



# 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来ました。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)

