

Ruben Diaz

スペイン／カスティーリャ・イ・レオン
ルベン・ディアス

銘醸地グレドスの個性的なテロワールと歴史を伝える

スペイン指折りのワイン銘醸地グレドス。その中心地セブレロスの村は、スペインの首都マドリッドの北に位置するグレドス山脈の中の北側にひっそりと隠れるように存在する。グレドス山脈はカスティーリャ・イ・レオン、いやスペインの中でも有数の山脈でマドリッドからポルトガルまで連なっている。この山脈がセブレロスのブドウ畑にマイクロクlimaをもたらしている。銘醸地グレドスの北側はアルベルチョの谷とよばれ、夏は非常に暑く冬は非常に寒い。畑はなんと標高1200mのエリアにまで点在する。

セブレロス生粋の生産家ルベン・ディアスは、小さい頃からこの土地の栽培方法、伝統的な醸造方法、そしてワインに親しんできた。自分の半分はガルナッチャでできている、と言い切るルベンはコマンドGやマルク・イサールといったカリスマワイン醸造家からも一目置かれる、職人のような雰囲気漂う造り手である。

(※グレドスの南側はティエタルの谷とよばれ、夏はそこまで暑くなく冬もそれほど厳しい寒さではない。)

グレドス山脈にあるセブレロス(村名並びにサブゾーン名としても使用されている)は、アビラ県、トレド県、スペインの首都マドリッドの間に位置し、全部で35の小さな村々に構成されている。飲み手の心を揺り動かす品種と土壌。近年スペイン・世界中の注目を浴びる生産地として知られるようになったが、かつてはグレドス山脈にひっそりと佇む過疎の進んだ小さな農村にすぎなかった。

首都マドリッドからは車で1時間ほどとそれほど離れていないが、都会の喧騒を離れ、豊かな森林の中を通るカーブの厳しい山道を走り抜けると、空が掴めてしまいそうなほどの高さにあるセブレロスの村にたどり着く。生粋のセブレロス人ルベン・ディアスは、この小さな山間の村で生まれ育ち、小さい頃から家族の所有する畑のブドウ栽培を手伝ってきた。大学でマーケティングとデザインを学び、しばらく広告会社で働いたが、都会での生活が息苦しく感じられセブレロスに帰り自然の中で生活することを決心。この村でできる仕事は非常に限られていたが、それまでの経歴を生かしフリーランスの仕事続ける傍ら、家族の所有する畑の手伝いを始める。家族や近所に住む老人の手伝いをしながらセブレロスの土地や昔からの醸造方法を学び、文献を辿り、すでに忘れ去られた栽培・醸造方法を再発見していく。

この小さな農村がワイン生産地として特別視されるのにはいくつかの特徴的な理由がある。猛暑と寒冷の典型的な大陸性気候に、少しだけ地中海性気候の影響を受ける。そして畑は標高650 ~ 1200mの超高標高に位置し、東にあるさらに高い山から冷たい風が吹きおろしワインにフレッシュネスを与える。黒ブドウはガルナッチャが高標高の位置に、白ブドウはアルビーヨに比べシャスラがこの地区としてはやや低い位置である標高650mあたりに植えられている。かつての農家は7月下旬から8月上旬にアルビーヨから収穫してそのブドウを売り、その収益でガルナッチャ収穫のための人を雇っていたようだ。

この地区の土壌は花崗岩が主になり、トップソイルは砂礫状になった小石が見られるスレート。このトップソイルは主に高標高に位置しガルナッチャが植えられている。

ルベンの畑にはもちろん化学薬品が散布されることはなく、馬を使って耕作し、何も足さない・何も引かない自然のままの栽培方法を行っている。



Diony

伝統的な醸造方法である長期マセレーション(45日程)や、白ワインにはベロ(フロール)と呼ばれる産膜酵母が張ることも彼のワインが特徴的である要因だろう。白ワインも赤ワインも非常にフレッシュでキメ細やか、凛とした集中力があり魅力に富んでいる。

しかし、そのラインナップで最も特徴的なワインはVino de Fiestaとかつて呼ばれていた小樽で仕込むアルコール度数が高いワイン達だろう。1920年頃にコペラティヴが出来る前は、セブレロスの地では各ファミリーがそれぞれワインを造っており、毎年出来たワインの中でBestな樽を選びそれをシェリー造りで用いられるソレラシステムに似たサカ(樽から樽へと新しいワインを継ぎ足していく熟成方法)を経て、有酸素熟成で各家庭オリジナルのワインを造っていたようだ。

裕福な家庭はそのベストな樽を地下に置いてベロ(産膜酵母)をつけた熟成をさせていたが、貧しい家庭は屋根裏に樽を置いていたようだ。そこでは水分が蒸発してしまうのでアルコール度数が17 ~ 18%にまで上がるワインができて上がる。酒精強化は一切しておらず、熟成において自然にアルコール度数が高められた形だ。貧乏スタイル(Tonnels de Patio)とも呼ばれたようだ。

ルベンのラインナップではサブライズ(外来品種であるシャスラで造られる)、ラ・ソルプレッサ(スペイン生まれの品種アルビーリョまたはガルナッチャで造られる)といったキュヴェ達がこれにあたるが、この醸造・熟成方法は老人の家に放置されていた古い樽を見つけたことがきっかけで学んだ造り方。かつては村祭りに持参したり、お産や手術でお世話になった担当医に贈るプレゼントとして使われていたようだ。セブレロスを知りぬいたルベンだからこそできた豊かで複雑で長い歴史を感じずにはいられない至極の逸品。初訪問時には両掌で持つことができる超極小サイズの樽に残る200年熟成の甘口ワインも数滴試飲させて頂いた。ルベンより40歳も年がはなれた地元の大先輩より託された樽だそうだ。思わずウルウルしてしまった。

スペインのど真ん中、山間地グレドスの小さな村で造られる唯一無二の個性をもつワイン達。長い旅を経てついに日本上陸です。

※シャスラ(この地でのシノニムはDore/ドレ)

スイスに移民した人たちが持って帰ってきたと言われているが、実はトロやアンダルシアなどスペイン国内のいくつかの地でも栽培されているようだ。しかしシャスラと認識せずに作っている人も多らしく混醸されることが多くシャスラ単一で造っているエリアは少ないようだ。



Diony

【36887】DORE ドレ24				【36891】Cuesta de Las Raices クエスタ デラス ライセス22			
呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ			呼称	'DO Cebreros セブレロス		
参考小売	¥ 3,300			参考小売	¥ 4,200		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
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	650 ~ 850m・南	1.5ha・20hl/ha		花崗岩	750m・南	0.5ha・20hl/ha
品種(収穫/樹齢)	シャスラ・ドレ100% (手摘み / 80 ~ 100年)			品種(収穫/樹齢)	アルビーリョ・レアル100% (手摘み / 平均100年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	8月12日収穫			発酵	8月19日収穫 / 除梗後、プラスチックタンクで180日間醸し 垂直式圧搾 / 10hlのプラスチックタンクで発酵		
熟成	除梗後、ステンレスタンクで12日間醸し、垂直式圧搾 24.5 ~ 100hlのステンレスタンクで6ヶ月間発酵・熟成(パトナージュあり) 無濾過・無清澄 / 瓶詰め日: 2025年2月15日			熟成	225Lの木樽で熟成 / 濾過あり・無清澄 / 瓶詰め日: 2023年6月25日		
SO ₂	収穫時: 30mg/L 瓶詰め時: 46mg/L			SO ₂	収穫時: 30mg/L 瓶詰め時: 15mg/L トータル: 16mg/L		
アルコール度	12%			アルコール度	12.5%		
特徴	シャスラ・ドレは色づきが早くDorado(黄金色)になることからキュヴェ名が名付けられました。除梗し醸し後、ステンレスタンクで6ヶ月発酵・熟成しました。黄色のしっかりとしたグリーンイエロー色、グレープフルーツやカボス、ハッサクや青い香りを感じます。まろやかな果実味があり、完熟みかんの甘酸っぱさ、ジュシーで口あたり良くカボスのようなほのかな苦みを感じます。			特徴	パーセル名をキュヴェ名に冠しました。花崗岩土壌で育つ樹齢100年のアルビーリョ・レアルを除梗後180日間醸し、ステンレスタンクで発酵、木樽で熟成し23年6月末に瓶詰めしました。淡い琥珀の黄金色の外観、ネクタリンや黄桃、干し柿のアロマを感じます。まろやかなアタックにほろ苦さがありエキスコクのある味わいは中程度のボディです。		
【36889】La Peguera ラペグエラ23				【36888】Finca La Coronilla フィンカ ラコロニージャ 23			
呼称	DO Cebreros セブレロス			呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		
参考小売	¥ 4,200			参考小売	¥ 4,200		
規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	花崗岩	550m	0.5ha・10hl/ha		花崗岩	650 ~ 850m・南	0.8ha・20hl/ha
品種(収穫/樹齢)	アルビーリョ・レアル100% (手摘み / 平均97年)			品種(収穫/樹齢)	アルビーリョ・レアル70%シャスラ・ドレ30% (手摘み / 80 ~ 100年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	8月5日収穫 / 10%全房・90%除梗後、 ステンレスタンクで15日間醸し、垂直式圧搾 10hlのステンレスタンクで発酵			発酵	8月9日収穫 / 除梗後、ステンレスタンクで20日間醸し 垂直式圧搾 / 20hlのステンレスタンクで発酵		
熟成	500Lの木樽とステンレスタンクで熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め日: 2024年2月23日			熟成	アルビーリョ・レアルは500Lの木樽で熟成 シャスラ・ドレは10hlのステンレスタンクで熟成(パトナージュあり) 濾過あり・無清澄 / 瓶詰め日: 2024年4月5日		
SO ₂	収穫時: 20mg/L 瓶詰め時: 20mg/L トータル: 19mg/L			SO ₂	収穫時: 30mg/L 瓶詰め時: 15mg/L トータル: 24mg/L		
アルコール度	12.5%			アルコール度	12.5%		
特徴	標準的な冬を越え暑い夏を迎えた23年でした。パーセル名をキュヴェ名に冠しました。花崗岩で育つアルビーリョ・レアルを90%除梗し醸し後プレス、ステンレスタンクで発酵、木樽とステンレスタンクで熟成しました。淡い黄金色、黄色リンゴや摘みたてカリン、洋梨の香り、旨味広がるアタック、酸味も心地よくたっぶりのエキスコク、22年よりもドライでシャープな味わいの逸品です。			特徴	パーセル名をキュヴェ名に冠しました。花崗岩土壌で育つアルビーリョ・レアルとシャスラ・ドレを除梗後20日間醸し発酵、木樽とステンレスタンクで熟成しました。輝きのある黄金色、とろりとした粘性、カリンジャムやネクタリン、バナナ、フルーツマトのアロマを感じます。完熟したたっぶりの果実味に酸味が溶け込んだスムーズな口あたり、長めの余韻です。		
【36890】Fiorella フィオレラ22							
呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ						
参考小売	¥ 5,300						
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口						
栽培/認証	ビオロジック / -						
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量				
	花崗岩	650 ~ 850m・南	1.5ha・20hl/ha				
品種(収穫/樹齢)	シャスラ・ドレ100% (手摘み / 80 ~ 100年)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵	8月20日収穫 / 除梗後、ステンレスタンクで12日間醸し 垂直式圧搾 / 15hlのステンレスタンクで発酵						
熟成	20hlのステンレスタンクで熟成(パトナージュあり) 無濾過・無清澄 瓶詰め日: 2023年11月15日						
SO ₂	収穫時: 30mg/L 瓶詰め時: 15mg/L トータル: 17mg/L						
アルコール度	13%						
特徴	アリアンナ・オッキピンティが訪問した際に教えてくれたシチリアで酵母の膜を意味する言葉をキュヴェ名に冠しました。除梗後12日間醸し、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。輝きのあるグリーンイエロー、とろりとした粘性、洋梨、火打石やスモーク、こぼしさも感じます。口中に香りがしっかりと拡がり、たっぶりの旨みに複雑味も感じられレモンピールの苦みがアクセントとなっています。						

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)

