

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ー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ー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リマをもたらしている。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歩で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ードの間に位置し、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。

首都マドリードからは車で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ジョにくわえ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月上旬にアルビージョ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、白ワインにはペロ(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非常にキメ細やかで集中力があり、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ペロ(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い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。



【35818】DORE ドレ22				【35821】Fiorella フィオレラ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	¥3,000			参考小売	¥3,700		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・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	面積・収量
	花崗岩	700m	1ha・15hl/ha		花崗岩	700m	0.3ha・15hl/ha
品種(収穫/樹齢)	シャスラ・ドレ100% (手摘み / 平均85年)			品種(収穫/樹齢)	シャスラ・ドレ100%(手摘み / 平均85年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	8月24日収穫 除梗後、ステンレスタンクで7日間醸し、垂直式圧搾 20hlのステンレスタンクで5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:2023年1月24日			発酵	9月12日収穫 除梗後、ステンレスタンクで7日間醸し、垂直式圧搾 10hlのステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しました。透明感ある クリアなイエロー、フレッシュハーブ、ライム、摘みたて早生みかん のジューシーな香り、塩味あるアタックに瑞々しいオレンジピール の果実味が広がるドライな味わいで中程度の余韻が残ります。		
熟成	SO ₂ 収穫時:20mg/L 瓶詰め時:30mg/L			熟成	575Lの木樽で熟成(パトナージュあり) 無濾過・無清澄 瓶詰め日:2023年1月24日		
アルコール度	14%			アルコール度	13.5%		
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ー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5ヶ月発酵・熟成しました。クリアなライトグリーン、ライムやフレッシュハーブの爽快なアロマ、ドライな口あたりにハツサクの果実感が中程度の酸味を包括しアクセントとなる控えめな苦み、後半にはベジーな味わいの印象を受けます。			特徴	アリアンナ・オッキペ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ーヴェ名に冠しました。除梗してから7日間醸しステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しました。透明感あるクリアなイエロー、フレッシュハーブ、ライム、摘みたて早生みかんのジューシーな香り、塩味あるアタックに瑞々しいオレンジピールの果実味が広がるドライな味わいで中程度の余韻が残ります。		
【35819】Finca La Coronilla フィンカラ コロニージャ 22				【35820】La Peguera ラペゲラ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	¥3,700			参考小売	¥3,700		
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	面積・収量
	花崗岩	700m	0.4ha・15hl/ha		花崗岩	550m	0.5ha・17hl/ha
品種(収穫/樹齢)	アルビーリョ・レアル85% シャスラ・ドレ15%(手摘み / 平均85年)			品種(収穫/樹齢)	アルビーリョ・レアル100%(手摘み / 平均97年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	8月18日収穫 / 10%全房・90%除梗後、 ステンレスタンクで7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18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		
熟成	225Lの木樽で熟成 / 無濾過・無清澄 / 瓶詰め日:2023年1月26日			熟成	225Lの木樽と100Lのステンレスタンクで熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め日:2023年1月28日		
アルコール度	13%			アルコール度	13%		
特徴	パーセル名をキュー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・ドレを一部全房で7日間醸し後ステンレスタンクで発酵、木樽で熟成し23年1月末に瓶詰めしました。淡い黄金色、すりおろしリンゴやカリン、アップルミントのアロマを感じます。口中じわりと広がる果実味、香りから連想するよりも味わいはドライで酸味とわずかな苦みがアクセントとなっています。			特徴	パーセル名をキューヴェ名に冠しました。花崗岩土壌で育つアルビーリョ・レアルを一部全房で15日間醸し後プレス、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23年1月末に瓶詰めしました。淡い黄金色、黄色リンゴやビワのアロマを感じます。ボリュームのあるアタックで、黄桃の果実味はコク旨で、口中に広がる複雑味のある味わい、長めの余韻が残ります。		
【35825】Surprise サプライズNV							
呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ						
参考小売	¥5,600						
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	収量				
	花崗岩	700m	12hl/ha				
品種(収穫/樹齢)	シャスラ・ドレ100%(手摘み / 平均80年)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵	除梗後、ステンレスタンクで25日間醸し、垂直式圧搾 ステンレスタンクで発酵						
熟成	フランス産225Lの古樽でソラリスシステムで長期熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2022年10月20日						
アルコール度	17%						
特徴	酸化ワインを意味するSORPRESAと驚きのSURPRISEから名付けました。除梗したシャスラ・ドレを25日間醸し後プレス、ステンレスタンクで発酵、225Lの木樽でソラリスシステムで長期熟成しました。透明感のあるオレンジ色、シェリーを思わせる香りに干し柿やドライフルーツのアロマ、旨味が口中に拡がり、アルコール感と中程度のボリューム、やや目立つ酸味と長い余韻が残る食中でも楽しめる味わいです。						

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)

Diony

[35822] Dale ダレ22

呼称	DO Cebreros セブレロス		
参考小売	¥2,900		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高	面積・収量
	花崗岩	1080m	1.6ha・20hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ガルナツチャ 100% (手摘み / 平均92年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月26日収穫 / 除梗し5日間醸し後、垂直式压榨 10hl・20hlのステンレスタンクで発酵(ピジャージュ2日間)		
熟成	20hlのステンレスタンクでバトナージュしながら熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2023年3月15日		
SO ₂	収穫時:20mg/L トータル:22mg/L		
アルコール度	14%		
特徴	アルゼンチン人がよく言うLet's goやGo for itを意味する言葉をキュヴェ名に冠しました。ガルナツチャを除梗し5日間醸し後ステンレスタンクで発酵・熟成しました。透明感のある明るいガーネット色、クランベリーやふじリンゴの甘味のあるアロマ、ジューシーな果実味を感じるアタック、中程度のタンニンと酸とのバランス良く、フルーツキャンディの香りが後半から感じられます。		



[35823] La Sorpresa Tinaja ラソルプレッサティナハNV

呼称	DO Cebreros セブレロス		
参考小売	¥5,600		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高	面積・収量
	花崗岩	1080m	1.6ha・20hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ガルナツチャ 100% (手摘み / 平均92年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	除梗後、5日間醸し、垂直式压榨機でプレス 10hl・20hlのステンレスタンクで発酵(2日間ピジャージュ)		
熟成	アンフォラで2004年からソレラシステム長期熟成(ウイヤーシュなし) 無濾過・無清澄		
SO ₂	収穫時:20mg/L トータル:20mg/L未満		
アルコール度	17%		
特徴	2004年からソレラシステムで熟成させているグレスの伝統的な酸化熟成ワインで、除梗したガルナツチャをステンレスタンクで発酵し、ウイヤーシュをせずティナハ(アンフォラ)で産膜酵母下で長期熟成しています。濃いオレンジカラー、ママレードやアプリコットジャム、完熟した甘い香りに檜のアロマ、拡がりあるコク旨なアタックで複雑味のある完熟した果実とドライフルーツを思わせる香りが口中に拡がり、しっかりとしたタンニンと長い余韻が印象的です。		



[35824] La Sorpresa Toneles De Patio ラソルプレッサトネレスデパティオNV

呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		
参考小売	¥5,600		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	収量
	花崗岩	650~950m・南	15hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ガルナツチャ 100% (手摘み / 平均80年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	除梗後、垂直式压榨機でプレス/ピジャージュしながらステンレスタンクで発酵後、熟成した		
熟成	2004年と2005年のワインをアッサンブラージュし、ワイン名通り、中庭にあるフランス産500Lの古樽で熟成させたランシオ 無濾過・無清澄		
SO ₂	収穫時:0.3mg/L 瓶詰め時:少量 トータル:20mg/L未満		
アルコール度	17%		
特徴	平均樹齢80年の除梗したガルナツチャをステンレスタンクで発酵後、熟成した04年と05年のワインをアッサンブラージュし、中庭のフランス産500Lの木樽で熟成させたランシオです。濃いオレンジカラー、ドライフルーツやフィグ、クレープシュゼット、オレンジやアプリコットの香り、ボリュームのあるドライな味わいでリンゴの皮やピールのほろ苦さがあり豊富なタンニンと複雑味が感じられます。		



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)

