Meritxell Pallejà

スペイン／カタルーニャ
メリテル・パレッジャ

プリオラート、女性一人で立ち上げたワイナリー
出産機に畑は無農薬、ワインは温もり感じる味へ
高標高のブドウ、センス光る醸造テクニック

プリオラートと言えばリオハと並ぶスペインの偉大なる赤ワイン産地。どちらもDOQの最高格付けですが、リオハは非常に保守的な歴史あるワイン産地、プリオラートは新しい新興産地で国際的認知を得たのは90年代です。そのプリオラートは非常に小さな産地で山の上の標高の高い処に位置しており、畑の値段も高く、それに比例してワインの値段も高めです。これは需要と供給の関係もあるのかもしれませんが、たった4名の生産者が世界を吃驚させるワインを作り、この名を高め、志高い生産者がどんどん侵入してきたからだと思います。最近はそれが投機対象になってきている流行的なイメージもあるのも事実です。

そんな中、たった1人で女性が立ち上げたワイナリーがあるのです。Meritwell Pallejaメリテル・パレッジャはワイン造りをしているお兄様の影響もありワインが好きで、協同組合で働いておりました。やはり自分の手で自ら作りたいと2004年にたった1人でワイナリーを立ち上げました。その時に1度日本に輸入されましたが、4クロのブームが去ってしまってから日本の輸入もなくなりました。

他のワイナリーで務めていたご主人と出会い、2008年に結婚をして2016年に赤ちゃんを授かりました。最初独身でワインを作っていた時と、今とではワイン感が全く変わったと言います。最初はスタイリッシュな、所謂一般的なプリオラートのスタイルを目指しておりましたが、家庭を持ち、子供を授かり、もっと暖かい飲みやすいワインを好むようになったのです。

そして2007年から植樹で畑を増やしましたが、2008年からは無農薬に切り替えました。勿論、少しずつですが、前は固いスタイルだったけど、全体的に柔らかい味わいになったそうです。今では5haの畑を所有、赤ちゃんを育てながら畑の世話をするのは大変ですが、とてもセンスが良く、感性が鋭い女性醸造家に成長しています。これからもっと素晴らしいワイン造りに挑戦すると思います。実は上のクラスの素晴らしいプリオラートがあるのですが、今回は下のクラスのカジュアルなプリオラートだけ紹介させて頂きます。

（2017年4月4日　第一回訪問　新井順子）

【42532】Nita ニタ14

呼称	DOQ Priorat プリオラート		
参考小売	￥2,800		
規格/タイプ	750ml×12 ／赤・ミディアム　SOLD OUT		
栽培／認証	- ／ -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土	300 ～ 400m・すべて	12ha・19hl/ha
品種（収穫/樹齢）	ガルナッチャ 45% カリニャン35% カベルネソーヴィニヨン15% シラー 5%（手摘み／ 6 ～ 40年）		
醸造 発酵	ステンレスタンクで15日間醸し、プレス		
醸造 熟成	ステンレスタンクで発酵・熟成		
醸造 SO_2	瓶詰め時：少量　トータル：45mg/L未満		
アルコール度	14.5%		
特徴	スペイン・プリオラートで04年よりワイン造りを始めた女性醸造家が造る赤ワインはお婆様の家の名前を冠しました。4品種をステンレスタンクで醸し、プレス後発酵熟成しました。ガーネットの色調からグレナデンシロップや綿あめの香りが拡がります。レッドカラントやチェリーのピュアな甘やかさを帯びた透明な冷涼感にバラエティに富む果実感、タンニンがアフターを引き締めてくれます。		

Diony