

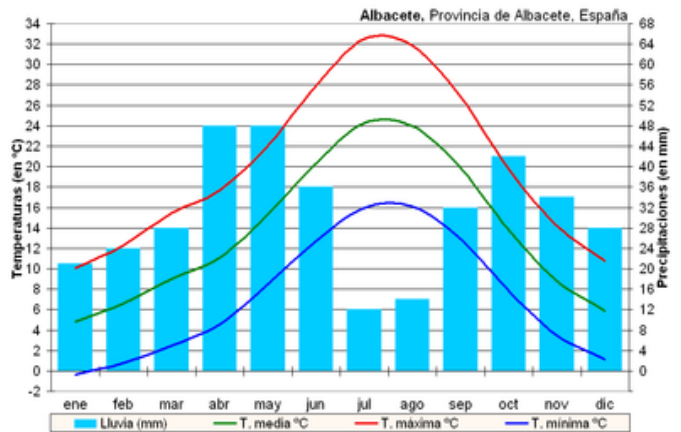
2014年11月

今回はスペインの内陸部の個性的なワインについて紹介したいと思います。

内陸部は文字の通りスペインの中心にあります。見て分かる通り国土の半分以上を占めています。(図1)



(図1)



(図2)

その中でも今回のワイン会で使うワインの産地を少し紹介したいと思います。

「ラ・マンチャ地方」

ラ・マンチャ地方の気候は大陸性地中海気候で、その特徴は:冬の寒さは厳しく、また夏は非常に暑く、降雨もまれでかつ不定期で、寒暖の差が激しく、非常に乾燥している。

これらは高度や、内陸に位置するなどの地理的要素によるところが大きい。

気温は内陸に位置するため、極端で、年間での月平均気温の寒暖の差も激しく、18度から20度程度ある。

ラ・マンチャ地方の大部分で7月の平均気温は22度を超える。

しかし、冬季は寒く、1月の平均気温は地域によっては4°Cを下ることもあり冬季そして晩秋、

および春先には凍結することもしばしばである。

年降雨量は300mmから400mm程度で、多くの場合春と秋に降り、夏に降るのは非常にまれである。(図2)

果てしなくどこまでも平らに広がるメセタ上の大平原にあるラ・マンチャは、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です。「9カ月の冬(インビエルノ)と3カ月の地獄(インフィエルノ)」と記述したように、極端な大陸性気候にあるこの土地で最も多く栽培されてきたぶどう品種が、世界最大の栽培面積をもつ白ぶどうのアイレンです。

広大なラ・マンチャ平原の南側にいくつかの山脈に囲まれた大きな渓谷があり、この地形から

「石の谷」を意味する名前と呼ばれる都市『バルデペーニャス』があります。

この土地のワイン造りは長い歴史をもち、19世紀から20世紀にかけて首都マドリッドでとくに愛飲されていました。

夏暑く、冬厳しい大陸性気候で、センシベルを主体とした軽やかな赤ワインが多いですが、

若飲みタイプだけではなく、レセルバやグラン・レセルバといった熟成タイプのもも造られています。

長期熟成したワインのコストパフォーマンスが非常に高いのも長所のひとつです。

「メントリダ」



イベリア半島のど真ん中を横に走る山脈、システム・セントラルの真ん中あたりに標高 2,000 m 級のグレドス山脈がある。そのグレドス山脈の東部、メントリダ県、マドリッド県、アビラ県の 3 県にまたがったエリアがガルナッチャが昔から栽培されてきたエリア。

このグレドス山脈周辺地域は、地中海性気候の影響を受けた大陸性気候で降雨量が600 ~ 800mmとかなり多い。、スペインで最も雨が多いガリシアや、アストゥリアス、バスク以外で次に降雨量が多い地域の一つだ。

50 km ほどしか離れていないマドリッドが300 ~ 400mmだから、かなり異なる。

気候、土壌、品種のブドウの特徴、ワインのスタイルなど、山脈近くで造られるワインはそれが DO ピノス・デ・マドリッドだろうが、DO メントリダだろうが、アビラ県 (VdT カスティーリャ・イ・レオン) だろうが似ているのだ。

DOメントリダも北と南では同じガルナッチャを栽培していても、南は平地で北は高標高と環境が全く異なる。

「リベラ・デル・デュエロ」

リベラ・デル・ドゥエロのワイン産地は、アランダ・デル・ドゥエロの町からとくに西の地域に広がり、地形は河の両側に高い丘が平行して連なる溪谷で、ぶどう畑は河に近い平地から丘陵の斜面に位置しています。大陸性の気候の影響を強く受け、夏は暑く乾燥しますが、夜には気温が下がり、冬には凍てつくような厳しい寒さが訪れます。また、春の遅霜が発生しやすく、その年の作柄に影響を及ぼすことがあります。雨は秋と春に多く降り、夏に雨雲を見ることはめったにありません。年間の平均日照時間が2,200時間あり、またぶどう生育期間中の暑く乾いた天気のおかげでぶどうは病害に遭うこともなく、完熟した素晴らしい品質となって収穫されます。

中央台地北部につながるこの地域では、ぶどう畑は平均海拔700~850メートルとヨーロッパのなかでも高地にあり、日中の強い日照を受けて成熟していくぶどうは、夜の涼しさで凝縮度を増していきます。土壌は白亜質の石灰岩を中心に、ドゥエロ河のそばでは沖積土と砂質が多くなります。これらのテロワール(スペイン語ではテルーニョ)が濃厚な色合い、深みのあるアロマ、しっかりとした骨組み、豊かな果実味とそれを滑らかに感じさせてくれる酸味など、複雑で凝縮されたリベラ・デル・ドゥエロの赤ワインのスタイルを生み出すもととなります。

①Ercavio Blanco 13/Mas Que Vinos

エルカビオ ブランコ

マス ケ ヴィノス



彼等は1998リオハで出会い、そしてワインに対する三人の思いに近いブドウ栽培地を、スペイン、フランス、イタリア、ドイツ、南アフリカ各地で数年にわたり経験してきた醸造技術を基にして、スペイン全土から探し始めました。その上でゴンザロ(画像真中)の故郷である、ドスバルリオスに辿りつきました。その畑の高い潜在能力、美しく惹きつける景観、そしてこの地で初めてのワイン「エルカビオ」を造り始めました。



地域: La Mancha

気候

品種: Airen 約95%、Sauvignon Blanc 約5%

夏と冬の気温差が激しく、

土壌: 粘土質と石灰岩、少量の花崗岩

また一日の寒暖差も大きかった。

樹齢: 40~60年(Airen)

醸造: ステンレスタンクのみで発酵・熟成

ヴィンテージの特徴

2013年も健全なブドウがとれた。2012年と同じくフレッシュでクリアなワインに仕上がった。

■アイレンってどんな品種？

世界で最も作付け面積の広い品種。スペイン南部ではLairenライレンの名で知られ、同国の総ぶどう栽培面積の約3分の1を占めますが、アイレン種を使用したワインを見かける事も殆どありません。

アイレン種からのワインは、主に安価なバルクワインや酒精強化ワイン。蒸留されブランデーとされていたためです。

酸はあるものの取立てて特徴の無いワインを生み出してしまうアイレン種からは

上質なワインは出来ないと考えられていました。そんなアイレン種も、量から質への転換が始まりつつあるようです。

②ALEJAIREN Crianza 11/Alejandro Fernandes

アレハイレン クリアンサ

アレハンドロ フェルナンデス



テイント・ペスケラで「スペインのペトリュス」と称される高品質なワインを生産しているアレハンドロ・フェルナンデス。

彼は努力と情熱の人でありリベラ・デル・デュエロをワインの銘醸地として世界に知らしめたという、すばらしい功績あげた人物でもあります。

そんな『テンプラニーリヨマスター』が作る唯一の白ワインです。



地域: La Mancha

品種: Airen100%

土壌: 粘土質の上に砂利質が覆う

樹齢: 80年

醸造: ステンレスタンクで発酵、フレンチオーク樽の新樽100%で18ヶ月熟成

ヴィンテージの特徴

香りや味わいが力強く、2010年よりもパワフルな印象。

気候

夏と冬の気温差が激しく、また一日の寒暖差も大きかった。

■なぜラマンチャ地方でアイレンが選ばれたか？

スペインのほぼ中央、ラマンチャの乾ききった地域はこの品種しか生き残れなかったからです。

雨量は年間350mm程度で、冬はマイナス20°C、夏は45°Cにまで達する広漠とした台地に暮らす人達が

アイレンを選び出したのです。苛酷な自然環境に対しても、アイレン以上に強い品種はないといつていいでしょう。

■テイスティングコメント

- ①若干エッジがグレーがかった輝きのあるレモンイエロー、粘性、ディスクは中程度
香りはフレッシュなレモン、グレープフルーツ、青りんご、白い花などの香りが感じられた。
味わいもフレッシュな果実味とイキイキとした酸、ミネラルも感じられワインがもつ、『みずみずしさ』をストレートに感じられる。
- ②輝きのある黄金色、粘性は強くディスクも厚い。
香りはグレープフルーツやレモンをドライフルーツにしたような凝縮した香りにアーモンド、バター、シェリーのようなスパイシーな香りも感じられ複雑。味わいは肉厚な果実味と綺麗な酸、細かいタンニンも感じられパワフルなワイン。余韻も長くとてもエキゾチック。
同じアイレン種を使用しているのにもかかわらずこんなにも違うワインに仕上がるなんて信じられないという意見を多数頂きました。

③Las UVAS de la IRA 12/Jimenez Landi

ラス ウバス デ ラ イラ

ヒメネス ランディ



この地域のガルナッチャを世界的に知らしめたダニエル。家族・親戚が80年代からブドウ農家で栽培してきたが、ブドウを売るのみで、だんだん首都マドリッドに働きに行くようになり畑は放置される。2004年にダニエルがワイン造りを決心した際もほとんどゼロからのスタートだった。畑も荒れた状態で、ほんとに良いワインができるのか確信さえもてなかったという。「南のピノ・ノワール」とも呼ばれるガルナッチャが自分の土地に昔からあり、畑、造りをしっかりこだわればポテンシャルがあることを確信。時主流だったグローバル化の波には疑問を呈し、その土地本来のもの、自分が求めるスタイルを表現したい、と高標高を求め、古樹の畑を発掘し、ボデガス・ヒメネス・ランディでテロワールを大事にワインを造り始める。



地域: Mentrída
品種: Garnacha 100%
土壌: 花崗岩
樹齢: 80年

気候
非常に乾燥して暑く厳しい年となった。
高い標高と冷涼な土中で蓄えられた水分で
良いブドウが取れた。

醸造: 野生酵母を使いプラスチック発酵槽で発酵
200~300ℓのフレンチオークの樽で10ヶ月熟成
ヴィンテージの特徴

しっかりとした酸、ミネラル、きめ細かいタンニンにエレガントさを
感じられテロワールを表現できた。

④El Marciano 12/Alfredo Maestro Tejero

エル マルシアーノ

アルフレッド マエストロ テヘロ



家族経営の超小規模ボデガのアルフレッド・マエストロ・テヘロ。自動車整備会社を営んでいた父親がペニャフィエルに家を購入、たまたまその家に葡萄畑がついており父親の趣味でガレージにてワイン造りが始まりました。まさにガレージワイナリーでのスタートです。ワイン造りに興味を抱いたアルフレッドとハビエル兄弟はボデガを設立しそのワインはマーケティングなどすることなく、自分たちが造りたいワインを造るようになります。ワイン造りは誰からに習うことなく、全て自分たちで勉強しワインを造っています。



地域: Castilla y Leon
品種: Garnacha 100%
土壌: 表土は砂状の花崗岩、真土は花崗岩岩盤
樹齢: 70年

醸造: 野生酵母を使いプラスチックとステンレスタンクで10日間発酵、熟成はなし
気候

夏冬の気温差が大きく、昼夜の気温差が激しい
ヴィンテージの特徴

平年どおり柔らかく親しみ深い、自分たちが飲みたいと思うようなワインに仕上がった。

■ナチュラルに作るワイン

基本的にナチュラルに造るワインなので酸化防止剤の添加はなし。成分分析表を見ても Sulfur dioxide(亜硫酸):2.5mg/l Sorbic acid(ソルビン酸):Not Detection と記載され使用を極力抑えています。

■テイスティングコメント

③若干霞みがあった淡いルビー色。粘性、ディスクは中程度。

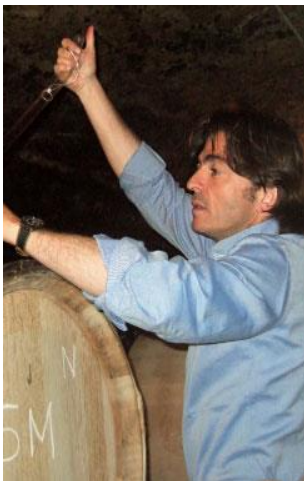
香りはフレッシュなイチゴやレッドチェリー、ホワイトペッパーやローリエのスパイスやハーブの香りも感じられる。

味わいはフレッシュな果実味とイキイキとした酸、タンニンもワインに溶け込んでいてバランスが良い。このワインはナチュラルでとても親しみやすい、余韻は長くエレガントに仕上がっている、という意見をいただきました。

④輝きのある濃いガーネット色。粘性は強く、ディスクも厚い。

香りはブルーベリーやカシスのコンフィチュール、木の香りや土っぽさ、なめし皮やインクのような香りも感じられる。

味わいは凝縮した果実味と細かい酸が感じられ、タンニンも力強いがそれに負けないくらいの旨みがしっかりと感じられるので嫌なニュアンスは感じられない。余韻は中程度。



⑤Matallana 05/Telmo Rodriguez

マタヤナ

テルモ ロドリゲス

テルモが自らの会社を設立した1990年代のスペインではカベルネ・ソーヴィニヨンやシャルドネがフランス系の国際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た時代でした。

テルモはこのままではスペイン固有の品種とワイン生産の文化と歴史が途絶えてしまうと危惧し「ワインの歴史と文化がありながら、現在は忘れ去られた無名の、

もしくは低い評価の産地で固有品種のワインを造り、国際的に受け入れられる評価を獲得することにより、産地や固有品種の価値を取り戻す」ことを目指したワイン造りを行うことを決意します。

彼は各地の固有品種と優れた土地の個性、伝統的なワイン造りの歴史と文化を復興させ今日のスペインワインの世界的な躍進の原動力となった最も重要な生産者として絶大な支持を得ています。



地域:Ribera del duero

品種:Tinto Fino(Tempranillo)100%

土壌:砂状、小石、石灰の層

樹齢:平均60年

醸造:3000klの大型開放式木樽にて、古典的に足でプレスしてそのまま自然に発酵。

フランス産の新樽100%で15-18ヶ月熟成。

気候

ぶどうの衛生状況は良好で品質は申し分のないものであった。

このような素晴らしい収穫が可能になったのは、9月中旬に降った雨による貢献が大きいといえる

ヴァンテージの特徴

素晴らしい出来栄。丁寧に育て上げた葡萄より、自然なブドウの力強さを感じられる。

■テンプラニーリョは地域によって名前が変わる

上に表記していますがスペインを代表する品種テンプラニーリョには国内で七通りのシノニムがあります。

ウル・デ・リュブレ(カタルーニャ地方)、オホ・デ・リュブレ(カタルーニャ地方)、センシベル(ラ・マンチャ地方)、

ティント・フィノ(カスティーリャ・レオン地方)、ティント・デル・パイス(カスティーリャ・レオン地方)、

ティンタ・デ・トロ(サモラ地方)、ティント・デ・マドリード(マドリード地方)です。

⑥Vina Real Reserva 94/Bodegas CVNE

ヴィーナ レアル レセルバ

ボデガス クネ



1879年設立以来、「最高のワインを造ること」をモットーに、常に厳選したワインを造り続けるC.V.N.E.(クネ)社は、現在5世代目C.E.O.ピクトール・ウルティアの舵取りのもと、「最高のワインを世界中に知ってもらうこと」という目標を加え、5世代に亘り引き継いだ歴史的価値を継承した、真のリオハワインを造り出しています。最高品質のぶどうを100%自社ワイナリーで醸造。また、グラビティーシステムを含む最先端の技術と設備のもと、歴史的価値を継承しつつも、極めてエレガントな「最高のワイン」を造り続けています。2004年にご成婚されたフェリペ皇太子の結婚式でも、フラッグシップワイン「インペリアル1994」がふるまわれる等、C.V.N.E.(クネ)社は、リオハを、スペインを代表するワイナリーです。

地域:Rioja
品種:Tempranillo95% Graciano5%
土壌:石灰粘土質土壌
樹齢:平均50年
醸造:アメリカンオーク(70%)
フレンチオーク(30%)で樽熟成
ヴィンテージの特徴
適度な力強さ、生き生きとした酸味が特徴的

気候
この年は、史上に残る暑い年であり、フランスと違って9月の雨に悩まされることがなかった。著名なワイン生産地域からの報告は、素晴らしいの一言だった。

■テイスティングコメント

- ⑤深みのあるガーネット色、中心にいくほど色が濃い。粘性は中～高程度、ディスクも厚い。香りはカシスやプラムのコンフィチュール、梅干しなどの凝縮した香りとはターチョコ、カカオ、モカ、エビス、アニス、バニラなどのスノの香りが複雑に感じられる。味わいは凝縮した果実味と酸味、タンニンが全体的に柔らかく感じバランスが良い。段々とワインの力強さが口いっぱいに広がり余韻は長い。力強さを感じるが柔らかくしなやかなので飲み疲れしにくいという意見を頂きました。
- ⑥若干オレンジがかったガーネット色。粘性、ディスクは中～高程度。香りはドライフラワーやなめし皮、ホールのブラックペッパーなどスパイシーなニュアンスが強く果実の香りはあまり感じられなかった。味わいは柔らかい酸にきめ細かいタンニンが感じられるがボリューム(旨み)が足りないので酸やタンニンが際立って感じてしまう。おそらく飲みごろのピークは2～3年前前という意見を頂きました。

料理の詳細&感想

岩手県産ホタテ貝のポワレ フランス産トピナンプル ヴルテのティエド

St-jacques aux Velouté de topinambour au tiede

～ヴルテ～

- ①そうじしたホタテのヒモを塩でよく洗い、タイム、ローリエ、白ワインでジユドサンジャックをとる。
- ②厚手の鍋にバターをブルノアゼットにして、そうじしたトピナンプルを約1cmにカットしたものを入れシュエしてゆく。トピナンプルの香りをここで最大限に出す。
- ③ジユドサンジャック200cc、フوندヴォライユ200cc、タイムを入れて、柔らかくなるまで煮る。柔らかくなったら生クリームを入れ、少し水分をとばしロボクーブで回す。細かいシノワでパッセして味を調える。

～ガルニチュール～

鍋にバターを少し入れブルノアゼットにし、ジユドサンジャックをとった柔らかく煮えたヒモを柔らかく煮えたヒモを1cmにカットしたものを入れよくシュエする。香りがでたらバルサミコを入れて煮つめ、ジユドサンジャック200cc、コライユ、タイムを入れて煮てゆく。イメージは『和』の佃煮。そこにソテーしたトピナンプルを入れ食感が残るくらいに煮て、味をふくませる。ホタテ貝のポワレは表面だけ焼き中はレアにする。



■コメント

ホタテの火入れが絶妙！トピナンプルとの相性も良かった。トピナンプルの皮を揚げたガルニもサクサクとした触感が食べるたびに楽しい。ヒモの『和』をイメージした佃煮もアクセントとして良かった。

ハンガリー産 ラパンのテリーヌ エストラゴン風味

Terrine de Lapin

- ①ラパン2羽をおろし、骨、スジをきれいににそうじする。ロース、肩、モモ、スネ、ロースのまわりのバラ肉に分ける。
- ②骨、スジをオープンで焼き、水、ローリエ、ミルポワでジュをとる。その時に硬い肉の部分（バラ、スネ）をシートラップに包みジュの鍋に入れ、柔らかくなるまで一緒にたいていく。
3時間くらいでパッセし、2番をとり1/2までつめる。煮込んだ肉は手でほぐし、ジュの中につけておく。
- ③きれいにそうじしたロース、肩、モモ肉は塩、コショウ、リースリングで一晩マリネする。
次の日には肉が液体を全て吸った状態になる。
- ④ジュをつけておいた煮込み肉を鍋でかけもどす。
ロース以外の肉を適当にカットしボウルにいれエストラゴン（刻み）
トマトセック（刻み）、ジュと煮込み肉を加えて味を調える。
- ⑤テリーヌ型にスライスベーコンをひき、ロース肉が真ん中に来るよう④を詰めていく。
もどしたゼラチン6gを入れ、低めの温度でゆっくり火をいれる。
ルッコラのサラダと粒マスタードのクレームを添えて供する。



■コメント

テリーヌの中にジュレがもう少し欲しかった。ラパンの肉がしっとりとしていて、まるでフロマージュを食べているようなそのぐらい火入れが絶妙で美味しかった。淡白なラパンも粒マスタードのクレームが良いアクセントになり十分に楽しめた。

スコットランド産 山鳩のキャベツ包み サルミソース

Chou farcies de Pigeon ramier sauce salmis

- ①ピジョンは胸、手羽、モモに分け、骨を手羽、スネ以外は全て外す、出た骨と他のジビエガラでジュドジビエをとる。（ソース用）
- ②手羽とスジの硬いスネはミルポアと共に赤ワインでマリネしておく。ファルスに混ぜて味に深みを出したいので次の日にジュドジビエの2番を使い煮込みを作る。煮上がったら骨から肉をはずし、煮込んだキューイソンを1/2まで詰めてそのキューイソン(1/2)に肉をほぐしてつけておく。
- ③胸を40gにポーシオン…A ササミと胸のポーシオンのあまり肉…B そうじして出たモモ、手羽のカット…C
A、B、Cはそれぞれに塩コショウ、ローリエ、タイム、マルサラ、コニャック、ポルトで一晩マリネする。
- ④Cをミンサーで挽く。Bは6～7mmくらいにカットする（内臓のハツ、砂肝もカット）
- ⑤ファルスを作る
BとC、②の煮込みとソース、シャンピニオンデユクセル、カットした栗のグラッセ、カットした柿のセックを合わせ、味を調える。30gにポーシオンしたフォアグラを表面だけ焼き色をつけ冷ました物とAを重ね、それを包むようにファルスで包む。
- ⑥よく茹でたキャベツの繊維をめん棒でつぶし、それで⑤を包みキャベツの焼いた香ばしい香りを出すためにフライパンでしっかりと焼き色をつける。
- ⑦肉がパサつかないようにゆっくりと火を入れる。
- ⑧最後にサラマンドルで表面をもう一度焼き香りがでたら皿に盛り供する。



■コメント

キャベツの甘い味わいと最後に香ばしく表面を焼いた香りが食欲をそそる。サルミソースはコクがしっかりと感じられるソースというイメージが強かったが、このサルミソースはシャープな印象。しかし、ピジョンとフォアグラのインパクトの強い食材が一緒になったこの一皿は抜群に美味しかった。火入れも絶妙で文句のつけようがないほど美味しくいただきました。

今回のSPワインは
『Bourgueil 1995 Pierre-Jacques DRUET』でした。

香りを嗅いだ瞬間、参加された皆さんが驚嘆の声をあげ
飲んで感動し、何のワインかテイastingに集中しはじめる。
ドライフルーツにした赤い果実やドライフラワー。
エピスなどのニュアンスもあり、とてもエレガントな印象が強い。
結果、ほとんどの方がローヌ地方のワインと間違えていました。

ムッシュ！今回も素晴らしいワインをありがとうございました。



今回のPDS会ではスペイン内陸部に焦点をあてて進行させていただきました。
ラマンチャという広大な広さを持つ地方でも、標高の高いところや平地、土壌の違いによって同じ地域にも関わらず
個性がまったく違うワインになるということがわかって頂けたと思います。
また、リオハやリベラデルデュエロなどの有名な地域ではなく、メントリダという地域。
ここでも過酷な条件下の中素晴らしいワインが造られ、銘醸地にも負けなくらい美味しいワインがたくさんあります。
そこがスペインワインの面白いところではないでしょうか。
ちなみに、スペインワインに触れることがない多くのスタッフに向けて『バニユルスでの売値、酒屋での販売価格(※1)』
を公開したいと思います。

- ①Ercavio Blanco 13 ¥3300 ¥1080
- ②Alejaren Crianza 11 ¥6800 ¥3200
- ③Las UVAS de la IRA 12 ¥7500 ¥3600
- ④El Marciano 12 ¥5800 ¥3200
- ⑤Matallana 05 ¥15500 ¥9200
- ⑥Vina Real Reserva 94 ¥11000 ¥4500

※バニユルスでの売値が上下することがございます。

酒屋での販売価格は一般例として載せております。必ずしもこの値段で販売しているわけではないのでご了承ください。

最後にムッシュをはじめ、会の進行をスムーズに手助けして頂いた納堂店長、
料理を担当して頂いた菊池さん、本店の藤川さん、渡辺さん、会に参加して頂いた全ての方に感謝して
ワイン課通信の最後とさせていただきます。
そして、最後まで読んでいただいた皆様。本当にありがとうございました。

バニユルス上野 沢上