

スペイン プリオラートについて

お疲れ様です。今回のワイン課通信はスペインワインの名産地リオハと同じくらい有名なプリオラートについてお伝えしようと思います。これを読んで少しでもスペインワインの魅力を知っていただければと思っています。

プリオラートはリオハと共に、スペインで唯一、特選原産地呼称（デノミナシオン・デ・オリヘン・カリフィカーダ）認定されたワイン産地です。まず原産地呼称に認定されたのが1954年。そして、2000年に特選原産地呼称に認定されました。スペイン北東部にあるカタルーニャ自治州タラゴナ県にあり海岸から20キロメートルに位置しています。

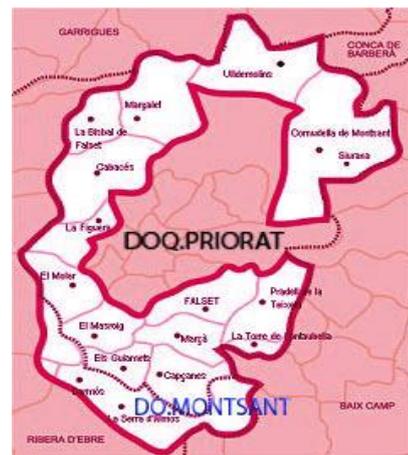


下は拡大版です！！

ブドウ栽培面積は1800ヘクタールのみで、回りを他のD.O.に囲まれているため、これ以上広がることはありません。

この地域にブドウを持ち込んだのは、12世紀この地に移り住みScala Dei修道院を建設したカルトゥジオ修道院の修道士たちでした。「プリオラート」という名前はこの地域に存在する7つの村が修道院で最も地位の高い“PRIOR”に従属していたことに由来すると言われています。当時からこの地域のワインは大変有名で名声が高く“VINS DEL PRIORAT”（プリオラートワイン）として知られていました。

プリオラートは19世紀終りにフィロキセラ害虫に襲われブドウ園は全滅。地域は大変貧しくなり、他所に移り住む住民が増え過疎化が進みます。



しかし、1950年代、昔の上質なワインを造ろうと熱意を持った醸造家がプリオラートに戻り、最近ではフランス種のブドウを栽培し、土着ブドウとの素晴らしいコンビネーションが生まれています。現在では世界的にも大変有名な“新しいプリオラートワイン”が造られています。



80年代半ばに土着のブドウ品種の他にフランス種のブドウが栽培され始め、新プリオラートワインの醸造が開始されましたが、この地域では、まだ100歳以上のカリニエナ種やガルナチャ種が上質プリオラートワインのベース品種であり続けています。その土地の貧しさと気候の激しさが築いた強烈なパーソナリティを持ち、素晴らしいアロマ、そして深い味わいを生み出しています。最近では、プリオラートワインは、パリ、ロンドンそしてアメリカにおいて、他の世界有数ワインと並び、最も高値が付けられる最高級ワインとなっています。

← 修道院のバックに見える岩山が、

プリオラートのシンボルである「モンサン」です。

気候

プリオラートは独特の微気候、すなわち地中海の影響が乾燥した北風に相殺された温暖で乾いた気候を持ちます。夏は長く暑く、最高では40℃に達し、年間の平均気温は15℃です。しかしながら冬は気温が氷点下にまで落ち込みます。降水量は年間450から600ml 平均日照時間としては直射日光が当たる時間が一年間で2,700時間です。

土壌

この地域の土壌は、最終的に出来上がる製品に決定的な影響をもたらします。この地方は Montsant山脈の麓の丘から成り、岩だらけのごつごつした地形となっています。ブドウは本来ある急勾配斜面の上の小区画か昔からの土壇の上に植えられており、その海拔は200から1,000mです。土壌は、まばらに散った珪岩混じりの色の濃い粘板岩

(有名な“Licorella”) から成り、日光があたるときらきらと光ります。この岩だらけの層は土壇に植樹することなしに急勾配斜面でブドウ栽培することを可能にするという重要な役割を果たしており、また一方では同時に過剰な蒸発作用を防ぐ働きもしています。ブドウは



左の写真はセジュール・グリフォイ・デグララの
← D0.モンサンにあるブドウ畑。

【土壌】 砂、粘土質、石灰岩、リコレリヤ（粘板岩）5%



右の写真はD0Q.プリオラートにある自社畑。
【土壌】 リコレリヤ（粘板岩）90%



畑を見れば一目瞭然！！プリオラートと周りを囲むモンサンの土壌が全く違います・・・

ブドウ畑

ブドウ畑として登録された地域は1,600ヘクタールで、ブドウの樹の間隔としては1ヘクタールあたり2,500から9,000本です。ブドウ品種では、白ブドウとしてはガルナッチャ・ブランカ、マカベオ、ペドロ・ヒメネス。好まれる黒ブドウとしてはガルナッチャ・パイス、認可された黒ブドウとしてはガルナッチャ・ペルーダ、カリニエーナカベルネ・ソーヴィニオン、メルロー、シラーが栽培されており、認可されている最大生産量は白ブドウ黒ブドウともに1ヘクタールあたり6,000kgです。

**ブドウはその多くが山の斜面で栽培されているため
運搬人や役畜の助けを借りて、手作業で収穫するしかありません。
それぞれのブドウの収穫量は大変少なく、
そのため、この地域のワインの質はかなり高いものとなっています。**

プリオラートを有名にさせた4人組の存在・・・必ず知るべし！！！！



アルバロ・パラシオス

リオハのボデガに生まれ、シャトー・ペトリュス、ナパのスタッグス・リープで修行し89年にルネ・バルビエらと共同でプリオラートでワインづくりを始めました。その後4人は別々にボデガ経営を始める事となりますが、他のメンバーが近代的な栽培法を志向する中、アルバロが目指したのは「伝統品種と伝統的な方法に立ち返ったワインづくり」。彼は樹齢60年以上の古木に魅せられ、皆が敬遠するような山頂の急勾配に位置するレルミタ畑を買い取り、名声を勝ちとることとなります。彼の伝統品種へのこだわりは「レルミタ」が2005年以降、ガルナッチャ100%でつくられる事や、ビエルソでのD.J.パラシオスのプロジェクトそしてリオハのパラシオス・レモンドのにも見てとることができます。

アルバロがボデガを構えたのはグラタヨップス(Gratallops)と言うプリオラート南西部の小村。カタロニア語で「**狐の巣**」を意味しています。年間日照時間3000時間、年間降水量380mm以下と非常に乾燥した少雨の地域ですが、この村周辺は**リコレリャ(粘板岩)**という先程説明した特殊なスレート土壤に覆われ、雨がスレートを通して深い部分にたまり、ぶどうは根を深く伸ばし水分と豊富なミネラル分を吸収することが出来ます。同時にビオロジックで

アルバロ・パラシオス
L'Ermita:レルミタ 2004
D.O.Caプリオラート



レルミタとは「**人里離れた教会**」を意味し、山頂に今もそびえるカルトジオ教会の修道院の下に広がる2.4haほどの急勾配の畑のブドウが使われています。



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
代々ジゴンドスでワイン造りをしてきたバルビエ家、19世紀末フロキセラ禍によりスペインへ渡り、現オーナールネ氏が1979年ワイナリーを設立。
自然との共生を最も大事にするルネ氏と奥様はバイオダイナミックスを導入有機栽培に取り組んでいます。

標高 450 m の畑に白ブドウをメインに植え、350mの醸造所近くの畑で黒ブドウを栽培
ブドウのクオリティを最重視し、力強さと繊細さ、濃さと軽やかさが同居する
素晴らしいワインを造ります。

「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。

カルロス・パストラーナ

スペインの片田舎であるプリオラート。これまで濃厚なだけのバルクワイン産地であったこの地で90年代初頭4人が偉大なワインを作り出し一気にスターダムに躍り出て「プリオラートの4人組として」世界的に注目を集めました。

クロス・デ・ロバック→



ホセ・ルイス・ペレス

クロス・マルティネというワインを造りあげて有名になった。娘のサラ・ペレスが後を継いでいる。

それぞれ4人のワインの造り方は違いますが、プリオラートを有名にさせたのは事実です・・・アルバロ・パラシオスとクロス・モガドールは未だに健在ですがカルロスとホセ・ルイス・ペレスは今はそんなに目立ってはいません。しかし偉大な方々です。厳しい環境で育った葡萄は繊細な味わいとミネラル感、複雑味を兼ね備えたプリオラートワイン。この土地から造られるワインは高価な物が多く、なかなか手を出しにくいですが、一度は皆さんも味わってみてはいかがでしょうか？プリオラートについて地形のことや有名な造り手を紹介させていただきました。

スペインワインを勉強する機会はありませんが、フランスに限らずいろんな国のワインを飲んで学ぶことも大事だと思いますので、是非いろんなワインを飲んでみましょう！