



Bodega Marañones

スペイン/ヴィノス・デ・マドリッド
ボディガ・マラニヨネス

マドリッドで魅惑のワイン造り ミネラル×高地の酸×土壌の可能性

自信を持ってご紹介させて頂く、スペインワイン。2012年のVini Japonでも来日しましたので彼(フェルナンド・ガルシア)に直接会った方も大勢いらっしゃると思います。Vini Japon 2008年に来日したオリヴィエ・リヴィエールに続くスペイン第二段です。

オリヴィエがリオハのパイオニアなら、フェルナンドは1990年に認定されたDO/ Vinos de Madrid (ヴィノス・デ・マドリッド)のナチュラルワインのパイオニアと言っても過言ではありません。マドリッドはご存知ヨーロッパで一番の高地にある首都。そのマドリッドから70kmの所で高度は600 ~ 800mにおよび、凍りつく冬と焼けつくような夏を兼ね備えております。

1978年マドリッド生まれ。お父様は図書士、と全くワイン造りとは無縁の仕事をしております。しかし毎週家族でマドリッド周辺の田舎にピクニックに出かけるのが、ガルシア家の習慣で、フェルナンドは小さい頃から自然の中で遊ぶのが大好きで、田舎にいる方が大都会マドリッドよりも落ち着くようになったのです。それが影響してか、大学は農学部を選び、農業全般を研究しました。そして最終的に興味を持ったのがワイン。それもごく自然に足を入れていたのです。マドリッドのラ・ビーニャというパリにもお店がある有名な酒屋さんに勤め、スペインの色々な生産者の所で働き、その間色々な生産者を訪問しました。

彼が個人的に好きなワインはスペインのワインより、フランスワイン。ロワールやブルゴーニュが大好きで、ワインに一番重要なのは酸味とミネラル、これをどうやってスペインワインに取り入れるのか???いつもそればかり考えておりました。

結果、彼が興味を覚えたのがピオディナミです。スペインにはあまり情報がありません。ですからフランスのサロンに出かけては自ら情報を探すのでした。そんな中、オリヴィエ・リヴィエールと出会います。若い彼らはいつも美味しいワイン造りについて討論し合い、一歩出遅れているスペインにも新風をと自らワインを造る事を決意。そんな彼に1つのチャンスが訪れました。弁護士のFernand Cornejo氏との出会いです。彼は15haの畑を持っており、それは自然が好きで、あまりワイン造りに興味があった訳ではありませんでした。彼は貴族の出身で沢山の資産を持っているのです。そんなコルネホ氏と同じ名前のフェルナンドは意気投合。もともとフェルナンドは農業学者というタイプでとてもインテリな理論もしっかりしている常識派。生産者と紹介されなければワイン造りをしている感じには見えません。15haある畑は全てが古い樹齢で平均60年位です。どれも素晴らしい畑です。

何故、樹齢が古いかというと、この地も例外なくフィロキセラに悩まされ、その後ブドウを植えかえ、その世代の畑なので全てが60 ~ 80年という古い畑が今も財産のように存在しているのです。白はアルビリーヨ(ARBILLO)という土着の品種のみ。赤はガルナッチャが一番多く、カリニャン・テンプラニーヨ・シラーと植わっております。15ha畑があっても1haあたり1000 ~ 1500本しかブドウが植わっていないので、生産量はとても少ないです。

何故なら畑の周りにはオリーブやブラックベリー・プラム等色々な植物が植わっております。特に珍しいのが栗の木です。普通、北スペインにしか生息しないのですが、ここは標高800mと高くその為栗が育つのです。年間雨量も600 ~ 800mmとワインには理想的です。ブドウ畑はいつかに点在しており、1つ1つが個性的。特にガルナッチャが色々な畑にあって、砂地にシリカの畑や粘土石灰質等々、畑を見学するだけで2時間もかかりました。スペインは太陽が豊富で他の産地では太陽をいかにブドウに取り入れるかが課題ですが、ここではいかに太陽をあてないようにするかが重要になります。北向きの畑の方が良かったり、ブドウの枝を手で包んで太陽をブドウに当てないような努力がなされます。そして標高1000mの畑は、大きな岩のような石が沢山合って、そこにブドウが植わっているので自然と根が下に下に伸び、結果ミネラルがたくさん取り入れられるのです。

敷地の中に空き地があって、将来ガルナッチャを植樹するそうです。何故この品種か?との問いに、テンプラニーヨだとここでは渋みが強すぎて固いワインになってしまう、シラーもフロールなものが生まれにくい、との事。スペインも広いのです。

我々のイメージはどうしてもテンプラニーヨですが、そんなおどろきではないのです。彼のワインを飲んで下さい。全て主張があり、素晴らしいアロマとミネラルでまるでフランスワインです。こんなスペインワインも愛情があれば誕生するのです。

これからどんどん素晴らしいワインを造って貰いたい、まさにスペインの将来を背負って立つ生産者です。

(新井順子)



【43152】Tapafugas タパフガス17			
呼称	DO Vinos de Madrid ヴィノス・デ・マドリッド		
参考小売	¥2,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ピオディナミ / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	花崗岩	Coming Soon	Coming Soon
品種 (収穫/樹齢)	モスカテル70% マルヴァール30% (手摘み / Coming Soon)		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵 熟成	木樽で発酵後、8ヶ月間熟成	
	SO ₂	トータル: 64mg/L	
アルコール度	14%		
特徴	毎年実験的に限られた生産量のためのリリースで、フェルナンドの友人であり同村出身の精神科医で皆に愛される友人タパフガスへのオマージュとして造られます。モスカテルとマルヴァールを木樽で発酵後、8ヶ月熟成しました。クリアなイエロー、パインアップルや青りんごの香り、花の蜜のニュアンスに果実味と酸が溶け込んだ厚みのあるボリューム感をお楽しみいただけます。		



SOLD OUT

スペインは太陽が豊富で他の産地では太陽をいかにブドウに取り入れるかが課題ですが、ここではいかに太陽をあてないようにするかが重要になります。北向きの畑の方が良かったり、ブドウの枝を手で包んで太陽をブドウに当てないような努力がなされます。そして標高1000mの畑は、大きな岩のような石が沢山合って、そこにブドウが植わっているので自然と根が下に下に伸び、結果ミネラルがたくさん取り入れられるのです。

敷地の中に空き地があって、将来ガルナッチャを植樹するそうです。何故この品種か?との問いに、テンプラニーヨだとここでは渋みが強すぎて固いワインになってしまう、シラーもフロールなものが生まれにくい、との事。スペインも広いのです。

我々のイメージはどうしてもテンプラニーヨですが、そんなおどろきではないのです。彼のワインを飲んで下さい。全て主張があり、素晴らしいアロマとミネラルでまるでフランスワインです。こんなスペインワインも愛情があれば誕生するのです。

これからどんどん素晴らしいワインを造って貰いたい、まさにスペインの将来を背負って立つ生産者です。



[43146]Picarana ピカラナ17				[43149]Piesdescalzos ピエスデスカルソス17			
呼称	DO Vinos de Madrid ヴィノス・デ・マドリッド			呼称	DO Vinos de Madrid ヴィノス・デ・マドリッド		
参考小売	¥2,800			参考小売	¥4,200		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジックビオディナミ / -			栽培/認証	ビオロジックビオディナミ / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	花崗岩	650m～850m・南西	4ha・15hl/ha		花崗岩	750m・全方位	0.6ha・21hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	アルビーリョ・レアル100% (手摘み / 平均70年)			品種 (収穫/樹齢)	アルビーリョ・レアル100% (手摘み / 平均70年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	8月2日収穫 / 空気圧式圧搾			発酵	8月1日収穫 / 空気圧式圧搾		
熟成	10hl・15hlのフードルで1ヶ月間発酵 そのまま9ヶ月間シュールリー熟成 軽く濾過・無清澄 / 瓶詰め:2018年7月末			熟成	15hlのフードルで1ヶ月間発酵 そのまま9ヶ月間シュールリー熟成 軽く濾過・無清澄 / 瓶詰め:2018年7月末		
SO ₂	収穫後:59mg/L 熟成中:30mg/L 瓶詰め前:15mg/L トータル:59mg/L			SO ₂	収穫後:49mg/L 熟成中:20mg/L 瓶詰め前:15mg/L トータル:49mg/L		
アルコール度	13.5%			アルコール度	13%		
特徴	マドリッド近郊で標高650mを超える4区画の高樹齢のアルビーリョ・レアルを8月2日に収穫しプレス、フードルで1ヶ月発酵、そのまま9ヶ月熟成しました。輝くクリームホワイト、熟したバナナの奥にフリオッシュ香を感じます。たっぶりのエキスを感ずるジューシーなアタックに、バターのようなリッチでふくよかなテイストが広がるアフターが印象的です。			特徴	標高750mを超える丘の頂上にある単一畑の花崗岩に植わる高樹齢のアルビーリョ・レアルを8月頭に収穫しプレス、フードルで1ヶ月発酵しそのまま9ヶ月熟成しました。淡いシルキーホワイト色、セサミの上品な香りの奥からフレッシュバナナのアロマを感じます。フルーティでピュアなアタックに心地の良い苦みを伴う瑞々しい味わいがアフターを支えます。		
[43147]Treintamil Maravedies トレンタミル マラヴェディエス17				[42818]Marañones マラニョネス16			
呼称	DO Vinos de Madrid ヴィノス・デ・マドリッド			呼称	DO Vinos de Madrid ヴィノス・デ・マドリッド		
参考小売	¥2,600 ★			参考小売	¥3,300		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオディナミ / -			栽培/認証	ビオディナミ / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	花崗岩 砂利	650～800m・南西	10ha・35～40hl/ha		片麻岩 シスト	750～850m・北	2.5ha・20hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ガルナッチャ 90% その他10% (手摘み / 30～70年)			品種 (収穫/樹齢)	ガルナッチャ 100% (手摘み / 50～70年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	10%除梗、低温で醸し / 30～45hlの木樽とステンレスタンクで発酵、ピジャージュ			発酵	除梗せず、低温で醸し 33hlの木樽で発酵、ピジャージュ		
熟成	25～115hlのフードルで8ヶ月シュールリー熟成 アッサンブラージュして45hlの木樽で2ヶ月熟成			熟成	500Lの木樽で12ヶ月間熟成 / 無濾過		
SO ₂	収穫後:20mg/L 発酵後:20mg/L トータル:34mg/L			SO ₂	収穫後:20mg/L 発酵後:20mg/L トータル:63mg/L		
アルコール度	14%			アルコール度	13.5%		
特徴	標高650mを超える7区画に植わる高樹齢のガルナッチャを主体に10%のみ除梗し醸し後、発酵しピジャージュ、数サイズのフードルでシュールリー熟成後、アッサンブラージュし木樽で2ヶ月寝かせました。綺麗なルビーの外観、熟したリンゴや木苺に胡椒のアロマ、冷涼感溢れるアタックに玉林のようなリンゴの果実感、細やかなタンニンが拡がりを見せます。			特徴	標高750～850mの片麻岩・シスト土壌で育った樹齢50～70年のガルナッチャを除梗せず33hlの木樽で発酵しピジャージュ、500Lの木樽で12ヶ月間熟成しました。クリアなガーネットの外観から、フレッシュなプラムや苺ジャムの香りを感じます。シルキーなタッチと熟したベリーに心地の良いタンニンとミネラル感が交じり合いながら拡がりを見せます。		
[42556]Labros ラブロス15				[42817]Peña Caballera ペーニャカバジェッラ16			
呼称	DO Vinos de Madrid ヴィノス・デ・マドリッド			呼称	DO Vinos de Madrid ヴィノス・デ・マドリッド		
参考小売	¥4,000			参考小売	¥4,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ		
栽培/認証	ビオディナミ / -			栽培/認証	ビオディナミ / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	小石 砂利	650m・西	0.7ha・21.4hl/ha		花崗岩	850m・傾斜のある北	1.5ha・20hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ガルナッチャ 100% (手摘み / 平均70年)			品種(収穫/樹齢)	ガルナッチャ 100% (手摘み / 平均65年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	除梗せず、低温で醸し 33hlの開放桶で発酵、ピジャージュ (マロラクティック発酵あり)			発酵 熟成	9月16日収穫 / 除梗せずトロンコニック樽で スミセレーションカルボニック / 空気圧式圧搾 30hlのトロンコニック樽で65日間発酵 15hlのフードルで20日間マロラクティック発酵 そのまま12ヶ月シュールリー熟成 無濾過・無清澄		
熟成	500Lのフレンチオークで12ヶ月熟成 / 無濾過			SO ₂	収穫後:40mg/L マロラクティック発酵中:25mg/L 瓶詰め前:10mg/L トータル:20mg/L		
SO ₂	収穫後:20mg/L 発酵後:20mg/L トータル:33mg/L			アルコール度	14%		
アルコール度	14.5%			特徴	ヴィノス・デ・マドリッドでベストヴィンテージに挙げられる2016年、1.5haの単一畑のトップキュヴェ、花崗岩で育つ高樹齢のガルナッチャを全房でスミセレーションカルボニック後、発酵しフードルで熟成しました。淡く明るいオレンジルビー、フランポワーズやミントの香り、冷涼感のあるクリーンなアタック、シルキーなタンニンとやさしい酸味、バランスの良い味わいが続きます。		