



Frisach

スペイン／カタルーニャ
フリサック

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 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(フランセスク・フリサック)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は其中でも断トツです。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)

公私ともにフランセスク・フリサックのパートナー、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、そこにたまに出入りしていたフランセ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、フランセ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。

フランセ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ビオロジック、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1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。

Diory

【44676】La Foradada ラフォラダダ24				【44678】Les Alifares レスアリファレス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	¥ 3,500			参考小売	¥ 4,500		
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／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	400m・北東、南西	1.5ha・35hl/ha		砂質	450m・北東、南西	2ha・35hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ガルナッチャブランカ100% (手摘み／平均30年)			品種(収穫/樹齢)	ガルナッチャグリ100% (手摘み／平均50年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月2日収穫／ステンレスタンクで14日間醸し			発酵	9月11日収穫／ステンレスタンクで5日間醸し		
熟成	フリーランジュースを50hlのステンレスタンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄／瓶詰め:2025年5月5日			熟成	フリーランジュースを500Lのセメントタンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄／瓶詰め:2024年7月17日		
SO ₂	無添加 トータル:7mg/L未満			SO ₂	無添加 トータル:7mg/L		
アルコール度	12.5%			アルコール度	12.5%		
特徴	成長が早く、良好な年でした。粘土石灰土壌で育つガルナッチャブランカを醸し、プレスせずにフリーランジュースをステンレスタンクで発酵・熟成しました。濃いグリーンイエロー色、青りんごやグレープフルーツ、カボス、カリンのアロマを感じます。スッキリとしたアタック、ドライで高めの酸味がシャープな印象ですが二十世紀梨のジューシーさを感じます。			特徴	砂質土壌で育つ樹齢50年のガルナッチャグリを醸し後、プレスせずにフリーランジュースを500Lのセメントタンクで発酵・熟成しサンスフルで瓶詰めしました。明るい濃いオレンジ色、オレンジピールやアブリコット、ハチミツのアロマを感じます。集中力のある果実味、紅茶のようなタンニンがアクセントとなり、オレンジワインらしい濃密さがありバランスのよい仕上がりです。		

【44674】L'abrunet Rosado ラブルネット ロサード24			
呼称	DO Terra Alta テラ・アルタ		
参考小売	¥ 2,800 ★		
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ・辛口		
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
	砂質	400m・北東、南西	3ha・35hl/ha
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		
発酵	8月下旬収穫／ステンレスタンクで24時間醸し		
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／瓶詰め:2025年2月6日		
SO ₂	無添加 トータル:11mg/L		
アルコール度	12.5%		
特徴	ガルナッチャ 3種を収穫後、24時間醸し後プレス、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。透明感のあるオレンジを帯びたピンク色の外観、摘みたてさくらんぼ、クランベリーやフルーツトマトのアロマを感じます。スッキリとしたアタックで喉越しよくスムーズな味わいで、摘みたてイチゴのほんのり高めの酸を感じます。		

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)