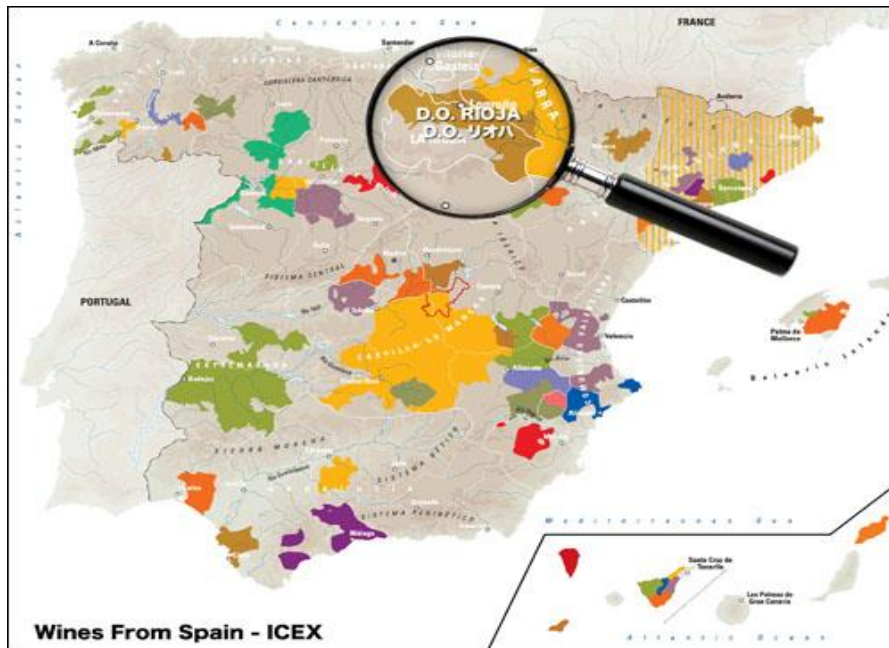


# ワイン課通信 7月15日号

お疲れ様です。バニユルス上野店の沢上と申します  
今回のワイン課通信ではスペインの有名な醸造地"リオハ"について説明したいと思います。



州旗



(図1)

リオハワインを知らずにスペインワインは語れない・・・。  
少し言いすぎですが、「**スペインワインと言えばリオハ**」と言える程リオハはスペインの代表産地です。  
遠い昔からそして現在に至るまで、国際的にも、そしてスペイン国内においてもワイン産地として  
大変有名です。

1991年、リオハはカタルーニャ地区のプリオラートと共に特選原産地呼称ワイン、  
「デノミナシオン・デ・オリヘン・カリフィカーダ：DOCA」に承認されました。  
DOCAを誇るリオハのワインは、その質の高さを消費者に約束しています。  
リオハはスペイン北部、エbro川流域に位置し、**リオハ・アルタ**、**リオハ・バハ**、**リオハ・アラベサ**(図1)の  
3地域から構成されています。

## リオハ・アルタ

リオハ・アルタで造られるワインは、常に長期間の樽熟成が特徴的でした。  
この傾向は白ワインにも見られるものです。伝統的なワインは、古い樽の中でその味を発展させ、  
酸味や深い色が加えられ、長い熟成の間にタンニンが程よくコントロールされたものが主流でした。  
しかしながら、斬新的なワイナリーは常に利用していた古い樽を  
フランスやアメリカ産オーク樽の新しいものに変え、単一のブドウ園からできだブドウを使用した、  
新世代ワインを生み出しています。これらの新しいタイプのリオハワインは、  
とてもパーソナリティーに飛んだ近代的なワインで、樽の味わいは控えめ、とてもフレッシュでフルーティです。

## リオハ・バハ

リオハ・バハのワインは、他の地区のワインと比べると比較的質が落ち  
アルコール度の強い濃いワインが特徴的です。

## リオハ・アラベサ

リオハ・アラベサのワインは、酸味がしっかりしていて、とても滑らかで繊細なワインが多く、  
他の地区のワインと比べいきいきとしたワインが多く見られます  
この地区の特徴は、「**コセチェーロ**」(収穫する人という意味)と呼ばれる赤ワインが造られていることです。  
このコセチェーロと呼ばれる赤ワインは、小さい農家の農民がそれぞれが栽培して収穫したブドウを  
大きなワイナリーに売る前に、自らワイン醸造して造られるものです  
このワインは、「マセラシオン・カルボニカ」(タンクにブドウを房ごと入れ、  
ブドウ自体の重みで下のブドウが潰れて発酵し始めるという醸造法)が用いられ、  
果実実の効いたフレッシュなワインが作られます。

リオハのブドウ園は62000ヘクタールにも及び3つの行政地区：ラ・リオハ州、ナバーラ州  
そしてバスク州(アラバ県のみ)にまたがっています。  
リオハはスペインにおいて最もブドウ栽培が盛んな土地で、年間30万キロリットルのワインを生産します。  
その内85%が赤ワインで、残りがロゼ、白ワインです。

# リオハが 「第二のボルドー」と なぜ言われるのか？



リオハにおける最初のワイン栽培は紀元前1100年頃、フェニキア人が始めたと言われていましたが最近では、紀元前209年にローマ人がワイン栽培をこの土地で始めたという案の方が強くなっています。中世時代は、宗教儀式のためにブドウ栽培が盛んになり、村の住人たちは修道院の周りにぶどう畑を広げていきました。リオハは1867年、フィロキセラがヨーロッパを襲った際、特に恩恵を受けたワイン産地です。フランスのワイン醸造家やワイナリーのオーナーたちは、こぞってリオハに移り住み、ワイン醸造システムやワイン熟成の技術をリオハの人々に伝えました。多くのワイナリーが鉄道路線沿いに建てられ、鉄道をワイン輸送に利用しました。また、当時のマルケス・デ・リスカルやマルケス・デ・ムリエタなどのリオハ人（リオハ人）の偉業は重要視しなければなりません。彼らは、フランス人醸造家と組み、カベルネ・ソービニオンやメルローなどの外来種ブドウを取り入れ、フランスのボルドー地区に似た、当時してみれば斬新的な（現在では数百年の歴史を誇る）ワイナリーを建設しました。これが「第二のボルドー」とリオハが呼ばれる由縁です。

この繁栄の時代の後には、暗い困窮の時代がリオハを待ち受けていました。20世紀始め、ラ・リオハ州にもフィロキセラ害虫が発生したのです。しかしながら、リオハのワイン関係者に宿る企業精神を支えに、皆で力を合わせ苦しい時代を乗り越えます。人々はまた新たに大量のブドウ栽培を開始し、法的基準を定め、1926年10月に呼称統制委員会（コンセホ・レグラドール）を開設するまでに至りました。委員会の任務は、「リオハ」ワインの限定と、「リオハ」のラベルを持つための質の管理、「リオハ」の偽造ワインへの法的措置の取り決めなどがあります。



## 土壌

地域によって多少の違いはあるものの、リオハ地方のワイン産地の土壌は大変均衡の取れたもので（砂、泥土、粘土）、弱アルカリ性。有機物は少なく、夏場は土壌に含まれる水分が減る傾向にあります。このような土壌は上質ブドウの栽培にとっても適しています。

## 気候

北と南を二つの山脈に挟まれるというリオハの地理的位置は、特殊なミクロクリマ（その地域特有の気候）をリオハにもたせています。その特有の気候とは、リオハ・アルタやリオハ・アラベサに見られる大西洋気候と、リオハ・バハに見られる地中海気候の正反対の二つの気候が交じり合ったものです。そのため、気温は年間を通して温厚、ブドウ栽培に大変適しています。

伝統的なリオハのワインは、色々な種類のブドウ、或いは異なるワインを混ぜて造られたブレンドワインが主でした。これは、最終的にできあがるワインに幅をきかせ、均衡の取れた味わいを与えるためでした。しかし、近年、一つのワイナリーにおいてそのブドウ園から作られるブドウだけを使用したワインがとて増えています。つまり、各ワイナリーがそれぞれのブドウ畑の特徴を生かしたワイン造りを始めているということです。これは、ワイン界の勲章であるピノ・デ・パゴ（注1）のワインを目指すワイナリーが増えたという傾向を露にしています。

（注1）単一ぶどう畑限定高級ワイン

# リオハの主要品種

## ～黒ブドウ品種～

### □テンブラニーリョ

- ・テンブラニーリョ種はスペイン北部の原産で現在ではスペイン国内全土において栽培されている。高品質のブドウで、リオハやリベラ・デ・ドウエロ、シガレス、ラ・マンチャ、トロなどを含むスペインの多くの原産地呼称における主要品種。
- ・呼び方も様々で、（ウル・デ・リエブレ、センシベル、ティンタ・デル・パイス、ティンタ・フィナ、ティンタ・デ・トロ、ティンタ・ロリス）と地方によって異なる。
- ・成熟が早く（そのためスペイン語で早熟を意味するテンブラーノに名前を由来する）、石灰質の土壌での栽培が望ましい。
- ・ブドウの房は円柱状でコンパクト。実は球形で深い赤紫色をしている。果肉は無色。
- ・テンブラニーリョ種で造られるワインは香りが高く豊かな酸味が特徴的。

### □ガルナッチャ・ティンタ

- ・ガルナッチャ種はスペインで最も多く栽培されているブドウ品種。アラゴン地方の原産。
- ・早魓に強く、発芽や成熟は遅め。果肉は甘く、果皮は薄い。
- ・ガルナッチャ種は酸化しやすい性質があるため、上質のガルナッチャを育てるのは難しく、ブドウ栽培者の腕による。
- ・この品種で造られるワインはアルコール度高めでボディがあり、タンニンは程良い。若いワインでも酸化しやすく、ワインの色が茶色に変化する。イチゴやキイチゴなどの赤いフルーツの風味があり、白こしょうのニュアンスが仄かに感じられる。熟成すると皮のニュアンスやジャム、タフィーなどの風味が生まれる。

### □マスエロ

- ・南フランスに多いカリニャン・ノワール種と同じ品種。暑さと日照を必要とするため、冷涼な土地ではあまり熟さない。
- ・ベト病を初め病気に極端に弱い。
- ・テンブラニーリョやガルナッチャよりも果実味の多いぶどうで、色や酸がよく出るが渋みが強くアロマにやや乏しく、熟成しても色はあまり変化せず安定している。

### □グラシアーノ

- ・若いうちは粗削りだが、長い熟成で真価を発揮する。リオハやナバラのグラン・リゼルバはこの品種を原料としている。
- ・栽培もむずかしく、採算性が悪いためあまり普及しなかったが、最近グラシアーノ単一のヴァラエタルワインを生産する生産者が現れ、にわかにこの品種に対する注目度が上がり、リオハで1985年わずか130haだったのが440haまでに増えている。

## ～白ブドウ品種～

### □マカベオ（ピウラ）

- スペインにおいて、リオハ、カタルーニャ、アラゴン、ルエダで栽培される
- ・スペインの土着品種で非常に肥沃的。発芽に時間がかかるため、早めの寒気に耐えやすい。房は大きく、果実は中ぐらいで球体、果皮は厚く黄金がかかった黄色をしている。

### □マルバシア

- ・スペインではリオハやトロ、そして主にカナリア諸島で栽培されている。その他、ペネデス、バレンシア、タラゴナでも少量ではあるが栽培が見られる。
- ・マルバシア種は地中海で栽培されるブドウ品種の中で最も古い品種と言われている。
- ・マルバシアで作られたワインはアロマが強く、パーソナリティに飛んでいる。

## ～最後に～

いろいろとリオハについて書きまとめましたが特徴などをわかっていただけただけでしょうか？  
今回自分で色々調べていくうちに新たな発見やわからなかったことが明確にすることができました。

あとは実際に飲んでみて香りや味わいの違いを各個人で感じていただけたらと思います。  
長々とお付き合いいただきありがとうございます。

バニユルス上野 沢上