

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おります。

1987年9月5日生まれのFrancesc Frisach(フランセスク・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。そして色々なワインを飲み、美味しいワインはナチュラルワインだと感じ、自分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。スーパー一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。沢山の人の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が、日本で近い将来そういう生産者のサロンを行いますね。

(2018年5月16日 第1回目訪問)



Diony

【44189】L'abrunet Blanca ラブルネット ブランカ22				【44190】L'abrunet Rosado ラブルネット ロサード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	¥2,400			参考小売	¥2,400		
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
	粘土石灰	360m・北東、南西	4ha		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23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	50hlの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	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			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 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	12.5%			アルコール度	12.5%		
特徴	Corbera d'Ebre村、この地の燕Abrunetの自由さをワインで表現しています。ガルナッチャブランカを収穫後、醸しプレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。クリアなライトグリーンイエローの外観、青みかんやグレープフルーツ、若草、セルフイーユの香り、果実味の甘やかさ広がるアタック、穏やかな酸味と完熟リンゴの味わいがスムーズに広がります。			特徴	カタルーニャ、バルセロナから西へ170kmにあるCorbera d'Ebre村、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。淡いオレンジピンク色の外観、白イチゴやアップルミントの香り、スッキリとしたアタックにほんのり酸味、摘みたてさくらんぼの甘酸っぱさとフルーツキャンディ香がアフターに広がります。		
【44191】L'abrunet Tinto ラブルネット ティント22				【43935】Gemma Miró La Partio ジェンマ・ミロ ラ パルティオ21			
呼称	DO Terra Alta テラ・アルタ			呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		
参考小売	¥2,400			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	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・収量
	粘土石灰	425m・北東、南西	6ha		砂粘土スレート	450m・北東、南西	0.6ha・20hl/ha
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)	カリニエナ100% (手摘み/平均40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	9月19日収穫 / ステンレスタンクで5日間醸し		
熟成	15hlのセメントタンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄			熟成	空気圧式圧搾 / 50hlのステンレスタンクで発酵 20hlのステンレスタンクで熟成 / 無濾過・無清澄 / 2022年6月22日		
SO ₂	瓶詰め時:15mg/L 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	12.5%			アルコール度	13%		
特徴	小さな村Corbera d'Ebre、タラゴナの農学部を卒業し家業のブドウ栽培を手伝いつつ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セスクが、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。淡く明るいガーネット、クランベリーや摘みたてイチゴの香り、柔らかくジュシーなアタック、穏やかなタンニンと果実味とのバランスが良い逸品です。			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5日間醸し後プレスし、ステンレスタンクで発酵・熟成し22年6月に瓶詰めしました。明るい透明感のあるパープルガーネット色、イチゴジャムやアセロラ、すりおろしリンゴの香り、チャーミングな果実味にやさしいタンニンと軽快なアフターが飲みやすい逸品です。		

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)

Diény