

# 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問し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。同時にその真つぐ(ちよつとシャイ)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、バルペラ・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・バルペラ内にあるバルペラ・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燦と降り注ぎ、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、自然との共存やバイオダイ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・フランケール氏の元で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・バルペ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・ラモンの畑仕事も手伝いながら、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中間に位置し、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・バルペ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年からはバイオロジックを取り入れ、2021年にはバイオダイ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、その全てでバイオダイ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・バルペ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*

**[35446] Karismatika カリスマティカ20** **[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 <b>SOLD OUT</b>		
栽培/認証	バイオダイナミ ホメオパシー / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	粘土石灰	450m・北西	0.23ha
品種(収穫/樹齢)	マカベオ100% (手摘み/平均70年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月14～26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 ビ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:2021年12月2日		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:10mg/L未満		
アルコール度	13.1%		
特徴	1963年ファシズムに対して闘った女性革命家にちなんだキュヴェ 名で、粘土石灰土壌で育つ樹齢70年のマカベオを醸し後プレス、 ビジャージュしながら発酵、古樽で熟成しサンスフルで瓶詰めしま した。濃い黄金色の外観、洋梨やカリン、若菜、野菜のアロマを感 じます。じわっと拡がる旨味が全体的にバランスよく、しっかりと伸 びのあるエッセンスを楽しめます。		



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 <b>SOLD OUT</b>		
栽培/認証	バイオダイナミ ホメオパシー / -		
テロワール	土壌	標高	面積
	粘土石灰	450m	0.19ha
品種(収穫/樹齢)	パレリャーダ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 ビ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 <sub>2</sub>	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パレリャーダを醸しプレ ス後、ビ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、たつぷりのエキスが印象的です。		



**[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 <b>SOLD OUT</b>		
栽培/認証	バイオダイナミ ホメオパシー / -		
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・アンフォラで ビ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 <sub>2</sub>	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、ビジャージュ 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、しっとりとした旨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。		



**[35449] Equinocci エキノクシ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 <b>SOLD OUT</b>		
栽培/認証	バイオダイナミ ホメオパシー / -		
テロワール	土壌	標高	面積
	粘土石灰	350～450m	Coming Soon
品種 (収穫/樹齢)	テンブラニーリョ 62.5%メルロー 25% トレパット12.5% (手摘み/Coming Soon)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月中旬～10月中旬収穫/醸し後、垂直式圧搾機でプレス グラスファイバータンク・古樽・アンフォラでビジャージュしながら発酵		
熟成	古樽で熟成/濾過・無清澄/瓶詰め:2022年1月31日		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:10mg/L未満		
アルコール度	14.2%		
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。テンブラニーリョとメルロー、トレパットを醸し後 プレスしビ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、イチゴジャムやフランボワーズ、火打石、スモーク香、 甘味と旨味が拡がるアタック、渋味とタンニンが全体の調和を整え アフターのフランボワーズの香りが華やかです。		



**[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 <b>SOLD OUT</b>		
栽培/認証	バイオダイナミ ホメオパシー / -		
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 ビ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 <sub>2</sub>	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 プレスしビ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、柔らかいア タックにすりおろしリンゴやジャムの甘さが拡がる、しっとりまる 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)