



Alta Alella

スペイン／カタルーニャ
アルタ・アレーリャ

**エルブリにもリストアップされる実力者
大自然に溶け込んだ無農薬の理想郷での栽培
重圧感とエレガントさが同居する旨みたっぷりのワイン**



今、まさに旬のスペインワイン登場！オリヴィエ・リヴィエール氏がスペインを選んだ時からスペインの魅力にすっかり虜に…その憧れの地から期待の新ワインを！このワイナリーは実はCavalはもう輸入されております。なのでご存じの方もたくさんいらっしゃると思いますが、スティルワインも素晴らしいのです。

カタルーニャ州パロセロナ近くの北東に位置する小さな村、Tiana。オーナーはJosep Maria Pujol-Busquets氏。もともとワインの専門家ではなく、ホワイトカラー出身者。化学研究者ではTopのエリート層を駆け上がり、最後は某研究機関のフランスの責任者として就任。ビジネス界で成功したが、もっと違う世界に飛び込みたい！と1997年に思い切って大好きなワインの世界に進出しました。お陰でスペイン人ですが、会話もフランス語で全く問題ありませんでした。

50haの広大な敷地を購入、しかしワイン畑はその中のたった8haのみ。今、それを2年後には15haまで広げる予定である。この50haはまるで国立公園。こんなに自然界の中に溶け込みながら実はパロセロナから車で40分と近いのです。海も近く大都会にも近くありながら、無農薬の理想郷を作り、ワイン作りはその理想を妥協しないで全力を注いでおります。

世界が注目するレストラン、カタルーニャ州のエルブリ。フランス星付レストランのシェフ達からも要注意の天才料理人、フェラン・アドリア氏も個人的に仲の良い知り合いで、勿論このワインはレストランでもリストアップしております。非常に国際感覚豊かな氏ですが、ビオディナミも無農薬も現在醸造色々研究し、自分達のワイン作りに到達しました。

まずは畑はやはり自然界のエネルギーが必要と方位・標高色んな観点から畑を開拓します。50haのエネルギーを効率良く使う為です。その為、国への申請が複雑で大変なんだとぼやいておりました。こういうやり方で畑を開墾する人はまずあり得ませんから…。

植樹も全て自ら行いました。シャルドネ、ピノノワール、カベルネソーヴィニオン、ルーサンヌ、マルサンヌ、ヴィオニエ、ムスカ、シラー、ソーヴィニオンブランといったフランスの品種に挑戦しながらマタロやプティシラーといったアメリカやオーストラリアでも特殊の品種を試みたり、とにかく発想が豊かなのです。今までにないスペインワインを作りたいからです。

8haの畑しかないのに5名のスタッフを抱え、お陰様でスペインでも超人気なので少ない生産量の8割は国内のお客様でなくなってしまいます。残りのたった20%をイタリア・ドイツ・フランス・イギリス・ベルギー・スイス・フィンランド・ロシア、Cavaだけ日本へ輸出しているの、1ヶ国の輸出量は制限せざる得ません。

この畑は標高が高いので、ワインに重要な酸味を授かり、かつ無農薬の畑のブドウが根を深く深く伸ばすので、ミネラルも十分に備え、南の太陽が燦々と、まさに敵なしです。

23歳になる息子さんにはデジジョンの醸造学を学ばせ、オーストラリアでBIO農業の現場を勉強させ、昔の農法をバンコクで勉強させ、現在醸造と古いBIO醸造の良い所を取り入れたワイン作りを目指しております。

どういふ点が現在醸造かという、ここのCavalはこのワイナリーの顔ともいえるワイン。このワインは畑はBIOですが、BIOのChampagneのセレクション酵母を使用しているのです。しかしスティルワインには使いません。Cavalはエステル香を前面に出したいそうです。スティルワインの白はそれを温度コントロールだけでグリーンな味わいに挑戦しております。

1つ1つのワインによって醸造方法を変えております。しかし畑は常にBIOです。

アメリカ的な考え方を持っており、ある意味合理的。しかし根底はいつも美味しいワインを作りたいだけなのです。好きなスタイルがはっきりしているのです。

保守的なスペインワインとは思えない方針です。是非味わって頂きたいワインであります。

(新井順子)

【41462】Lanius ラニウス07				【41492】Parvus パルヴュス10			
呼称	Do Cataluña カタルーニャ			呼称	DO Alella アレーリャ		
参考小売	¥4,200			参考小売	¥5,500		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・フルボディ		
栽培/認証	ビオロジック / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	
	粘土石灰	300m	0.6ha・40hl/ha		砂質 花崗岩土壌	150 ~ 300m・南東	
品種 (収穫)	パンサブランカ シャルドネ ヴィオニエ その他 (手摘み)			品種 (収穫)	シラー 100% (手摘み)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	木樽で発酵			発酵	ステンレスタンクで醸しを行いながら20日間発酵		
熟成	そのまま木樽で4ヶ月熟成			熟成	木樽で12ヶ月熟成		
SO ₂	瓶詰め時: 極少量			SO ₂	瓶詰め時: 極少量		
アルコール度	13%			アルコール度	13.5%		
特徴	パルセロナ近郊の標高300m、粘土石灰土壌のパンサブランカ・シャルドネ・ヴィオニエなどの白ブドウを木樽で発酵熟成しました。黄金の色調に焦がしバターやトロピカルフルーツ、マスカット、マカダミアナッツ、パイナップル、ミントの香りが次から次へと七変化の如く出てきます。上質なブドウをならではの綺麗な酸、綿密なエキスを濃厚感溢れる味わいで、益々旨みを感じられます。			特徴	標高150 ~ 300mの砂質花崗岩土壌に植わるシラーをステンレスタンクで20日間醸しを行いながら発酵、12ヶ月木樽熟成しました。スミレ色の外観からは、熟したブラックベリーやプラムの香りが拡がり、シラー特有のバルサミコや黒コショウのニュアンスも感じます。樽熟成ならではのリッチな口当たり凝縮した果実感のアタック、綺麗な酸とほのかな塩気がその中に溶け込んでいます。		

