



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ススクは縦横無尽のエネルギー満載！

スペインDO Terr Altaテッラ・アルタは独立問題で世界に話題を呼んだカタルーニャ地方にあり、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。

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います。

1987年9月5日生まれのFrancesc Frisach(フランススク・フリサク)は2008年からワインを造り始めました。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。ブドウだけでなく他の果物を無農薬で作り、50haという広い土地に20haのブドウ畑がありブドウ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2003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、折角ならブドウを売らずにワインを造ろう！と決意。そして色んなワインを飲み、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(ラウレアノ)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、ご縁がありまして、お陰様で日本へ入荷することとなりました。スーパー押し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造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



Gemma Miró(ジェンマ・ミロ)

公私ともにフランススク・フリサクのパートナー、ジェンマ・ミロのワインもここで少しだけ紹介させていただきます。プリオラートでワイン関係のオフィス勤めをしていた彼女ですが、そこにたまに入入りしていたフランススクと知り合い意気投合、

お付き合いが始まります。

もともと彼女の祖父がプリオラートでブドウ栽培をしておりましたが、フランススクと知り合ったことがきっかけでその畑を引き継ぐ覚悟を持ったジェンマ。

フランススクに醸造のアドバイスをもらいながらブドウ栽培、ワイン造りを開始しました。

DOCaプリオラートはついておらずVino de Mesa ヴィノ・デ・メサ となっていますが、正真正銘、スレート土壌のプリオラート産のブドウのみでワインを仕込んでいます。

畑はもちろん無農薬のピオロジック、醸造も天然酵母での自然発酵、仕上げも無濾過・無清澄で基本的に全工程で亜硫酸は無添加、いわゆるゼロゼロによる醸造スタイルが基本路線です。

力強いプリオラートスタイルとは一線を画すしなやかで柔らか、それでいて一本芯がありエキスが繊細に身体に広がりが染みていく、石清水を連想する彼女のワイン。

味わいが開いてくるのに少し時間がかかりましたが、今回、白赤フルラインナップで自信をもってご紹介できます。



[44471] Vernatxa ヴェルナッチャ 23				[44468] L'abrunet Rosado ラブルネット ロサード23			
呼称	DO Terra Alta テラ・アルタ			呼称	DO Terra Alta テラ・アルタ		
参考小売	¥3,900			参考小売	¥2,700		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・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	テロワール	土壌	標高・向き	面積
	砂質	450m・北東、南西	1ha		砂質	400m・北東、南西	3ha
品種(収穫/樹齢)	ガルナッチャブランカ100%(手摘み/平均80年)			品種(収穫/樹齢)	ガルナッチャグリ40% ガルナッチャブラン30% ガルナッチャティンタ30%(手摘み/平均41年)		
醸造	酵母	自生酵母		醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	ステンレスタンクで醸し			発酵	ステンレスタンクで醸し	
	熟成	フリーランジュースを500Lのフードルで発酵・熟成 無濾過・無清澄			熟成	空気圧式圧搾 50hlのステンレスタンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄	
	SO ₂	無添加			SO ₂	無添加	
アルコール度	12%			アルコール度	12%		
特徴	砂質土壌で育つ樹齢80年のガルナッチャブランカをステンレスタンクで醸し後、プレスせずフリーランジュースを500Lのフードルで発酵・熟成し、SO ₂ 無添加で瓶詰めしました。グリーンイエロー色、リンゴや洋梨、ライムのアロマを感じます。ジュシーでたっぷりの果実味にミネラルと塩味のバランスよく、レモンピールの酸味とほろ苦さがアクセントとなった仕上がりです。			特徴	23年は涼しくドライな年でした。ガルナッチャ 3種を収穫後、醸しプレス、50hlのステンレスタンクで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。淡いサーモンピンク色、さくらんぼやスモモ、アカシアの花、赤スグリのアロマ、心地の良いスムーズな口あたりでゴクゴクと飲んでしまいそうなほどの飲みやすさ、酸味と果実のバランスもよくコスパの高い良質なロゼです。		
[44469] L'abrunet Tinto ラブルネット ティント23				[44473] Sang de Corb サンゲ デ コルブ22			
呼称	DO Terra Alta テラ・アルタ			呼称	DO Terra Alta テラ・アルタ		
参考小売	¥2,700			参考小売	¥4,000		
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	テロワール	土壌	標高・向き	面積
	粘土石灰	425m・北東、南西	6ha		粘土石灰	380m・北東、南西	2ha
品種(収穫/樹齢)	ガルナッチャネグラ50% カリニエナ50%(手摘み/平均27年)			品種(収穫/樹齢)	ガルナッチャベルーダ ガルナッチャティンタ カリニエナ1/3づつ(手摘み/平均73年)		
醸造	酵母	自生酵母		醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	空気圧式圧搾			発酵	ステンレスタンクで醸し	
	熟成	15hlのセメントタンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄			熟成	30hlのフードルで熟成/無濾過・無清澄	
	SO ₂	無添加			SO ₂	無添加	
アルコール度	12.5%			アルコール度	13%		
特徴	メンダールのラウレアノなどに師事し醸造スキルを身につけたフランス人が、粘土石灰土壌で育つ2品種をプレスしセメントタンクで発酵・熟成しました。輝きのある透明感のある明るいガーネット色、クランベリーやレッドチェリー、イチヂク、ミントのアロマ、柔らかな口あたりでバランスよく軽やかに飲める赤ワインでタンニン中程度のミディアムボディで全体的にまろやかな味わいです。			特徴	1938年の内戦の空爆で被害を受け苦しんだすべての人へのトリビュートワインでサンゲは血を表します。ガルナッチャ 2種とカリニエナを醸し後、プレスしステンレスタンクで発酵、フードルで熟成しました。淡い色調、透明感のあるガーネット色、ラズベリーやクランベリー、イチヂクのアロマ、少し高めの酸味を感じるアタック、心地の良いタンニンが均衡を保ち、ミディアムボディの仕上がりです。		
[44196] Gemma Miró La Partio ジェンマ・ミロ ラ パルティオ22				[44475] Gemma Miró La Partio ジェンマ・ミロ ラ パルティオ23			
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	¥5,000			参考小売	¥5,000		
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	- / -			栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積	テロワール	土壌	標高・向き	面積
	砂粘土スレート	450m・北東、南西	0.6ha		砂粘土スレート	450m・北東、南西	0.6ha
品種(収穫/樹齢)	カリニエナ100% (手摘み/平均40年)			品種(収穫/樹齢)	カリニエナ100% (手摘み/平均45年)		
醸造	酵母	自生酵母		醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	9月初旬収穫			発酵	8月下旬収穫 / 50%全房・50%除梗し、	
	熟成	全房で、セメントタンクで1週間スミマセラシオンカルボニック 空気圧式圧搾 / セメントタンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄			熟成	セメントタンクで1週間スミマセラシオンカルボニック 空気圧式圧搾 / セメントタンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄	
	SO ₂	無添加 トータル:7mg/L未満			SO ₂	無添加 トータル:7mg/L未満	
アルコール度	12%			アルコール度	12%		
特徴	フリサックの彼女ジェンマ・ミロが造るワインでプリオラートの Monstantにある畑で育つ樹齢40年のカリニエナを1週間スミマセラシオンカルボニック後プレスし、セメントタンクで発酵・熟成しました。明るい紫ガーネット色、ザクロやレッドチェリー、レッドプラムのアロマを感じます。たっぷりの果実味ですが完熟した甘さは控え目で、タンニンは高く酸味も目立ちます。			特徴	ジェンマ・ミロの祖父がカリニエナが育つ畑を「ラ・パルティオ」と呼んでいたためキュヴェ名にしました。カリニエナを1週間スミマセラシオンカルボニック後プレスし、セメントタンクで発酵・熟成しました。淡く透明感のある紫ガーネット色、クランベリーやラズベリー、赤系果実の香り、心地の良い酸とバランスのとれたタンニン、繊細さを兼ね備えた仕上がりで完熟の美味しさもあります。		

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)

[44198] Gemma Miró Les Agulles ジェンマ・ミロ レス アグリエス22

呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		
参考小売	¥5,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	砂 粘土 スレート	ComingSoon	ComingSoon
品種(収穫/樹齢)	ガルナッチャ 100% (手摘み/平均40年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	8月下旬収穫/ステンレスタンクで3日間醸し		
熟成	空気圧式圧搾 ステンレスタンクと500Lの木樽で7ヶ月間発酵・熟成		
SO ₂	無添加 トータル:7mg/L未満		
アルコール度	12%		
特徴	祖母を偲んで造られたワインです。プリオラートの砂・粘土・スレート土壌で育つ樹齢40年のガルナッチャをステンレスタンクで醸し後プレス、ステンレスタンクと500Lの木樽で発酵・熟成しました。輝きある淡い透明感の朱色でフルーツマトやクランベリー、ラズベリーの香り、穏やかでジューシーな味わいで心地の良いタンニンと良質な酸味、飲み口良くたっぷりのエキス感と長めの余韻を感じる逸品です。		

新着



[44477] Gemma Miró Les Agulles ジェンマ・ミロ レス アグリエス23

呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		
参考小売	¥5,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	砂 粘土 スレート	ComingSoon	ComingSoon
品種(収穫/樹齢)	ガルナッチャ 100% (手摘み/平均40年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	8月収穫/全房でステンレスタンクで醸し		
熟成	空気圧式圧搾 50%ステンレスタンク・50%500Lの古樽で7ヶ月間発酵・熟成		
SO ₂	無添加		
アルコール度	12%		
特徴	祖母を偲んで造られたワインです。プリオラートの砂・粘土・スレート土壌で育つ樹齢40年のガルナッチャをステンレスタンクで醸し後プレス、ステンレスタンクと500Lの木樽で発酵・熟成しました。透明感のある朱色、クランベリーやイチゴ、完熟ベリーのアロマを感じます。ジューシーな果実味と旨味がたっぷりと詰まり、心地よいタンニンとベリーの酸味がバランスよくアフターまで伸びます。		

新着



[43934] L'Anit ラニット19

呼称	DO Terra Alta テラ・アルタ		
参考小売	¥6,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
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
	石灰岩	450m・北東、南	1ha・18hl/ha
品種(収穫/樹齢)	カリニエナ100% (手摘み/平均80年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月19日収穫/ステンレスタンクで5日間醸し 空気圧式圧搾 / 50hlのセメントタンクで1ヶ月間発酵		
熟成	16hlのセメントタンクで熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2020年6月22日		
SO ₂	マロラクティック発酵中:20mg/L トータル:7mg/L未満		
アルコール度	13%		
特徴	石灰岩土壌で育つ樹齢80年のカリニエナをステンレスタンクで5日間醸し後プレス、セメントタンクで発酵・熟成しました。淡く茶色を帯びたルビーの外観、レッドプラムやカシス、ドライフルーツ、イチゴのアロマを感じます。丸みのあるやさしい口あたりにじわじわと味わいが拡がり、心地の良いタンニンと溶け込んだ旨味が上質な仕上がりです。		

新着



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)