

ワイン課通信

~2013年 5月上旬号~

今回は4月16日に行われたPDSの会、スペインワイン基本講座についてです。その中でもリオハ、カタルーニャ、ガリシアのワインをテイスティングしながら地域とワインの特性を感じていただく会にしました。



国土のほぼ全土でぶどう栽培が行われており、**栽培面積は約111万haと世界ナンバーワン**を誇っています。

北部は比較的降水量が多く温暖な海洋性気候、東部は乾燥した地中海性気候、南部は降水量が少ない大陸性気候と、全体的に温暖な気候に恵まれています。土壌もぶどう栽培に適した石灰石や粘土質が多いです。

スペインでは**約146品種**にも及ぶぶどうが栽培されています。スペイン原産による品種も多く約40種ほどは地方によって呼称が変わるものです。これらのぶどうを原料にして生産されるワインは**年間約34,755,000hlで世界第3位**。スペインは世界でも**評価の高いワインの宝庫**となっています

また30年前に現在の品質管理システムが導入され今回（2011年）は一部の地域では日照りが見られたが、害虫や植物の病気がほぼ発生しておらず生育サイクルの最後までブドウ畑の衛生状態が非常に良好に保たれた。この優れた衛生状態が良い発酵を促し、健康で骨格があるワインができたのである。ここ最近のワインの品質は高い数値が続いており「Excelente（エクセレント）」の格付けを得ているのだ。

Cava Reserva 08 Cuvee Balma/Mas Bertran

カバ レセルバ キュベ バルマ

マス ベルトラン

現オーナーのサンティ・ヴェンチュエラは3代にわたって続くブドウ栽培家の家系で育った。1994年にタラゴナにある醸造大学を卒業後カリフォルニア、チリ、スペインと各地で醸造の経験を積み2004年に彼の姉と共同で正式にワイナリーを立ち上げる。



地域：Cataluña
品種：Macabeo30% Parellada30%
Xarello40%
樹齢：14～54年
土壌：砂まじりの粘土質
農法：ビオロジック農法
製法：シャンパーニュ方式

夏は暑く乾き、冬は霜が降りるほど寒くメリハリのある気候で病害虫などを退け濃縮度の高い葡萄が作られました。

彼は毎年、ヴィラフランカにある友人のワイン農協からベースとなるネゴシアンワインを買っている。ブドウ果汁の段階から複数のタンクを厳選し、その後、醗酵中、醗酵後とテイスティングしながらタンクを淘汰し、最終的にベストなワインだけを買う。デゴルジュマンの最後にリキュールを添加しない造り方をしている彼はブドウの品質に全てを託しそれだけ慎重な吟味を必要とする。完全辛口のブリュットは味にごまかしが効かないそうだ。

Leirana Albarino 09/Bod Forjas del Salnes

レイラーナ アルバリーニョ

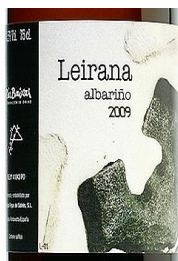
ボデガス

フォルハス

デル

サルネス

フォルハス・デル・サルネスは家族経営の非常に小規模なボデガ。DOリアス・バイシャスのバル・ド・サルネス地区に拠を構え、祖父の代から受け継いだ家の裏手の斜面とリアスの内湾に面した畑を所有。



地域：DO Rias Baixas
品種：Albarino100%
樹齢：30～80年
土壌：砂と花崗岩質
農法：ビオロジック農法

この年は気候の変化が激しく暑い夏、寒い冬を通して降水量はあまり多くなかったようです。

現オーナーのロドリゴ・メンデスが大きくステージアップしたのは天才醸造家のラウル・ペレスとの出会いです。高い醸造知識、醸造技術をバックにこのボデガのワインは世界中のスペインワインファンから、羨望の眼差しで見られるワインへと成長しました。

また彼が所有するブドウの樹齢がとんでもない樹齢200年以上のアルバリーニョ、カイニョの畑を持つ、跡継ぎがない葡萄栽培業の老夫婦から畑を長期借りることができ、さらにその品質はアップしました。

Jequitiba Blanco 11/Olivier Riviere

ヘキテバ ブランコ

オリヴィエ リヴィエール

オリヴィエ・リヴィエールは、1978年3月7日パリ郊外に生まれる。
1年間コサル氏と一緒に働き、Domaine de la Combeの最初の醸造責任者を任され
まだスペインでは珍しいBIOワインを誕生させ、現地に新風をまき散らしました。



地域：DOC Rioja
品種：Macabeo80%
Garnacha Blanca10% Malvasia10%
樹齢：50年以上
土壌：石灰質
農法：ビオディナミ農法

この年は穏やかな気温、雨季、冷たい北風と葡萄の栽培に適した条件下で育ちました。

数多くの醸造を手がけ独立する際彼の選んだDOCはRIOJAでした
リオハは大きく3つの土壌に分けられ、リオハ・アルタに位置する
樹齢の古い畑1.5haと御縁がありました。
この場所は土壌のPHが高く、酸が少なく重たいタイプのワインに仕上がりますが
彼の選んだ畑は標高600m、土壌もPHが3.10と理想的な為、
酸のしっかりした葡萄が誕生します。
この地は1年1日の寒暖の差が非常に激しく樹齢50年以上の葡萄から
低収量で収穫された葡萄を何と彼は1つ1つの土壌の個性を重要視する為、
大きな発酵タンクで仕込みをしないで小樽を利用して発酵をさせました。
これだけ収穫日や畑による違いにこだわる生産者もいないのではないのでしょうか？

Ultreia Saint Jacques 10/Raul Perez

ウルトレイア サン・ジャック

ラウル ペレス

1972年生まれ、ビエルソの人口が百人にも満たないバルトゥイエ・デ・アバホ村出身。
実家は1752年からつづく葡萄栽培農家。獣医を目指していたラウルだったが、
ワインの道に変更しバレンシアの醸造学校でニコラス・サンチェス・ディアナ教授に師事。
卒業後、実家のボデガであるカストロ・ペントーサを手伝いはじめました。
その後、実家のカストロ・ペントーサを離れ、独立。現在は D.O.ビエルソを主に、
他のエリアで仲間たちとともにワイン造りに励んでいます。



地域：DO Bierzo
品種：Mencia 100%
樹齢：80~90年
土壌：小石交じりの粘土質
農法：ビオロジック農法

ラウル・ペレス氏は、本当に気に入った畑以外しか葡萄造りをしません
ビエルソは、山々が立ちはだかり、急峻な斜面に葡萄畑が点在し
その畑の管理の大変さは想像以上です。

『繊細さ』が生まれぬ葡萄には全く興味がないそうです。樹齢が高いこともラウルの条件。
ウルトレイア・サン・ジャックは、ラウル・ペレス氏のスタンダードワインですが

『樽で長期熟成などをしないため、ごまかしが一切きかない。』

このワイン造りが、『一番神経質になる』
と言います。

Huellas 09/Franck MASSARD

ウエリャス フランクマサル

現オーナーのフランク・マサルは91年ソーミュールのソムリエ学校を出た後ドイツ、イギリスでソムリエに従事。96年に自身もイギリスのソムリエ選手権で優勝。2000年の4月にスペインに移りトレスで働きながら、04年に自分の畑を買いドメヌをスタート。



地域：DOQ Priorato
品種：Cariñena50% Garnacha40%
Syrah5% Cabernet Sauvignon5%
樹齢：40~80年
土壌：シスト
農法：ビオロジック農法

気候は大陸性気候で、夏はとても暑く乾燥し
冬は霜は降りないが寒い。
年間平均降水量は300ml

Huellasは、スペイン語で「指紋」という意味。彼の「きちんと仕事をした！」という思いを体の一部で表現したいと考え、結果、指紋を残すことに決めたそうです。そんなフランクの目指すワインは力強さの中にエレガントさも備わっているワイン。新たに09ヴィンテージから、ヴィエイユ・ヴィーニュのカリニャンが加わり、一段とエレガントさが増しています。彼がプリオラートで表現したいのは、プリオラート従来のマッチョなワインではなく“プリオラートのシスト土壌から来るミネラル感とエレガントな果実味”です。

Altos Lanzaga 05/Telmo Rodoriguez

アルトス ランサガ テルモ ロドリゲス

スペインワイン界の異端児、アンファン・テリブル（恐るべき子供）などと称される・テルモ・ロドリゲス氏。リオハ・アラベサでレメリュリと呼ぶボデガも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留学しました。その後、ボルドーやローヌで修業、また世界各地のワイン山地も巡り、9年後の1994年に独立。



地域：DOC Rioja
品種：Tempranillo100%
樹齢：70~80年
土壌：石灰質
農法：ビオディナミ農法

スペイン・ワインの、最も大きな魅力は、その豊かな大地と自然、そして、スペインならではの土着品種にあります。ですが、その素晴らしさを、一時期、スペインの人々は忘れかけていました。そんな中彼は、忘れかけた葡萄を探しだし輝きを取り戻させました。

所有している畑の中でも、そのスタイルに相応しい区画のブドウだけを使用しています。木製の開放槽で低温発酵を行い、瓶熟もゆっくりと行う事で、ブドウの持てる可能性を最大限に引き出しています。

ワイン造りにおける彼の信念

『約束された成功より、リスクを取っても、自分の道を選びたい。』

『ワインは、世界のどこにあっても、その育った場所、環境を伝える事のできる

唯一の飲み物だと思う。』

～料理とのマリアージュ～

「ホタテのオープン焼き ガリシア風」

①Cava Reserva 08 Cuvee Balma/Mas Bertran

カバ レセルバ キュベバルマ マス ベルトラン

②Leirana Albarino 09/Bod Forias del Salnes

レイラーナ アルバリーニョ ボデガス フォルハス デル サルネス

一品目はガリシア地方でよく食されるホタテ（貝柱、肝）を使ってオープン焼きとして用意しました。

またアーモンドパウダーやアーモンドスライスを使いより香ばしさをだしています。

①のワインはカバの中でも熟成感があり香ばしいニュアンスがあります。

ホタテの優しいミネラルとアーモンドの香ばしさが合うという意見が多数ありました。

②のワインも料理との相性が良かったらしく、付け合せのレモンをかけることによって甘みが引き立ったという意見も頂きました。

「ニジマスのナバーラ風」

③Jequitiba Blanco 11/Olivier Riviere

ヘキテバ ブランコ オリヴィエ リヴィエール

④Ulteia Saint Jacques 10/Raul Perez

ウルトレイア サンジャック ラウルペレス

二品目はナバーラ地方の郷土料理を用意しました。

本来なら小さめのマスの中にスライスした生ハムを入れてオープンで焼きあげる方法ですが、今回はニジマスの切り身をポワレにし、生ハムをアツシにしたものを上にのせ、ナバーラ風に見立てて用意しました。

ソースはブルノワゼットでシンプルに仕上げ、付け合せはオランダ産のホワイトアスパラを用意しました。

③のワインは魚の香ばしく焼き上げた皮の部分との相性がよく、ソースのブルノワゼットとも良い

という意見があったのに対して、付け合せのホワイトアスパラとはワインがエグく感じた、アスパラが土っぽく感じた等あまり良い印象は受けなかったようです。

④のワインとは魚の身の部分との相性が良い、生ハムが料理の存在感を強くしていてGood、ソースがワイン全体を優しくやわらかにしているなどの意見をいただきました。

「国産牛ホホ肉の赤ワイン煮」

⑤Huellas 09/Franck Massard

ウエリャス フランクマサール

⑥Altos Lanzaga 05/Telmo Rodoriguez

アルトス ランサガ テルモロドリゲス

三品目はしっかりとした赤を二種類用意したので、それに負けないぐらい存在感のある料理を用意していただきました。

付け合せはジャガイモのピュレで、料理に使っている赤ワインもスペイン産テンプラニージョ100%のワインです。

⑤のワインは優しく力強い感じが料理と合っている、タンニンが滑らかになったなどの意見をいただきました。

⑥のワインもしっかり濃厚な味わいと料理の旨みと相性が良いという意見をいただき、どちらのワインも

マリアージュとしては非常に良い組み合わせだったと思います。

～スペシャルワイン～

今回はムツシュが不在だったため、急遽「普段飲めないようなスペインワイン」を納堂店長に選んでいただきました。

Pago Vieios 1997/Artadi

パゴ ビエホス アルタディ

角がとれて優しい、だが酸と果実味、ミネラルはしっかり感じられる。複雑で奥深い味わいで僕が今まで飲んだ

スペインワインの中でも別格でした。もしこのワインをブラインドで出されたら、ホルドーと答える方がほとんどでしょう。

良い意味でみなさんのスペインワインの常識を覆したワインだと思います。

納堂店長。貴重なワインありがとうございます。

今回の会はすべてスペインワインで揃え、普段フランスワインを飲んでる方には良い刺激になったのではないのでしょうか。この会を通じてワインに対しての視野が広がって行けば良いなど個人的に考えています。

引率を担当していただいた納堂店長、当日まで料理のアドバイスを事細かにしていただいた金子シェフ

料理を作っていただいた島さん、進行の手伝いをしていただいた山口さん。

そして参加していただいた皆さん。どうもありがとうございました。

バニユルス上野 沢上