

# ワイン課通信7月上旬号

おつかれさまです!!バニユルス上野店の沢上です。

今回のワイン課通信では『スペインで一番有名になった男 テルモ・ロドリゲス』について書かせて頂きます。



図1

この方がテルモロドリゲスさん。(図1)

もちろんバニユルスでも彼のワインを使わせて頂いています。

現在は白、赤数種類のワインを造っています。有名な銘醸地からマイナーな土地まで幅広く活動しています。(図2)

もちろん日本国内でも有名で、彼のワインの虜になった日本人も少なくないはずです。

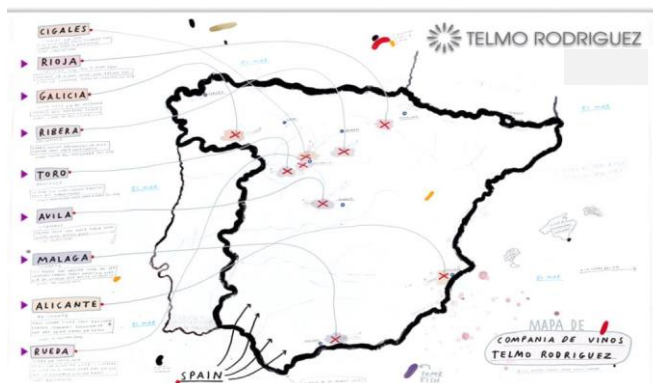


図2

## ～テルモ・ロドリゲスとは～

テルモ・ロドリゲスは1962年、リオハの名門ワイナリー、レメリュリを所有する一家に生まれました。ビルバオ大学を卒業後、ワインメーカーとしての勉強をするために、ボルドー大学醸造学部留学。卒業後はボルドーのコス・デス・トゥルネル、ローヌのJ.L.シャーフ、プロヴァンスのトレヴァロンのもとで修行を積み、1989年より実家であるレメリュリに戻り、ワインメーカーとしてのキャリアをスタート。しかし、ワイン造りに対する意見の違いからオーナーである父親と衝突。

自らの信じるワイン造りを行うために、レメリュリでのキャリアを捨て、1994年に盟友であるパブロとともにコンパニア・デ・ピノス・テルモ・ロドリゲスを設立。自らの信じるワイン造りをスタートしました。



## ～失われつつある固有品種とテロワールの復興～

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などのフランス系の国際品種を取り入れる動きが活発で、伝統的だが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、**「かつてワイン生産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。テルモはスペイン北部を中心に全土を走り回りながら、さまざまな地域で地元の固有品種の古木が植わる、伝統的な方法で優れた葡萄栽培を行ってきた畑を探ることから始めました。そしてその土地を所有する栽培家や生産者に協力を仰ぎ、彼らの醸造場の設備を借りて、自らの理想とする**「固有品種とその土地の個性、テロワールを表現したワイン」**を造り始めました。

財政的にバックアップのなかったテルモは、まず各々の土地においてすぐに飲んでもらえるような、手頃な価格帯のレンジからワインを造り、世界中の消費者に安価でも高品質のワインが造られることを伝えることに努めました。また、このようなワインから造り始めることには、時間をかけてその土地と固有品種の特徴を把握し、数年の観察と実験を重ねた上でトップワインの生産も行うことができるようになるという意味もあります。このような独自のスタイルにより、テルモはスペイン各地で自らの信じるワイン造りを行うことができ、各地の固有品種と土地の個性、伝統的なワイン造りの歴史と文化を復興させることに成功しました。



## ～アンファン・テリブルからスペインで一番有名になった男へ～

このように各地でのワイン造りを成功させ始めたテルモでしたが、その独自のスタイルと、スペイン固有のワイン造りの文化と歴史を軽んじ時代のニーズに合わせて国際品種への改植を行うような大手の生産社への批判的な姿勢から、**「アンファン・テリブル(恐るべき子供)」**と揶揄され、異端児扱いされることもありました。

しかし、**「地元固有品種のワイン生産の文化、テロワールと葡萄品種の価値の再生」**というスペインのワイン造りの原点に立ち戻るというテルモの信念あるワイン造りは次第に世界的に注目を集め、今では世界的に最も成功したスペインワイン生産者として**「スペインで一番有名になった男」**と呼ばれるまでに成功しました。

そして、現在ではテルモが行ってきた**「地元固有品種のワイン生産の文化、テロワールと葡萄品種の価値の再生」**という信念に基づくワイン造りが他の生産者、とりわけ若手の情熱的な生産者に絶大な影響を与え、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。テルモのもとで修行をした後に自らの故郷に戻り、地元の固有品種からからすばらしいワイン造りを行う**「テルモボーイズ」**と呼ばれる若い世代も生まれてきており、テルモの信念は多くのものに引き継がれ、スペインワインの復興と世界的な躍進に寄与しています。

リオハにおいては2009年に長年の夢であった自身の拠点となるワイナリーを建設し**2010年には長らく離れていた実家のワイナリー、レメリュリにも復帰。**スペイン各地でワイン造りを行うテルモがスペインで最も有名な銘醸地であり故郷のリオハでこれから何を行うのか、どのようなワインを生み出すのか。今やその行動のすべてが世界中から注目を浴びる存在となったのが、テルモ・ロドリゲスなのです。

## ～テルモロドリゲスが手掛けたワインたち～

さて、ここまでは彼の生い立ちや、なぜスペインで一番有名になったかを説明させていただきました。では彼が造ったワインはどんな土地で、どんな葡萄品種を使って造られたか知りたくなつたでしょう？そんなあなたの為に彼のワインを一部ご紹介させていただきます。

スペインいちの銘醸地であるが故に、大手ワイナリーがひしめくりオハ。彼らが造るワインには異なる地区の栽培農家のワインや葡萄を購入、ブレンドすることにより土地の個性を失ってしまった名ばかりのリオハワインも見受けられます。そのような中でテルモは異なる村や畑の特徴を生かし、伝統的な栽培方法で葡萄を栽培することにより、土地の個性を表現した真のリオハワインを造っています。テルモが選んだのはリオハ・アラベサのランシエゴ村。「リオハの中で大西洋と地中海性のそれぞれの気候の限界が交差する地点にあり、葡萄はきちんと成熟を得られるが、同時にエレガンスさも維持できる」この土地からはセメントタンク発酵・熟成で土地の個性をストレートに表現したランシエゴ村の村名ワインともよぶべきエレセッタ。そこからさらに絞り込まれた区画(一部ビオディナミ栽培を実践)からはバリック熟成させたブルミエクリュ、ランサガ。そしてランシエゴ村の中でも最高のテロワールの7つの区画では全てビオディナミ栽培を実践し、樹齢60年を超える古木から生まれるアルトス・ランサガはグランクリュの名にふさわしい・真のテロワールワインです。



### エレセッタ

品種: テンプラニーリョ、グラシアーノ、ガルナツチャ  
土壌: 粘土石灰  
栽培: 有機栽培の契約農家の畑  
発酵: セメントタンク  
熟成: セメントタンクで4-6ヶ月



### ランサガ

品種: テンプラニーリョ、グラシアーノ、ガルナツチャ  
土壌: 標高500-600m。浅い表土の石、石灰、シルト土壌  
栽培: 12haのビオディナミ栽培の自社畑と8haの有機栽培の契約農家の畑  
発酵: 6500-8500lのセメントタンク  
熟成: 1500-2000lのオーク大樽と225lのバリックで18ヶ月



### アルトス・ランサガ

品種: テンプラニーリョ、グラシアーノ、ガルナツチャ  
土壌: 標高500-600m。浅い表土の石、石灰、シルト土壌  
栽培: 7つの区画からなる4haの自社畑。ビオディナミ栽培  
発酵: 3000lの伝統的なオーク開放発酵桶  
熟成: 1500-2000lのオーク大樽と225lのバリックで18ヶ月

そしてレメリュリでは以前は自社畑と隣接する契約農家の葡萄で造っていたレセルバを2009年より「14世紀より続く歴史ある自社畑のテロワールが純粹に表現されたワインを造るため」

自社畑の葡萄のみに切り替えました。

一方で長年に渡りレメリュリに最良の葡萄を提供し続けた隣接する契約農家の土地の個性を表現したワイン、リンデス・デ・レメリュリを新たに造りました。

「リオハ・アラベサのラバスティーダとリオハ・アルタのサン・ビンサンテの二つの村において、長年に渡りレメリュリに最良の葡萄を提供してくれている契約農家のすばらしい畑の個性と歴史を伝えるためのワイン。セカンドワインではない」とテルモ。

テルモが復帰した新生レメリュリを象徴するワインがリンデス・デ・レメリュリなのです。



リンデス・デ・レメリュリ

品種：テンブラニーリョ、ガルナツチャ、グラシアーノ、ピウラ

土壌：粘土石灰

栽培：有機栽培の契約農家の畑

熟成：フランス産のバリックと5000lの大樽で12ヶ月

今回のワイン課通信では一人のワイン醸造家について焦点をあててみました。

彼のワインはバランスが良く、その土地の個性をワインに表現し、なんと言っても美味しいです。

ただ味覚だけでなく細胞的に感じる『なにか』。それが『優しさ』だったり『懐かしさ』を感じる事ができるワインを造っているのだと個人的に思います。

若干スピリチュアル的な意見を言ってしまうましたが、彼のワインを飲み、その『なにか』に気づいた方は日本だけでなく世界中にいて、彼のワインを高く評価しています。

そのことは、今現在この味が流行っているなどではなく、本当に体全体から

美味しいと感じるような味わい。そう思うようなワイン造りが多くの人に認められたのだと思います。

いかがでしょう。少しは彼のことが気になりましたか？

気になった方は是非!!一度テルモ・ロドリゲスのワインを味わってみてはいかがでしょう？

バニユルス上野 沢上