

Celler Tarannà Po-ètic

スペイン／カタルーニャ
セリェール・タランナ・ポエティック

ナチュラルの宝庫コンカデバルバラ ジョルディを師に持つ幸運！

1985年生まれ、アイトール・エスパニョール・ヴァレス、2019年夏の初対面の印象はかなりマニアックそうだな、、、そして今年2020年2月上旬にセラーを訪ねて畑や醸造の話聞き、それは強く確信に変わりました。各キュヴェの仕込みを細かい容器で更に小仕込み、収穫も何度にも細かくわけ、、、“特異”という言葉が頭に浮かびました。同時にその真っすぐ（ちょっとシャイ）な視線から強い意志と覚悟を感じ、この数年先の将来に大きな期待を寄せています。

アイトールは、カタルーニャ州タラゴナにある小さな村、バルベラ・デ・ラ・コンカ村で代々続くブドウ農家で生まれ育ちました。DO コンカ・デ・バルベラ内にあるバルベラ・デ・ラ・コンカ村です（ややこしいですが。）

タラゴナ近辺の海岸線から車で30分ほど内陸に、バルセロナからはほぼ真西に約90分の距離にあります。この360度ワイドに広がった広大な土地には太陽は燦爛と降り注ぎ、空気が常にとどまることを知らず流れています。

学校卒業後は、タイヤやモーターなどを造る企業のシステムエンジニアとして従事していましたが、20代の時に南米に行き、自然との共存やビオディナミのフィロソフィーを知り感銘を受けました。

その後、エンジニアとしての仕事に次第に疑問を持つようになり、実家のブドウ畑を手伝っているうちに徐々に農業に惹かれていきます。2016年にコンカ村に戻り家族の所有する畑の仕事を手伝いを続けながら、タラゴナのナチュラルワインの造り手、コスタドールのジョアン・フランケル氏の元で1年間ワイン造りについて学びました。

2017年からはコンカ・デ・バルベラのナチュラルワインの先駆者でもあるエスコダのJoan Ramonジョアン・ラモンの畑仕事を手伝いながら、自分の小さな小さなセラーでワイン作りをスタートさせました。日本の一軒家の広さで造りはスペイン風集合住宅とでも言いましょうか、その1階部分をセラー兼カーヴとして使用しています。

また彼が師匠として常にメンターとして慕うのが隣村のジョルディ・ロレンスです。ジョルディは彼にブドウ造りから醸造に至るまで全てを惜しみなくアドバイスしています。今でもアイトールはジョアン・ラモン、ジョルディの畑の手伝いを続けています。

彼が住むコンカ村はジョアン・ラモン・エスコダとジョルディ・ロレンスのセラーの間に位置し、収穫時期はもちろん、その他の多忙な時期でも彼らの畑の手伝いを続けてきた経験は、今の彼の大きな財産となっています。

コンカ・デ・バルベラの土壌は主に石灰土壌ですが粘土質、砂利などが混ざる場所もあり森も多く、木々に囲まれた涼しい場所が多く存在します。

彼の家族は15haほどの畑を所有するオーガニックのブドウ農家ですが、ワイン造りは行わずコペラティブに販売してきました。アイトールは、今は自分の気に入った区画だけを引継ぎホメオパシー農業を2019年まで行ってきました。2020年からはビオロジックを取り入れ、2021年にはビオディナミへと変換していく予定で、23年には認証をとるつもりだといいます。将来的には父から全ての畑を引継ぎ、その全てでビオディナミを実践したいと夢を語ります。

DOには全く興味を示さず自分の感性や経験、宇宙の法則や自然の摂理を大切にしてワイン造りを行っています。例えば収穫も土の日、火の日、空気の日、日ごとに細かく分けて収穫して、それがワインにバランスとインテンションをもたらすと考えています。シュナンブラン、カベルネフランなど、全体の10%ほどのブドウはエスコダの畑のブドウを使用しています。

2017年が彼のファーストヴィンテージとなりますが、各キュヴェ1樽（アンフォラ、ステンレス含む）ずつしかなく本数も300本程度ずつしかありませんでした。今回日本へ初めてご紹介させていただきますのは、2018年ヴィンテージ、大きな増産もなく全生産量もまだ約1500本ほどです。

ブドウのブレンドは彼のインスピレーションですが、素晴らしい先輩たちのもと綺麗でそれでいてキャラ立ちしたナチュラルワインを作っています。

ここ数年、カタルーニャを中心にスペインでのナチュラルワインの勃興が目覚ましくなっています。中でもコンカ・デ・バルベラはあのエスコダが20年近く前からスペインのパイオニアとしても活躍したDO、その後ジョルディ・ロレンスを生み出しています。弊社にも900mほどの高標高で冷涼な果実感を表現するヴェガ・アイシャラが仲間います。そこにまた新しく若く素晴らしいヴィジョンをもつ仲間が加わりました。そして来年にはもう一人素晴らしい生産者がこのDOから加わる予定です。これから1年間の弊社のスペイン新人紹介からは目が離せないことをお約束致します！



Diony

【36122】Karismatika カリスマティカ21				【36125】Equinocci エキノクシ21				
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	¥4,400			参考小売	¥4,400			
規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			
栽培／認証	バイオディナミ ホメオパシー／ -			栽培／認証	バイオディナミ ホメオパシー／ -			
テロワール	土壌	標高・向き	面積	テロワール	土壌	標高	面積	
	粘土石灰	450m・北西	0.23ha		粘土石灰	350 ～ 450m	ComingSoon	
品種(収穫/樹齢)	マカベオ100%(手摘み／平均70年)			品種	トレパット、シラー、メルロー			
醸造 酵母	自生酵母			(収穫/樹齢)	(手摘み／ ComingSoon)			
	発酵	3 ～ 60日間醸し後、垂直式搾機でプレス ステンレスタンク・プラスチックタンク・アンフォアで ピジャージュしながら発酵			醸造 酵母	自生酵母		
	熟成	古樽で4ヶ月間熟成 無濾過・無清澄／瓶詰め:2022年8月			発酵	醸し後、垂直式搾機でプレス プラスチックタンク・アンフォアでピジャージュしながら発酵		
	SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満			熟成	古樽で6ヶ月間熟成／無濾過・無清澄／瓶詰め:2023年4月		
アルコール度	11.7%			SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満			
特徴				アルコール度	12%			
				特徴	天の赤道と黄道が交わり春分と秋分に通過する分点をキュヴェ名に冠しました。トレパット、シラー、メルローを醸し後プレスしピジャージュしながら発酵、古樽で熟成しました。レンガ色の入ったガーネット色、しっかりとした香りが立ちカシスやブルーネ、ユーカリ、トマトの葉のアロマを感じます。ボリュームがあり骨太ボディでしっかりとしたタンニンもあり熟成によるまろやかさも出てきます。			

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)



Diony

【35447】A Flor de Pell アフロ デペル20

呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		
参考小売	¥4,300		
規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口		
栽培/認証	バイオディナミ ホームオパシー / -		
テロワール	土壌	標高	面積
	粘土石灰	450m	0.19ha
品種(収穫/樹齢)	バレリャータ100% (手摘み / 平均50年)		
醸造	酵母 自生酵母		
発酵	10月5～9日収穫 / 醸し後、垂直式圧搾機でプレス グラスファイバータンク・ステンレスタンク・古樽で ピジャージュしながら発酵		
熟成	グラスファイバータンク・ステンレスタンク・アンフォラ・古樽で熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2021年11月3日		
SO ₂	無添加 トータル: 10mg/L未満		
アルコール度	11.3%		
特徴	直訳すると皮膚の表面という意味で品種特性の優しさと繊細さを表現しました。乾燥地帯の斜面にある畑のバレリャータを醸しプレス後、ピジャージュしながら発酵し、熟成しました。ややオレンジを帯びた黄金色、閉じ気味の香り立ちですが黄色リンゴやカリンのアロマ、バランスよくスムーズなアタックに完熟な果実感と控えめな酸、たっぷりのエキ스가印象的です。		



【35448】Trapella トラペーリャ 20

呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		
参考小売	¥4,300		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオディナミ ホームオパシー / -		
テロワール	土壌	標高	面積
	粘土石灰	358m	1.53ha
品種(収穫/樹齢)	トレパット100% (手摘み / 平均38年)		
醸造	酵母 自生酵母		
発酵	9月24～10月14日収穫 / 醸し後、垂直式圧搾機でプレス グラスファイバータンク・アンフォラ ピジャージュしながら発酵		
熟成	アンフォラ・グラスファイバータンク・ステンレスタンクで熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2021年11月29日		
SO ₂	無添加 トータル: 10mg/L未満		
アルコール度	12.7%		
特徴	いたずらっ子というキュヴェ名でトラペットとトレパットをかけました。粘土石灰土壌で育つトレパットを醸し後プレス、ピジャージュしながら発酵、熟成しサンスフルで仕上げました。濁りのあるガーネット色、ブルーベリージャムやカシス、クランベリーの香り、ガスを感じるアタック、しっとりとした果実味が旨味へと変化し、後半に丸みや奥行きを感じる中程度の余韻です。		



【35450】De Socarrel ダソカレル20

呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		
参考小売	¥4,300		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオディナミ ホームオパシー / -		
テロワール	土壌	標高	面積
	粘土石灰	412m	2.2ha
品種(収穫/樹齢)	メルロー 100% (手摘み / 平均23年)		
醸造	酵母 自生酵母		
発酵	9月12・14・21日収穫 / 醸し後、垂直式圧搾機でプレス グラスファイバータンク・木製解放桶で ピジャージュしながら発酵		
熟成	古樽で熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2022年1月29日		
SO ₂	無添加 トータル: 10mg/L未満		
アルコール度	14.8%		
特徴	直訳すると株から根までという意味で、メルローは樹勢が強く剪定に時間を割いてきたことを思い出しつけたキュヴェ名です。醸し後プレスしピジャージュしながら発酵、古樽で熟成しました。ブラックガーネット色、ザクロやフランボワーズ、紅玉、石の香り、柔らかなアタックにすりおろしリンゴやジャムの甘さが広がる、しっとりまろやかな口あたりでアフターまで優しいエッセンスが続きます。		



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)

Diony