
王室の特権を与えられてワインを販売し続けた長年スペインを代表する。
人気エリアです。

気候 大陸性気候 平均降水量は年間350~400mm
日照時間は年間2600~3000時間

土地・土壌 標高620~750mのなだらかな土地
褐色の土と石灰質の固めの土壌

皆さんのコメント

エッジの紫がかかったガーネット色。フレッシュなカシス、ブルベリー、プラムなどの
黒い果実の香り。アタックは穏やかで果実の凝縮感を思わせる甘みと
ほのかに苦味を感じる。



BODEGAS Contador

ボデガス・コンタドール

Benjamin Romeo ベンハミン・ロメオは、リオハ・アラベサのサン・ビセンテ・デ・ラ・ソンシエラで、
ベンハミン・ロメオ ブドウ栽培家の息子として生まれ育った。マドリードでブドウ栽培学とワイン醸造学を
修めた後、1985年リオハ・アラベサの協同組合のプロジェクト「ボデガ・アルタディ」に
醸造家として加わります。1985年から2000年まで、リオハ屈指の醸造家として
手腕を奮い国内・外のマスコミの知るどころとなります。

醸造家としてデビューして以来、自身の独創性を100%発揮した最上のワインが
造れるボデガを建設することを念頭に入れていたベンハミンは2000年にアルタディを後にし
2008年初夏に延べ面積2700平方メートル、15万本の醸造キャパシティがある
「ボデガ・コンタドール」を完成させました。

La III Esatacion Tinto 2012

地域・地区 ラ・リオハ州

D. O. Ca リオハ

最初の特選原産地呼称(D. O. Ca)に認定された
スペインを代表とするワインの生産地です。歴史は古く
ローマ時代よりワインの生産が行われてきました。

19世紀フィロキセラの被害がヨーロッパに広がった際、
ポルドーより多くの醸造家が、ワイン生産に適した地を求めて
リオハ地方にやってきたために、リオハ地方のワイン生産技術は
飛躍的に向上した。

気候 温暖な大陸性気候 標高500~600m
平均降水量は550mm

土壌・土地 ビオディナミ農法 3.5haの畑 粘土質 石灰質

発酵・熟成 ステンレスタンクで発酵

フレンチオーク樽で5ヶ月熟成 ノンフィルター

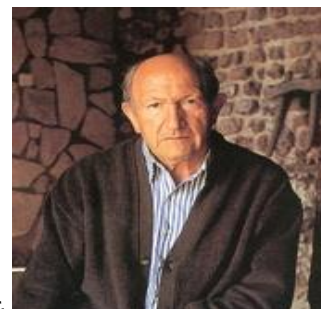
皆さんのコメント

Cermenonに比べて色がさらに濃くなったガーネット色。ブルーベリー、プラムのジャムのような
香りを連想させる。さらに、タバコのようなスモーキーな香りも感じる。生き活きとした酸味、
ビターな苦味を感じる。



Alejandro Fernandez

アレハンドロ・フェルナンデス



彼の造り手としての歴史は1972年より始まります。当時リベラ・デル・ドゥエロで有名なワインはベガ・シシリアのみでした。かつては高品質なワインが生産されていたのですが、その頃は安価なワインばかりを大量に生産していました。そんな中最高の赤ワイン造りを目指していた彼は、40代でワイナリーを設立します。当初は伝統重視主義であった彼も年月を重ねると共に大胆な改革を進める近代的な醸造法をボデガに導入するようになったのですが、それでもヴィンテージが許す限りはレセルバとグランレセルバ・キュヴェの製法に拘りを持ち続けました。

リベラ・デル・ドゥエロの原生品種であるテンプラニーリオへの忠誠を抱き、この種にとっての理想的な土壌での栽培を心がけ、ポテンシャルを最大限まで引き出した彼は誰もが認めるテンプラニーリオマスターです。

El Vinculo 2011

地域・地区 カスティーリャ＝ラ・マンチャ州

D. O. ラ・マンチャ

スペインの原産地呼称のなかでも

最大の栽培面積約18万ヘクタールと生産量を誇るワイン産地。

気候 極端な大陸性気候

乾燥も激しく、降水量は年間300～400mm

日照時間は約3000時間

土壌・土地 赤みがかかった粘土質、石灰質、砂質

熟成 アメリカンオーク樽で18ヶ月熟成後6ヶ月瓶内熟成

皆さんのコメント

エッジの紫がかかった輝きのあるルビー色。熟したプラムやカシスリキュールの香り。カカオのようなビターな香りも感じた。落ち着いた酸味とゆっくりと広がる甘味、ビターな苦味のバランスがとれている。



Pesquera Crianza 2012

地域・地区 カスティーリャ・イ・レオン州

D. O. リベラ・デル・ドゥエロ

ドゥエロ川に沿った東西約120キロの間に広がる大きな産地。

国内外で注目を集めている。2000年前のローマ時代の

ワイン造りに関する資料が発見されるなどリベラ・デル・ドゥエロの

ワインの歴史は非常に古い。気候や地質に恵まれ「テロワール」を

生かしたワインが多い。

気候 大西洋の影響で緩和されているが大陸性気候

降水量は年間500mm前後

日照時間は年間2400時間

土壌・土地 石灰岩質の地層の上に砂と砂利質の層が連なる

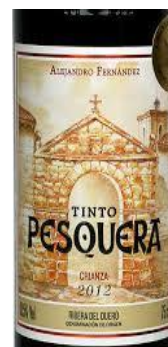
熟成 アメリカンオーク樽で18ヶ月樽熟成後6ヶ月瓶内熟成

皆さんのコメント

エッジの褐色がかかった赤。中心に行くほどに深みが増す。

熟したチェリー、ザクロの香り。バニラを思わせる香り、なめし皮のような野生的な香りも感じた。

果実味が強く、スモーキーな苦味やスパイス感をが印象的。



Telmo Rodriguez テルモ・ロドリゲス

バスク州の裕福な実業家の家に生まれた彼は、リオハでレメユリを経営する父親の影響を受けてビルバオの大学を卒業するとボルドー大学醸造学部に留学して醸造のノウハウを学びました。



その後はボルドーやローヌなどの世界各地の名門で修行し1989年に実家に戻り、ワインメーカーとしてキャリアをスタートします。彼は父の元でワイン造りを始めるも、意見の違いから二人は衝突します。自らの信じるワイン造りを行うため父の元を離れ1994年にボルドー大学の友とワイン事業を再会します。彼が会社を設立した1990年代はスペインではフランス系の品種を取り入れる動きが活発で伝統的でマイナーな土地固有の品種から国際品種への改植が進められていました。その中でスペイン固有の品種とワイン生産の文化が途絶えてしまうことを危惧しスペイン北部を回り彼の理想とする固有品種とその土地の個性テロワールを表現したワインを造り始めます。

M2 2005 2011

地域・地区 カスティーリャ・イ・レオン州

D. O. リベラ・デル・ドウエロ

気候 大西洋の影響である程度緩和されているが大陸性気候
年間降水量は平均500mm前後
日照時間は約2400時間
標高700~800m

土地・土壌 100%株仕立ての葡萄樹 収穫は人手、選別された葡萄が潰れないように小さな箱で運ばれます。
9haの有機栽培の自社畑と11haの有機栽培の契約農家の畑
石灰質および砂質

発酵・熟成 天然野生酵母で、ステンレスタンクとオーク開放発酵桶で発酵
フランス産バリック(新樽50% 二年目樽50%)で14ヶ月熟成



皆さんのコメント M2 2011

黒味がかかった深みのあるバイオレット色。
熟したプラム、ザクロ。紅茶を連想させる香り。樽のニュアンスも感じた。
酸味が程よく果実味と苦味のバランスがとれている。

皆さんのコメント M2 2005

エッジのオレンジがかかった赤。
熟したザクロ、ドライイチジクのような凝縮した甘味のある香りを感じた。
2011年に比べ全体的に丸みがある。ボルドーぼさとピノが同居するワイン。

本日の料理

本日の料理はソラマチの早見さんが担当してくださいました。

1皿目 フォアグラのオペラ パンデピス風味

見た目から驚きを与えてくれる1皿。
フォアグラの濃厚な旨味とリンゴの酸味が絶妙で素晴らしかった。



2皿目 半熟卵にブリックをまとわせて揚げ パルメザンチーズのエスプーマを添えて

食感、バランス、味わいのバランスが素晴らしい。
パルメザンチーズのエスプーマとブリックの食感の対比が面白い。

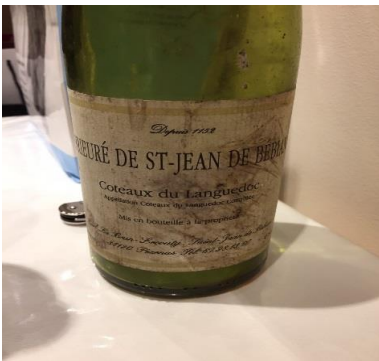


3皿目 牛テールのパルマンティエ

1皿目、2皿目に比べシンプルな盛り付け。
ソースの味がやや濃い素晴らしい1皿だった。



ムッシュスペシャルワイン



今回のスペシャルワインは

ラングドック地方の

Prieure Saint Jean De Bedian

でした。

最後に

今回初のPDS会で至らない点ばかりではありましたが、次に活かせる大きな収穫でもあったので糧として日々の営業で出していきたいと思いました。夜遅くから集まっていたいただいたムッシュ、参加して頂いた皆様料理を担当してくださった早見さん、お手伝いしていただいた皆様ありがとうございました。