

Alterovinum

スペイン／カタルーニャ
アルテロヴィヌム

カタルーニャのガルナツチャ（白・赤）を日々の喜びにしたい！

生産者Oriol Perez de Tudela(ウリオル・ペレス・トゥデラ)は、カタルーニャ州タラゴナ県北西部、ピラベリヤ村の出身です。(バルセロナから車で1時間半ほど南下。ペネデスとコンカ・デ・バルベラのちょうど中間程です。)小さい頃の思い出といえば、叔父の畑を走り回っていた事というほどで、小さい頃からブドウ栽培に親しんできました。この地域では今でもコーペラティブの影響力が強く、収穫されたブドウは主にコーペラティブに売られます。(コーペラティブに売らないと”非国民”と呼ばれる、という老人もいるほどです。)

土地が広く気候の安定したタラゴナ県(及びスペイン全土)のブドウの価格は下落する一方で、ワインで生計を立てるつもりがなかったウリオルは、大学では哲学を学び小さな新聞社に就職。ジャーナリストとしてキャリアをスタートさせます。ところが、スペインバブル崩壊の影響から不況が続く、新聞社からは給料未払いが続いたため退職。その後外資の電気通信会社の営業職に再就職します。毎日サンプルを担ぎながら顧客訪問する日々。お金のために、好きでもない通信機器を売る生活は、経済的には安定していましたが、精神的にはそれまでで一番辛かったとウリオルは語ります。

2000年にウリオルの人生を変える2つの出来事が訪れます。1つ目は、ワイン産地プリオラートの変身です。プリオラートは、ウリオルの生まれた村から車で1時間ほどと比較的近くに位置します。当時プリオラートは、過疎の進んだ古い村として知られていました。人手がなく、除草剤に汚染された古いブドウ畑が、厳しい傾斜に点在するだけの村でした。それまで濃厚、アルコール度の高いどっしりとした粗野なワイン造りを行ってきたプリオラートに(当時はフランスワインのアルコール度と色付けのために、主にフランスに輸出されていました。)、リオハ出身で自分のワインを造るための新天地を探していたアルバロ・パラシオス、スペイン市民戦争後に自分の土地と名前が奪われた為に新しい土地とセラーを探していたレネ・バルビエールを代表とする4人組が到着し、ワイン造りを始めます。樹齢の高いブドウ樹から収穫された凝縮感のある果実を、フランスで学んだ醸造方法で醸したワインは、米国ワイン・アドヴォケート誌で高得点を獲得します。国際的に注目を浴びたこの産地は、スペインワイン業界の強力な追い風となり、技術の発展・投資に大きく貢献します。

2つ目は彼の息子の言葉でした。当時まだ幼稚園くらいの小さな息子が、“パパのお仕事なに？”と聞いてきたそうです。この何気ない質問に、ウリオルは返す言葉が無かったと言います。誇りを持って息子に話すことのできない仕事をこなす自分。自分に正直になれない事。この気持ちが心の中で大きくなるのを感じ、本当に自分が好きな事は何かを模索し始めます。そしてたどり着いたのは、自分が生まれた土地に寄り添った生き方、つまり小さい頃の思い出「畑を楽しく走り回る自分の姿」でした。生命を感じる事のない機械やシステムから離れ、自分の生まれた土地ともう一度繋がること。そしてプリオラートの変化を目撃し、これから湧き起こるスペインワイン業界の潮流に乗りたい。自分の気持ちに気が付くといつもたってもいられなくなり、当時上り調子のプリオラートと、当時まだ無名だったガルナツチャの宝庫テラ・アルタにワイン造りを学ぶため通い詰めたそうです。

プリオラートやテラ・アルタでワイン造りを学ぶ中で、ウリオルが気づいたことがあります。スペインワインが世界から注目を集め始める反面、スペインの人々の食卓からワインが消え始めていた事です。70年代、スペイン人1人当たりのワイン年間消費量は80Lでした。それが80年代には60Lになり、90年代にはその半分の40Lに減少。2005年には25Lまで落ち込み、現在は個人のワイン年間消費量は10～15L程とされています。スペインの大衆的なレストランやバル、自宅で飲むワインは、いまだに“グラネル”と呼ばれるバルクワインが一般的です。近くのワインショップにペットボトルや空き瓶を持参し、大きな樽やタンクからワインを移します。レストランではランチメニューの値段にワインが既に含まれており、ボトルがテーブルに置かれ、好みによってソーダで割って飲みます。ワイナリーやコーペラティブの中には、訪問客にタンクから直売しているところもあります。この消費形態が“かっこよくない”、“ワインがおいしくない”という理由で減少しており、年間消費量の減少へも繋がっています。ワインの人気を取り戻すためには、フォーマットやデザイン、コミュニケーション方法を変える必要があるとウリオルは考えています。ペットボトルに廉価な地ワインを入れるのではなく、個性のあるワインを厳選し、スタイリッシュなデザインのバッグインボックスに入れることで、若い消費者の注目を集めやすくする。バッグインボックスには、品質も保持しやすいという利点もあります。また、ペットボトルやリサイクルボトルではなく、パッケージングし、商品名をつけることでブランドとして確立させること。

これらの点が、ウリオルのプロジェクト“El Vi a Punt(エル・ヴィア・プン)”の出発点でした。750mlボトルのワイン名“CIUTATS(シウタツ)”は、“CITY”を意味し、ガルナツチャは昔から町の人々に愛飲され続けていることからこのネーミングになっています。BIBのワイン名SINE(シーネ)は、ラテン語のフレーズ“SINE QUA NON(シーネ・クア・ノン/それがなければ成り立たないもの)”に由来しています。共にスペインの生活・食卓になくはならないものであったワインを再び身近に感じて欲しいという気持ちが込められています。

ウリオルはDOタラゴナに自社ブドウ畑ももち自家栽培・自家醸造のワインも作っています。畑はピオ、醸造もナチュラルワインのそれです。

エル・ヴィア・プン・シリーズの750mlボトルのCIUTATS、BIB(3L)のSINEの白ワインと赤ワインは彼がコンサルタントとして入りプロデュースしている、いわゆるネゴシアンのカテゴリーです。



Diony

地中海らしさ、ブドウ畑と品種の個性が十分に発揮されたワインであること。スペイン語の”tipicidadティピシダ(”典型”の意味)”という単語で表現される、らしさ・個性を重視してワインを選んでいきます。ブドウの品種や栽培地の気候および地理的特徴が良く表現されたワインである事。地中海沿岸で造られたワインは、ポテンシャルと果実の成熟感だとウリオルは語ります。これらの特性は、自生品種にじっくりと表れていると考えます。樹齢30～40年の畑(自生品種の平均樹齢)からは、その特性である成熟感・酸味・フレッシュさのバランスがよく取れたブドウが収穫されます。ロンドン(イギリス)のテートギャラリーのソムリエからも、“個性がはっきりと主張されたワイン”と好評価をうけています。

2006年のプロジェクト・スタート以来、ウリオルはタラゴナに拠を置くコーペラティブ数軒と15年以上仕事をしてきました。高品質で生産量が安定し丁寧なワイン造りを行う、比較的小さな経営規模のコーペラティブの造るワインは、個性がはっきりとしています。CIUTATSとSINEにはオーガニック栽培で丁寧に育てられたブドウを厳選し、自生酵母で自然発酵を行うことでよりテラ・アルタらしさを追求しています。醸造家も“ブドウの個性を引き出すには天然酵母に限る”をモットーにしています。白ではテラ・アルタで栽培されたガルナッチャ・ブランカを使い、ガルナッチャらしいボリュームのある口当たり、柑橘系のフレッシュさがしっかりとアピールされています。アフターにはハーブのような微かな苦味が感じられ、果実味と好バランスです。ストラクチャーがあり酸味もしっかりしているため、品質が劣化しにくくなっています。

今はタラゴナに住み畑と醸造の毎日のウリオルですが、バルセロナ中心地のアパート街に自分の小さなオフィスをもっています。毎年そこでスペイン中のナチュラルワインを50種類ほど彼と試飲をするのですが、多くを語らず鋭い視線でメモを走らせます。好奇心は非常に旺盛で日本市場にも興味津々、試飲時のぼくら日本人の微細な反応も見逃さない観察眼の鋭さも持ち合わせています。毎回、次男か三男であろう小学生ほどの息子が途中で遊びにくるのですが、お父さんが大好きなようで彼がオフィスにいるときは必ずついてきてるようです。ウリオルの息子への視線は試飲時の鋭い視線とは全く別物、その視線をみてこちらもHappyな気持ちになり気のせいかな部屋も暖かくなった気がした(気持ちが暖かくなった)事はよく覚えています。

彼の真価をぜひご覧いただければ！自社畑ブドウで仕込んだワインが日本初上陸です！

[36178]Escabeces Blanc エスカベセス ブラン20			
呼称	DO Tarragona タラゴナ		
参考小売	¥3,800		
規格/タイプ	750ml×6×2 / オレンジ・辛口		
栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	250m・南	1ha・20hl/ha
品種(収穫/樹齢)	カルトゥシャ(チャレッコ)100%(手摘み/平均62年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	10月9日収穫/除梗後、ステンレスタンクで4日間醸し 水平式圧搾/ステンレスタンクで22日間発酵		
熟成	300Lの古樽で6ヶ月熟成 濾過あり・清澄あり/瓶詰め:2021年4月		
SO ₂	発酵中:20mg/L 熟成中:15mg/L 瓶詰め前:30mg/L トータル:26mg/L		
アルコール度	11.5%		
特徴	20年は春先に連続的な降雨があり、ミルデューの被害が多い年でしたが、この区画に限り被害をあまり受けませんでした。カルトゥシャ(チャレッコ)を除梗後4日間醸し後プレスし発酵、古樽で熟成しました。透明感あるクリアな黄金色、金木犀やマンゴー、アプリコット、エスニックな香り、クリアな味わいは色調よりもシャープな味わいでほんのりとした樽香やわずかなタンニンが感じられます。		

新着



[36176]Camí de la Font カミ デラ フォン18			
呼称	DO Tarragona タラゴナ		
参考小売	¥3,900		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口		
栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	240m・南	1.5ha・15hl/ha
品種(収穫/樹齢)	マカベオ100%(手摘み/平均69年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	8月31日収穫 全房でプレス機内で数時間醸し、水平式圧搾 ステンレスタンクで21日間発酵		
熟成	300Lの古樽で8ヶ月熟成 濾過あり・清澄あり/瓶詰め:2019年5月5日		
SO ₂	発酵中:20mg/L 熟成中:15mg/L 瓶詰め前:30mg/L トータル:54mg/L		
アルコール度	12%		
特徴	18年はスペインのミレジムの年で適量な降雨があり、果実がバランスよく熟しました。キュヴェ名は畑の横にある源泉までの道を意味します。マカベオを全房で数時間醸しプレス、ステンレスタンクで発酵、古樽で熟成しました。淡い黄金色、バラやびわ、摘みたてアプリコットのアロマ、クリアで辛口の味わいで心地の良い酸が溶け込みミネラル感が強く、アフターにはピワのほろ苦さが感じられます。		

新着



[36177]Camí de la Font カミ デラ フォン19			
呼称	DO Tarragona タラゴナ		
参考小売	¥3,900		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口		
栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	240m・南	1.5ha・15hl/ha
品種(収穫/樹齢)	マカベオ100%(手摘み/平均70年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	8月28日収穫 全房でプレス機内で数時間醸し、水平式圧搾 ステンレスタンクで21日間発酵		
熟成	300Lの古樽で7ヶ月熟成 濾過あり・清澄あり/瓶詰め:2020年4月		
SO ₂	発酵中:20mg/L 熟成中:15mg/L 瓶詰め前:30mg/L トータル:26mg/L		
アルコール度	13%		
特徴	19年は6月に熱波がありましたが、8月の降雨により湿度が高くバランスが保たれた年で熱波の影響は受けませんでした。キュヴェ名は畑の横にある源泉までの道を意味します。マカベオを全房で数時間醸しプレス、ステンレスタンクで発酵、古樽で熟成しました。クリアで淡い黄金色、ハチミツやアプリコット、ピーチティーのアロマ、じわりと広がる果実味と心地の良い酸に少しのコクが感じられます。		

新着

