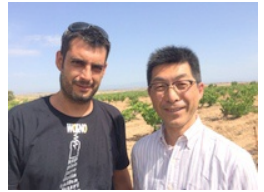


フランス・スペインツアー ワイナリー訪問記

生産者: カサ・パルデ (スペイン・カタルーニャ州)

記: 山本和志

彼の住んでいる町に到着。小さな町の狭い道を、大型バスが通ろうとしたので、住民は何事? というような顔でカフェからバスを見ていました。バスで彼の家の前まで着き、挨拶をした後、先に畑を見せてもらう事にしました。5、6分程移動したでしょうか。彼の畑を見させてもらって、本当にビックリ、フランスに比べてぶどうの樹と樹の間が広く、隙間がたくさんある畑で、とても乾燥した土地でした。枯れている樹もあります。この地は寒暖の差が激しく、年間降水量 300-400mm の乾燥した所だそうです。標高は410m。寒暖の差が激しいので、果実が凝縮するのです！ワイルドな彼は、この荒々しい土壌にぴったりの感じ！近くには、800年前の遺跡があり、ワインが作られていた跡もあるそうで、歴史のある土地です。



生産者のペップさんと山本

すぐ隣の畑を見ると、青々と育ったぶどうの樹が密植されており、同じ地域とは思えません。(右の写真と比較) その畑は、灌漑設備を持っていて、農薬や化学肥料を使って造られています。kgあたりで、大手メーカーのトーレス社やフレッシュ社にぶどうを買い取ってもらっているようで、収穫量を増やす事が重要なのです！



カサ・パルデのゆったりとした隙間だらけの畑



隣の生産者の畑。生産性を上げるためにブドウ樹を密植している

畑から、ワインの醸造設備のある家まで移動しました。カサ・パルデのワイン醸造は、野生酵母を使用し、フィルターを使わず、ワインも搾らずに造られます。セラーで色々なワインを試飲させてもらいました。彼が、このような自然派ワインについての想いを熱く熱く語ってくれるのが印象的でした。



醸造・熟成に使われるアンフォラ(粘土製の壺)



醸造所兼自宅。左のガラス窓の中には昔使っていた大きな発酵槽(床がそのまま大きな穴になっている!)がある。

「ワインの評価とかは、重要ではない。お料理との相性とかも自由でいい。お魚に白とかお肉に赤とか関係ない。自由だ！ワインは、自分が好きかどうか重要。ワインの中には、エネルギーが入っているので、どれだけエネルギーが詰まっているかが大事。飲むと体中にエネルギーが入る。香りや味は飲むとすぐなくなるけど、エネルギーは、1日、2日残る。今の社会、早いのが一番になっている。スローという事が忘れられている。」



奥様と一緒に。



熱く語るペップさん。(右は彼のワインを輸入するラヴニールの大園社長)

ワインの世界では、有名なワイン評論家が点数を付けます。それをありがたがって、多くの輸入業者や小売店がその評価を紹介します。彼はそんな評価など、関係なく、重要でないと力強く言っていました。ワインからもらうエネルギーが重要という彼のワインには、エネルギーがたくさん詰まっています！彼の熱いハートにとっても好感を持って、訪問先最後の締めくくりとして、とてもいい生産者にお会い出来たなあと思いました。彼は、14歳の時に、ロボット工学かワインの醸造に進むかを考えていたそうです。おじいさんはぶどうを農協に売っていたそうですが、ドイツでピオディナミに出会い、その後、ピオディナミを実践することになりました。

かわいい奥様も一緒にツアーの皆で食事をしました。帰りに奥様が皆さんにピズをしてくれました。僕は、初めてのピズだったので、ちょっと恥ずかしかったです。彼は、(肌と肌が触れ合う)ピズをしているのを見て、「スキンコンタクト！」(白ワインの皮も一緒に漬け込んで造るときに使われる言葉。)「色々な体験をして発酵が生まれる。」と言っていました。今日の私たちとの触れ合いが、日本でもいい発酵(交流や変化)が生まれるとうれしいです。そして、彼の今後の挑戦が楽しみです。



シャルドネ・アンセストラル[2013]
品種: シャルドネ (微泡白)

3990円 から300円
会員値引!

トレパット・アンセストラル[2016]
品種: トレパット (微泡ロゼ)

4530円 から300円
会員値引!

カベルネ・ソーヴィニヨン & トレパット[2011](赤)

品種: カベルネソーヴィニヨン、
トレパット **3880円** から300円
会員値引!

上記全て【SO2無添加】

フランス・スペインツアー ワイナリー訪問記

7月6日 9件目の訪問先

記:山本和志

生産者:アルタ・アレーリャ(スペイン)

自然公園の中に造られたドメーヌ。
スペインのパロセロナ近郊にあります。
入口には大きなゲートがあり、インターホンを鳴らして、
バスに乗ったままで入りました。
今回の訪問先の中で、最大規模の生産者。
家族経営の訪問先が多い中、会社として経営されて
いて、スタッフも25名いるそうです。



一番標高の高い畑



オーナーのホセ・マリア・ブホル氏

このドメーヌの名前の「アレーリャ」は、狭いDO(スペインの格付け)の地域名。
この地域には9つのドメーヌがあるそうです。アルタとは、高いという意味。
その名前の通り、一番上の畑は標高300メートルもあります。
上まで車で登ると見晴らしがよく、パカンス地に来たみたい!
自然公園の中だけあって、本当に自然豊かな場所です。
近くの海や、パロセロナにあるサグラダ・ファミリアも見えます。
広大な面積のぶどう畑と、近代的で大規模な醸造設備。
おしゃれなレストランもあり、芸術的なセンスを感じます。



後継者のミレイヤさん(右端)

今回、後継者のミレイヤさんが案内をしてくださいました。10ヶ月のお子さんが
いらっしゃるそうで、まだお若いのですが堂々としていて、今から社長の風格を
感じました。1991年ミレイヤさんのお父さんがこの土地にぶどうの樹を植樹し
始めたそうです。

畑の植わっている所は谷になって、円形状になっているので、風がよく当たる
ようになっています。土壌は花崗岩土壌で、水はけが良いのですが、
水が少ないやせた土地なので、竹を植樹して保湿を保っています。
自然保護地区なのでビルやホテルは立てられないそうで、醸造所も低い建物
で建てられています。ぶどう栽培等は許可されていて、生態系を崩さないもの
に限定されているそうです。



広いセラー

畑を見た後、古いヴィンテージのワインが保管されているセラーに案内して頂き、
その中からカヴァの2004年産のものを食事と一緒に飲ませて頂く事になりました。
お忙しい中、オーナーも出て来てくださって、私たちと一緒にお昼を食べました。
(日本に輸入されている最も古いヴィンテージ「2008年産」のが6本限定入荷し
ています)。メインに、大きな鍋のパエリアを出して頂きました。
イカとエビだけのシンプルな感じですが、本場のパエリアは最高でした。
意外な事に、シラーと合うのは衝撃的でした。



パエリア

帰りに近くの海に行く事になり、オーナーが案内してくださいました。
そして、私が海に触れようと思った瞬間、波が来てスポンまでびちゃびちゃになりました。(笑)



レストラン

【アルタ・アレーリャの入荷アイテム】(税込、()内は入荷数量 値引きは表示価格より)

- カヴァ・ミルジン・グラン・レセルヴァ[2008](泡白) 7560円(6本)
きめ細かい泡の長期熟成スパークリング 500円引!
- カヴァ・ミルジン・レセルヴァ[2015](泡白) 2800円(12本)
柔らかい味わいのスパークリング 100円引!
- パルヴュス・シャルドネ[2016](白辛) 2700円(12本)
爽やかさとコクのある夏向き白。 100円引!
- タヤロル[2016][SO2無添加](白辛) 3240円(12本)
アンフォラ(壺)熟成の超ナチュラル。 200円引!
- ガルナッチャ[2016](赤・軽~中) 2160円(24本)
冷やしても美味しい、飲みやすい赤。 100円引!
- パルヴュス・シラー[2014](赤・中~重) 3240円(12本)
魚貝類とも合わせてみて。樽香ほどよく、まとまりよし。 200円引!



フランス・スペインツアー ワイナリー訪問記

記：山本和志

生産者：シルヴェール・トリシャル
(フランス・ボジョレー地区)

「軽めに飲めるワインを作りたい！」

7月3日、2件目の訪問先は、ボジョレー地方の生産者。ヌーヴォーも造っていて、昨年、日本に初めて紹介されました。お会いするまでは、正直言って、昨年のボジョレー・ヌーヴォーの神秘的なラベルから受けた印象のみの、顔の覚えて来ない生産者でした。



山本とシルヴェール



イキイキとした畑

しかし、会ってみてびっくり！ ワイルドで、カッコいい！！
もっと、顔を売ればいいのになぁと思うくらい！
なんでもフランスで試飲会をすると、彼のブースには女性が群がるか。そんな話も納得できます。
彼は、37歳で年齢にしてはとても若く感じ、仕事に対する情熱やエネルギーを感じます。おじ様からピオディナミの畑を譲り受けていて、醸造はピオディナミを実践。
畑も5年ぐらい先にはピオディナミにしたいそうです。
畑や醸造所の説明の後、
かわいい奥様とまだ小さな息子さんレオン君も出て来てくれて、ファミリーの和やかな雰囲気の中で、テイastingしました。



レオンという名の巨大ボトル



愛息子のレオン君

奥様は、有名なチーズ「コンテ」の産地のご出身で、テーブルに「コンテ」のチーズとサラミを出して下さいました。
この「コンテ」が彼のワインに最高に合うのです！面白いですね。ぜひ、お試し頂きたいと思います。
通常「ギズー」と言う名前販売されているワインがあるのですが、レオン君の生まれた年のワインのみ「レオン」という名前になっています。将来の彼がラベルに描かれていました。

彼のボジョレー・ヌーヴォー、今年も楽しみです！
(ヌーヴォーのご案内は、同封の別紙をご覧ください)

ボジョレー・ヴィラージュ・セレネ
[2016] (赤)



品種：ガメイ100%

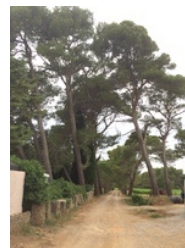
3780円

ピノ・ノワール好きにオススメ。
やさしい果実味の中にも
余韻にまで旨みが広がってくる
エレガントなガメイ。

生産者：ル・パン・デュ・シャトー
(フランス・ラングドック地方)

生産者の名前のパン(PIN)は、松の意味。
家までの道路の両サイドに松の樹が植えてあります。
実は、予定の訪問時間より遅れていて、さらに渋滞にも巻き込まれたため、訪問を諦めようかという話になっていました。しかし、せっかくなので少し挨拶をするだけでもということになり訪問しました。すごく遅れているにも関わらず暖かくファミリーに迎えてもらいました。息子さんが後を継がれることになったようで、紹介されました。毎日パーティーが出来るような屋外の場所もあり楽しそうです。

近くの畑を見に行きました。カリヤンの樹齢70年の立派な樹もありました。海の香りがする土地で、それもそのはず海から20kmのところにあるそうです。土壌は赤い土が広がっています。畑を見てから外でテイastingしました。イチジクのデザートや、バケットにのったアンチョビのおつまみも用意して下さいました。本当に暖かい穏やかなファミリーで、短時間の滞在でしたが訪問させて頂いてとても良かったです。



入口の松の木

お手頃で高品質な赤ワインを生産してくれているシャトーです。



ラ・ファンタジー [2014] (赤) [左]

グルナッシュ 80%、
シラー 20%

1830円

コルビエール [2012] (赤) [右]

カリヤン 50%、グルナッシュ 25%、
シラー 20%、ムールヴェードル 5%

2050円