



# Mendall

スペイン／カタルーニャ  
メンダール

## なぜか美味しい…スペイン・ナチュラルワインのパイオニアの秘密は何？

もう今更説明しなくても良い程有名なスペインのスター Laureano Serres ラウレアノ・セレス、本当に心から大好きな生産者です。

DO Terr Altaと言うワイン産地は、かつてはあまり知られていませんでしたが、最近はこの地域の人気が出てきており、畑の値段が上がって来ました。ラウレアノが有名にしたと言っても過言ではありません。カタルーニャ地方は、バロセロナの近くで歴史的な関係から独立心・民族意識も強い地方です。山に囲まれ標高の高い所に畑が広がり、太陽がさんさんと照っておりますが、標高の関係で酸味もきちんと残る、私にとってはブルゴーニュのようなワイン産地に思えます。リオハがボルドーですね。リオハに並んで有名なプリオラートがありますが、私はこのテッラ・アルタというDOの方が個人的に興味があります。色んな意味でコスパが良いし、素朴な地域で擦れていないからです。年間雨量400mmと無農薬にはうってつけの病気になりにくい気候です。

1964年2月20日、このEL PINELL DE BRAI(エル・ピネル・デ・ブライ)という小さな村に生まれました。お爺様はブドウ栽培に携わり、お父様も2haの畑を栽培だけ行っておりました。しかし協同組合にブドウを売り、ワイン醸造はしておりませんでした。

ラウレアノは自然が大好きなスーパーナチュラルリスト、畑の仕事だけでは生きていけないので電子工学を学び、コンピューターの仕事を並行しておりました。1987年からバロセロナやマドリッドという大きな都市でコンピューター関係の仕事をし、1997～1998年にこの協同組合でワイン造りの責任者として働きました。しかし大きなワイナリーでは自分の理想通りのワインを造る事は出来ない！そして1999年に自分のワインを造り始めました。経済的な関係で2009年迄はコンピューターの仕事と並行してワイン造りも行う、二足の草鞋で忙しい日々でした。最初は週の5日PCの仕事/2日畑の仕事、2005年には3日PCの仕事/4日畑の仕事、2006年には2日PCの仕事/5日畑の仕事、と言った感じで好きなワイン造りへ毎年ちよつとずつ比重を移し続けたのです。畑を少しずつ買い増し、今では11haもの畑を管理しております。今ではお父様の代の倍以上にも増えました。その中の75%が白、25%が赤です。

今年2019年はご存知暑い年で、カリニャンは何と半分の焼けてしまいました。白のマカベオは5～10%位ですが、一緒に畑を回ると悲しくなりました。私もそうですが、完全無農薬ですが認証は申請しておりません。しかし畑を見たら直ぐに解ります。この辺では一番のびっぴかな畑です。粘土石灰質。

エスコダのジョアンと共にスペインのナチュラルワインを引っ張ってきました。今では沢山の若い醸造家を助け、みんなから信頼と尊敬を集めているマエストラ。FrisachのFrancescも直ぐ近くにおりますが、何かあったら直ぐにラウレアノに相談します。彼はこの辺りの、そしてスペインの若い醸造家達のお父さんなのです。フランスのオベルノワなのかもしれません。

いつもニコニコと冗談ばかりのお人柄、いつまでもお茶目にふざけて決して威張りません。そういうラウレアノが私は大好きです。気さくで悪ふざけをする子供みたいな面があり、見方によっては変わっているようにも見られます。私も最初2回位の訪問ではそう思いました。が、世間でイメージされている面と違うと気が付いたのは2年前、実は繊細で非常に気がつく、結構神経質な面も持っている天才派です。芸術家に近い感じ。彼の第一印象からは想像できないと思いますが、やっと最近彼のデリケートな一面を理解出来ました。

「だからこういうワインを作れるのだ!!!」彼のワインを飲んだ事のある人はご理解頂けますが、数あるナチュラルワインの中でも綺麗すぎるのです。不思議だったのです。なんでこんなにピュアーに作れるのだろうか???まるで魔法使いです。彼のワインを一度でも飲んだら忘れる事は出来ない、浮気が出来なくなる程ショックな味わいです。

どうしてこんなワインが出来るのだろうか?質問しました。彼の答えは「ワインと良く会話する事。聞き耳をたてたら教えてくれると。今、瓶詰めしてくれとか・・・。」

レベルが違うんですね。なのでもう少し簡単な質問に切り替えました。「いつ収穫を決めるの?」「イノシシがブドウを食べ始めたらね」と。もうラウレアノはこういう人なのです。だから彼が大好きなのです。

(2019年7月28日 第4回目訪問)



【43379】BB Blanc BB ブラン19				【43378】Terme de Laureano テルメ デラウレアノ19																	
呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		参考小売	¥3,600	参考小売	¥3,600												
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		栽培/認証	- / -	栽培/認証	- / -												
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高・向き</th> <th>面積・収量</th> </tr> <tr> <td>石灰 石灰岩 堆積土</td> <td>470m・南～西</td> <td>2ha・30hl/ha</td> </tr> </table>		土壌	標高・向き		面積・収量	石灰 石灰岩 堆積土	470m・南～西	2ha・30hl/ha	テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高・向き</th> <th>面積・収量</th> </tr> <tr> <td>石灰 石灰岩</td> <td>470m・南～西</td> <td>ComingSoon</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積・収量	石灰 石灰岩	470m・南～西	ComingSoon	品種	ガルナッチャブランカ80% マカベオ20%(手摘み / ComingSoon)	品種	マカベオ100% (手摘み / 平均36年)
土壌	標高・向き		面積・収量																		
石灰 石灰岩 堆積土	470m・南～西	2ha・30hl/ha																			
土壌	標高・向き	面積・収量																			
石灰 石灰岩	470m・南～西	ComingSoon																			
醸造 酵母	自生酵母	醸造 酵母	自生酵母	発酵・熟成	収穫後、選果し一日かけて優しくプレス ステンレスタンクで8ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2020年5月	発酵・熟成	収穫後、選果し一日かけて優しくプレス ステンレスタンクで8ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2020年5月														
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:4mg/L未満	SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:4mg/L未満	アルコール度	12.8%	アルコール度	14.99%														
特徴	乾燥した気候の19年は健康的なブドウに恵まれました。風がよく吹くパーセルで育つ2品種を選果し一日かけて優しくプレスし、ステンレスタンクで8ヶ月発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、スウィーティや八朔、スワリング後に麦藁や草原の香り、シャープなアタックに青みかんのすっきりとした酸と石のようなミネラル、アフターもシャープな出で立ちでフェードアウトしていきます。		特徴	乾燥した気候の19年は健康的なブドウに恵まれました。西はエプロ川から東は地中海からの風がよく吹く区画で育つマカベオを一日かけて優しくプレスし、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。明るい黄金色、金柑やマーマレード、アプリコットの香り、果実味の甘さがしつとり口中に拡がり完熟したブドウの旨味がよく抽出されていて丸みのある味わいと長いアフター、活力あるミネラルが印象的です。																	
【43058】Terme de Guiu La Plana(m) テルメ デグイウラ プラナ エメ18				【43055】Mendall Abeurador(2) Amfora アベウラドール(2) アンフォラ18																	
呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		参考小売	¥3,600	参考小売	¥3,600												
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		栽培/認証	- / -	栽培/認証	- / -												
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高・向き</th> <th>面積・収量</th> </tr> <tr> <td>石灰 石灰岩</td> <td>470m・南～西</td> <td>ComingSoon</td> </tr> </table>		土壌	標高・向き		面積・収量	石灰 石灰岩	470m・南～西	ComingSoon	テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高・向き</th> <th>面積・収量</th> </tr> <tr> <td>石灰 石灰岩 粘土 砂</td> <td>450m・西</td> <td>0.9ha・20hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積・収量	石灰 石灰岩 粘土 砂	450m・西	0.9ha・20hl/ha	品種(収穫/樹齢)	マカベオ100% (手摘み / 平均3年)	品種(収穫/樹齢)	マカベオ100% (手摘み / 平均45年)
土壌	標高・向き		面積・収量																		
石灰 石灰岩	470m・南～西	ComingSoon																			
土壌	標高・向き	面積・収量																			
石灰 石灰岩 粘土 砂	450m・西	0.9ha・20hl/ha																			
醸造 酵母	自生酵母	醸造 酵母	自生酵母	発酵	収穫後、選果し一日かけて優しくプレス このパーセルで収穫したブドウのうちの30%を アンフォラで8ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2019年5月 (※このパーセルの残り70%の収穫したブドウはステンレスタンクで別仕込み、 アベウラドール(1)と命名されていますが弊社は輸入しておりません)	SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:4mg/L未満														
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:4mg/L未満	SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:4mg/L未満	アルコール度	11.25%	アルコール度	13.44%														
特徴	パーセル名「テルメ デグイウ」を冠した初ヴィンテージで西はエプロ川からの乾燥した風を、東からは地中海からの湿った風の影響を受ける地で育つマカベオを選果し一日かけてゆっくりプレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。オレンジを帯びた濃い黄金色、アップルティーやアプリコットの香り、ほんのり渋みも感じられ、干し柿を食べたようなほろ苦さと酸が溶け込みます。		特徴	DOテッラ・アルタのラウレアノ、リュウディ名を冠したキュヴェで18年は乾燥し収量は多くないが健康的なブドウが収穫できた年でした。このパーセルで育ったマカベオのうちの30%をアンフォラで発酵・熟成しました。僅かにグリーンの入った薄い黄金色、ミントや伊予柑や文旦の香り、口中バランスよく上質な旨味が拡がり上質なエキシ感によりしっかりとした味わいと長いアフターを楽しめます。																	

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)



*Diony*