

今回のPDS会はバルセロナなどで有名なカタルーニャ地方の  
**造り手3人**に絞って勉強しました。

## EUDALD MASSANA NOYA エウダルド マッサナ ノヤ

この造り手のモットーは「**最善をつくすこと**」。

ワインを通して、お客様へ素晴らしい味わい、素晴らしい香り、エレガントな口当たり、感動を与えることです。これは代々エウダルド・マッサナ・ノヤに引き継がれてきたもので、8代目の現オーナーである、エウダルド・マッサナ・ノヤにも引き継がれています。ワインづくりにとって最も重要な要素は、ぶどう畑での仕事で、「**ピオディナミ農法**」を実施。月のリズムに合わせて農作業をすることだといっています。また、自分たちのぶどう畑、ぶどう品種、その生産性等、ぶどう畑に関する

### ① CAVA FAMILIA BRUT NATURE NV **カバ ファミリア ブрут ナトゥレ**

ブドウ品種

**マカベオ チャレッコ パレリャーダ**の3種類

気候

地中海性気候で、夏は温度が高いが、7月・8月は海風が涼しい空気を運んでくれる。冬は寒い。冬の寒さのおかげで、ぶどうの樹は冬眠し、休息をとる。

土壌

砂状、粘土質



### ② AVI TON **アビ トン 11'**

ブドウ品種

**チャレッコ 100%** (樹齢約65年)

気候

地中海性気候で、夏は温度が高いが、7月・8月は海風が涼しい空気を運んでくれる。冬は寒い。冬の寒さのおかげで、ぶどうの樹は冬眠し、休息をとる。

土壌

砂質、粘土質



#### ■2011年収穫情報

天気がよく雨がほとんど降らなかったため大変健康的で良質なぶどうが収穫でき白ワイン、カバには大変よい年となりました。特にチャレッコはブドウがよく熟して一番良い評価でした。

### ①②のワインコメント

①はブリュットナチュレでドサーージュは一切なし。なので、超辛口でフレッシュ、泡立ちは優しくまさにシャンパンのようなグレートワイン。ただ泡立ちのキメ細やかさは断然シャンパンの方が上という方がほとんどでした。

②は時間が経つにつれて香りの変化が楽しめ、短時間でこんなに変化するのに驚いた方もいらっしゃいました。樹齢が高いのでミネラル感、複雑な香りがだんだん出てくるのがこのワインの特徴でもあります。スペインワインがここまですごいのかと改めて思わされたワインでした。

今回は造り手に関してのワイン会だったのでワインの比較と言うよりはひとつのワインに真剣に向き合うこと



PRIORAT  
CLOS MOGADOR  
クロス モガドール

「自然と共生」テロワールと心を表現するルネ・バルビエ氏。  
「クロス・モガドール」は過去 5 年間において自社所有の単一畑のブドウのみで造られ、過去 10 年国際的に高い評価受け、且つDO に含まれるとしてスペインで唯一「Vino de Finca」の認定を受けたワイン。

また、いわゆるフランスの AOC ヴィラージュにあたる呼称「Vino de vila」をスペインで初めて DOC プリオラートの導入への動きの先頭に立ったり、フィロキセラ以前に栽培されていたという 20 品種以上の固有品種について研究、積極的にワイン造りに活かしたり、プリオラートのこれからを担う若い醸造家たちのサポートを惜しまなかったりと、30 年以上経った今でも努力を惜しまず精力的に活動するルネ・バルビエ氏。

### ③ NELIN ネリン 09'

### DOCa プリオラート

#### ブドウ品種

ガルナッチャ・ブランカ主体でマカブー、ヴィオニエ、マルサンヌ  
ピノノワール、ローサンヌ、エスカーニャベリャス、ペドロ・ヒメネス

#### 気候

地中海性気候で夏は長く暑く、最高だと40℃に達します。  
しかし冬は気温が氷点下にまで落ち込みます。  
寒暖さが激しいです。

#### 土壌

##### シスト土壌

フレンチオーク樽で発酵、同樽で9か月熟成。

13歳で失くされた娘セリンちゃんの描いた絵をラベルにしています。



### ④ CLOS MOGADOR クロス モガドール 09' マグナム

#### ブドウ品種

ガルナッチャ主体でカリニェナ、シラー  
カベルネ・ソーヴィニヨン (ガルナッチャ樹齢60~70年)

#### 気候

地中海性気候で夏は長く暑く、最高だと40℃に達します。  
しかし冬は気温が氷点下にまで落ち込みます。  
寒暖さが激しいです。

2009年は冬は比較的乾燥していて  
春に雨が多く収穫の量は多くなかった  
そうですが、その分質の良いブドウが  
育ちました。

#### 土壌

##### スレート(粘板岩の薄い板)

フレンチオーク樽で発酵、(新樽比率50%) 18か月熟成。

元バレリーナの奥様は絵描きにも長けていて、ラベルのデザインもしています。

### ③④のワインコメント

スペインの有名な産地の白・赤です。厳しい土地によってワインの良さを最大限に引き出しています。

③はたくさんの品種を使っていますので複雑味があるのですが、非常にバランスの良いワインです。果実の凝縮感、ミネラル、酸、ボリュームなど優れていて、旨みがしっかりありました。

④はマグナムボトルでした。こちらのワインもバランスが非常に良く、果実味がしっかりしていて美味しいという意見が多かったです。

③④は内に秘める力強さを強く感じ、味わいは繊細というギャップが魅力の一つだと思いました。身体に馴染みやすいワインで、プリオラートの厳しい環境があつてのこの味わいだというのがはっきりとわかりました。熟成させたらどんなワインになるのか気になる方が多くいました。クロス・モガドールのモットーにしているテロワールと心というのがわかるとこのワインの良さが最大限理解できるのではないのでしょうか。

家族の絆が強く、ラベルに表現されているのも造り手の優しさを感じられるポイントだったのでいい勉強に

# MENDALL メンダール

メンダールという名のもと非凡なヴァン・ナチュレルを造っています。標準的なイメージとはかけ離れているため、善かれ悪しかれ皆さんの感じ方次第ですが、**リッチで複雑な果実味と生き生きとしたフレッシュさを持ち、さらにエネルギー感などがメンダールのスタイル。**驚くべきことに彼は各それぞれわずか600~1,200本しか造っていません！粘土と石灰岩土壌の有機栽培の畑のブドウからSO2を始めいかなる添加物も用いず醸造、熟成され、無濾過、無清澄で手作業でボトリング。名前はブドウ畑の名前に由来します。ロレアノは言います  
**「時間をかけて畑で働けば働くほど、ワインはどんどんクリアかつシンプルなものになる」**

## ⑤ VDT Telme de guiu **ピ デ タウラ テルメ・デ・ジュウ 11'**

ブドウ品種  
カリニェナ100%

気候  
地中海性気候で寒暖さが激しい。

土壌  
石灰岩土壌と一部粘土



## ⑥ VDT Finca espartal BP **ピ デ タウラ フィンカ エスパルタル 11'**

ブドウ品種  
ラドネ・ペリュ100% (カタルーニャ原産のブドウ)

気候  
地中海性気候で寒暖さが激しい。

土壌  
粘土と少し石灰岩を含む

メンダールのワインのラベルは昔から伝わるワイン造りの過程をそのまま表現したものです。ワインが個性的なので好き嫌いは正直あるとは思いますが知的で個性に溢れ、ピオワインを好きな方にはたまらないと思います。



2011年はブドウに休息を与えた非常に寒い冬から始まり、湿った暖かい春、涼しい7月~10月まで全く雨が降らず、8月と9月には猛暑に襲われました。地中海に近いお陰で極端な気候が和らげられこのヴィンテージは

## ⑤⑥のワインコメント

⑤は⑥に比べて色合いがやや濃く、酸味が強かった。⑥の方が果実味がしっかりあって旨みがあり、繊細さがあった。個性が強いのので開けたては香りが独特なのですが、それがこのワインの特徴なのでデキャンタなどでサーブしてもいいのではという意見がありました。大きな違いはブドウ品種だけですが、香りの出方や味わいはかなり違うのでいい比較になったと思います。フレッシュなので舌にピリッとくる酸、身体にスーッと馴染んでいく心地良さは共通していて素晴らしいワインです。

## ワイン全体の感想

今回は全てのワインをあらかじめおぼっせんして提供したのですが、ワインの良さが伝わりづらいという意見がありました。開けていないワインと比較することが出来ていればもっと内容のあるワイン会にできたと思います。造り手の想いがはっきりとわかるワインのラインナップだったので、初参加の人でもニュアンスは伝わったのではないのでしょうか？造り手の想いを理解してワインと向き合うとまた違った観点からワインをとらえることができるので、いい勉強ができると思います。

**ムッシュのスペシャルワインは89'のバンドール、シャトーブラドーでした。パリ食白石さんがドンピシャでした。ありがとうございました。**

# ☆PDS会料理☆

## ①野菜をふんだんに使った前菜

野菜15種類ほど使った前菜。

根菜、葉物はそのままフレッシュで、プチトマトはコンフィとスモークで、その他ズッキーニやミニアスパラなどは炭火焼マリネ（オリーブオイル）。トリュフ塩とEXバージン、フルールドセルの3種類をお好みでつけて食べていただきました。全体的にそのままを意識した一皿に仕上がるイメージで作られました。

野菜はもちろん美味しく食べれて食感を楽しめるという方は多くいましたが、トマトのスモークは水分がなくなって本来の旨みが無くなってしまっているという意見もありました。

シンプルかつ斬新な料理ですが、だからこそ料理を表現するの



## ②ブルターニュを意識した魚料理



真鯛は炭火焼でモンサンミッシェル産ムールのタルタルとそのジュで作った海藻ソース。

手前はガレット生地を焼き、仏産ブルードプレス、その上に蟹のパリジェンヌ風をのせてます。（相性の良い卵を使っています。）

蟹、鯛、ムール共にプランクトン、海藻や岩のりを食べて育つ、そのテロワールを考えソース・材料を決めたそうです。

ソースもそうですが、ブルターニュを意識した料理はうまく表現されていて、海をイメージできるという意見がありました。蟹のパリジェンヌ風は卵を卵黄、卵白に分け、上からやさしく色をつけるところにも工夫されていました。

## ③鴨を使った3種の調理法

メインはクロワゼ鴨を3種類の調理法で調理されていました。

手前が炭火焼で左がコンフィ、右が赤ワイン煮です。ブルロットやジロール、トリュフを使ったキノコ中心の付け合せでした。

鴨とキノコの相性はとてもよく、3種類の調理法を一度に楽しめるというのはいいという意見がありました。

炭火焼が前菜、魚と続いていたので調理法を少し変えたほうがいいという意見もありました。

3種類の調理法によって鴨の旨みの出方が違うのにも気が付いたことがよかったと思いました。



料理全体の意見をシェフからコメントいただいたことは普段聞ける機会があまりないのでとても勉強になりました。料理とワインのマリアージュは関係なかったのですが、ワインによって料理の良さが引き立つこともありますし、その反対ももちろんあります。いろんな組み合わせを試して発見することもひとつの楽しみ方だと思います。

食材をどのように調理されてどう料理に表現されるのか考えるといろんな観点で見れると思った会でした。

遅くまでお付き合いいただいたムッシュ、金子シェフ、山口さん、料理を作っていたいただいた大西さん、参加いただいた皆さんありがとうございました。