

# Frisach

スペイン／カタルーニャ  
フリサク

## スペイン新世代フランセスクは縦横無尽のエネルギー満載！

スペインDO Terra Altaに新しい生産者が誕生しました。

独立問題で世界に話題を呼んだカタルーニャ地方は、地方のカラーが強く、独立心・民族意識も強いです。パロセロナもありスペインでも裕福な地方であり、リオハと並んで有名なプリオラートがありますが、このテッラ・アルタというDOをご存知の人はそんなに多くはありません。

しかしスペインナチュラルワインの第一人者、メンダールは実はこのCeller Frisachの直ぐ近くですが、テーブルワインなのでどうしても「Terra Alta」のDO名はあまり知られておりません。ですが、実は物凄い可能性のある地域です。基本的に地中海性気候ですが、山が多く標高の高い所に畑が多いので、高山気候の一面もあります。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。

このワイナリーはCorbera d' Ebreという小さな村にあります。1936～1939年のスペイン内戦で激しく空爆された事が有名で、その状況を忘れない様その跡地が観光化されており密かな観光地なのです。屋根が破壊された教会で沢山の催し物が開催されております。

1987年9月5日生まれのFrancesc Frisach(フランセスク・フリサク)は10年前からワインを作り始めました。彼の家は200～300年程前から元々は代々この地で比較的大きく農業を営んでおりました。葡萄だけでなく他の果物を無農薬で作られ、50haという広い土地に20haの葡萄畑があり葡萄はお父様の代は協同組合に売っておりました。果実の方は15年前にbioの認証を受けております。Francescがタラゴナの農学部を卒業し、家業を手伝い始めた頃、折角なら葡萄を売らずにワインを造ろうと決意。そして色々なワインを飲み、美味しいワインはナチュラルワインだと感じ、独自で学びながら醸造学部にはいかずに独学で勉強しました。その中の師匠の1人にあのメンダールのLaureano(ロレアノ)も含まれております。

面白いのは下のクラスのカジュアルワインはポンプを使用しますが、上のクラスはポンプを使用しないで自然の重力だけで醸造します。プレス機も出来るだけ使用しません。基本的に上のクラスのワインはSO2を添加しません。どのワインを試飲しても生き生きとしており、まだこんな素晴らしいワインが日本に未輸入だったのには、吃驚!!

実は彼のワインのほとんどがアメリカで大人気、ほとんどアメリカに輸出され、ただでさえ足りないから日本まで回ってこなかったのです。が、今回ご縁がありまして、お陰様で日本への初入荷が決まりました。スーパー一押しのスペインワインです。とても感性の良い発想の素晴らしい若者です。今スペインではこう言う生産者がどんどん増えてきておりますが、Francescはその中でも断トツです。これからどんなワインを作ってくれるのか本当に楽しみな生産者です。彼には絶対に3～5年以内に日本に来て頂きます。沢山のの人にFrancescと会って頂きたい、今、スペインでは若い世代のナチュラルワインが要注意ですが、日本で近い将来そういう生産者のサロンを行いますね。

(2018年5月16日 第1回目訪問)



*Diony*

【43100】L'abrunet Blanca ラブルネット ブランカ18				【43104】Vernatxa ヴェルナツチャ 17			
呼称	DO Terra Alta テラ・アルタ			呼称	DO Terra Alta テラ・アルタ		
参考小売	¥2,100			参考小売	¥3,300		
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 / CCPAE			栽培/認証	ビオロジック / CCPAE		
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
	粘土石灰	360m・北東、南西	4ha・35hl/ha		砂質 泥土	450m・北東、南西	1ha・20hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ガルナツチャブランカ100%(手摘み/平均40年)			品種(収穫/樹齢)	ガルナツチャブランカ100%(手摘み/平均80年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	8月末に収穫、ステンレスタンクで24時間[14℃]醸し 50hlのステンレスタンクで20日間[15℃]発酵 (5日間[19℃]マロラクティック発酵あり)			発酵	11月10日に収穫、ステンレスタンクで5日間[14℃]醸し プレスせず50Lのステンレスタンクで20日間[15℃]発酵 (500Lの木樽で20日間[14℃]マロラクティック発酵あり)		
熟成	そのまま3ヶ月間[19℃]熟成 濾過あり・無清澄 / 瓶詰め:2019年1月10日			熟成	そのまま500Lの木樽で4ヶ月間[15℃]熟成 濾過あり・無清澄 / 瓶詰め:2018年5月17日		
SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:15mg/L トータル:13mg/L			SO <sub>2</sub>	発酵中:20mg/L トータル:10mg/L未満		
アルコール度	13%			アルコール度	13.5%		
特徴	フリサックはバルセロナから西へ170kmにあるCorbera d'Ebreという小さな村でナチュラルワインにこだわりプレスもほぼ使用せずワイン造りを行っています。Abrunetはこの地の白鳥の呼び名です。ガルナツチャブランカを醸し後、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。オレンジを帯びたイエローから、白桃の甘い香り、フレッシュでミネラル豊かな心地良さが感じられます。			特徴	カタルーニャのDO Terra Alta、Corbera d'Ebreという小さな村でフリサックがガルナツチャブランカを5日間の醸し後プレスせずに果汁のみをステンレスタンクで発酵、木樽でマロラクティック発酵と熟成を行いました。透明感のある黄金色、ハニレモンとバナナの香り、シャープで爽快な口あたりにバランスの取れた酸と果実、温度上昇と共にミネラルと塩味が感じられます。		
【43105】Les Alifares レス アリファレス18				【43101】L'abrunet Rosado ラブルネット ロサード18			
呼称	DO Terra Alta テラ・アルタ			呼称	DO Terra Alta テラ・アルタ		
参考小売	¥3,600			参考小売	¥2,100		
規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / CCPAE			栽培/認証	ビオロジック / CCPAE		
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
	砂質	450m・北東、南西	1ha・20hl/ha		砂質	400m・北東、南西	3ha・35hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ガルナツチャグリ100%(手摘み/平均46年)			品種(収穫/樹齢)	ガルナツチャグリ40% ガルナツチャブラン30% ガルナツチャティンタ30%(手摘み/平均40年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月10日に収穫、ステンレスタンクで8日間[14℃]醸し プレスせず20hlのステンレスタンクで20日間[14℃]発酵 (8日間[20℃]マロラクティック発酵あり)			発酵	8月末に収穫、ステンレスタンクで24時間[14℃]醸し 50hlのステンレスタンクで20日間[15℃]発酵 (5日間[19℃]マロラクティック発酵あり)		
熟成	そのまま10ヶ月間[18℃]熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2019年8月20日			熟成	そのまま7ヶ月間[15℃]熟成 / 濾過あり・無清澄 / 瓶詰め:2019年5月17日		
SO <sub>2</sub>	発酵中:20mg/L トータル:10mg/L未満			SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:15mg/L トータル:10mg/L未満		
アルコール度	13%			アルコール度	13%		
特徴	カタルーニャ Corbera d'Ebre村でナチュラルワインにこだわるフリサックがガルナツチャグリを8日間の醸し後プレスせずに果汁のみをステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡いオレンジの外観から干し柿の甘い香り、滑らかな酸を含む綺麗なアタックにたつぷりとしたミネラルの豊かさ、リンゴの皮のようなほんのりした苦みがアクセントとなった素晴らしい仕上がりです。			特徴	カタルーニャ DO Terra Alta、バルセロナから西へ170kmにあるCorbera d'Ebreという小さな村でワイン造りを行うフリサックが3品種を醸し後ステンレスタンクで発酵・熟成しました。華やかなオレンジロゼの外観から、ブラムや摘みだてのさくらんぼのフルーティな香り、ジューシーな口あたりに心地よい苦みとじわりとエキスが広がっていく印象です。		
【43102】L'abrunet Tinto ラブルネット ティント18				【43106】Sang de Corb サンゲ デ コルブ16			
呼称	DO Terra Alta テラ・アルタ			呼称	DO Terra Alta テラ・アルタ		
参考小売	¥2,100			参考小売	¥3,500		
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	ビオロジック / CCPAE			栽培/認証	ビオロジック / CCPAE		
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
	粘土石灰	425m・北東、南西	6ha・35hl/ha		粘土	380m・北東、南西	2ha・35hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ガルナツチャネグラ50% カリニエナ50%(手摘み/平均26年)			品種(収穫/樹齢)	ガルナツチャペルーダ ガルナツチャティンタ カリニエナ1/3づつ(手摘み/平均17年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月15日収穫 150hlのセメントタンクで6日間[24℃]発酵 (8日間[25℃]マロラクティック発酵あり)			発酵	9月18日収穫、ステンレスタンクで5日間[14℃]醸し 50Lのステンレスタンクで18日間[25℃]発酵 (15日間[22℃]マロラクティック発酵あり)		
熟成	セメントタンクで5ヶ月間[15℃]熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2019年3月9日			熟成	500Lの木樽で8ヶ月間[18℃]熟成 / 無濾過・無清澄 / 2017年6月22日		
SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:15mg/L トータル:10mg/L未満			SO <sub>2</sub>	発酵時:20mg/L トータル:10mg/L未満		
アルコール度	13.5%			アルコール度	14%		
特徴	バルセロナから西へ170kmにあるCorbera d'Ebreという小さな村でワイン造りを行うフリサックが2品種をセメントタンクで発酵後、違うタンクに移し替えマロラクティック発酵と熟成を行いました。やや憂いを帯びたピンクルビーの外観、ブラムやフランボワーズの香り、整ったエキスに滑らかなタンニンと心地の良い酸、ジューシーでバランスの良い味わいがアフターまで続きます。			特徴	1938年の内戦の空爆で被害を受けたCorbera d'Ebre村の人々へのトリビュートワインでサンゲは血の意を表します。3品種を5日間の醸し後、ステンレスタンクで発酵後、500Lの木樽で8ヶ月熟成しました。鮮やかなガーネット、カシスやショコラの甘い香り、重心高めの酸にまとまりのあるバランスの良ささとボリューム、シルキーなアフターの美しさが映えた逸品です。		

Diony