



Mendall

スペイン／カタルーニャ
メンダール

なぜか美味しい…スペイン・ナチュラルワインのパイオニアの秘密は何？

もう今更説明しなくても良い程有名なスペインのスター Laureano Serres ラウレアノ・セレス、本当に心から大好きな生産者です。

DO Terr Altaと言うワイン産地は、かつてはあまり知られていませんでしたが、最近はこの地域の人気が出てきており、畑の値段が上がって来ました。ラウレアノが有名にしたと言っても過言ではありません。カタルーニャ地方は、バロセロナの近くで歴史的な関係から独立心・民族意識も強い地方です。山に囲まれ標高の高い所に畑が広がり、太陽がさんさんと照っておりますが、標高の関係で酸味もきちんと残る、私にとってはブルゴーニュのようなワイン産地に思えます。リオハがボルドーですね。リオハに並んで有名なプリオラートがありますが、私はこのテッラ・アルタというDOの方が個人的に興味があります。色んな意味でコスパが良いし、素朴な地域で擦れていないからです。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。

1964年2月20日、このEL PINELL DE BRAI(エル・ピネル・デ・ブライ)という小さな村に生まれました。お爺様はブドウ栽培に携わり、お父様も2haの畑を栽培だけ行っておりました。しかし協同組合にブドウを売り、ワイン醸造はしておりませんでした。

ラウレアノは自然が大好きなスーパーナチュラルリスト、畑の仕事だけでは生きていけないので電子工学を学び、コンピューターの仕事を並行しておりました。1987年からバロセロナやマドリッドという大きな都市でコンピューター関係の仕事をし、1997～1998年にこの協同組合でワイン造りの責任者として働きました。しかし大きなワイナリーでは自分の理想通りのワインを造る事は出来ない！そして1999年に自分のワインを造り始めました。経済的な関係で2009年迄はコンピューターの仕事と並行してワイン造りも行う、二足の草鞋で忙しい日々でした。最初は週の5日PCの仕事/2日畑の仕事、2005年には3日PCの仕事/4日畑の仕事、2006年には2日PCの仕事/5日畑の仕事、と言った感じで好きなワイン造りへ毎年ちよつとずつ比重を移し続けたのです。畑を少しずつ買い増し、今では11haもの畑を管理しております。今ではお父様の代の倍以上にも増えました。その中の75%が白、25%が赤です。

今年2019年はご存知暑い年で、カリニャンは何と半分の焼けてしまいました。白のマカベオは5～10%位ですが、一緒に畑を回ると悲しくなりました。私もそうですが、完全無農薬ですが認証は申請しておりません。しかし畑を見たら直ぐに解ります。この辺では一番のびっぴかな畑です。粘土石灰質。

エスコダのジョアンと共にスペインのナチュラルワインを引っ張ってきました。今では沢山の若い醸造家を助け、みんなから信頼と尊敬を集めているマエストラ。FrisachのFrancescも直ぐ近くにおりますが、何かあったら直ぐにラウレアノに相談します。彼はこの辺りの、そしてスペインの若い醸造家達のお父さんなのです。フランスのオベルノワなのかもしれません。

いつもニコニコと冗談ばかりのお人柄、いつまでもお茶目にふざけて決して威張りません。そういうラウレアノが私は大好きです。気さくで悪ふざけをする子供みたいな面があり、見方によっては変わっているようにも見られます。私も最初2回位の訪問ではそう思いました。が、世間でイメージされている面と違うと気が付いたのは2年前、実は繊細で非常に気がつく、結構神経質な面も持っている天才派です。芸術家に近い感じ。彼の第一印象からは想像できないと思いますが、やっと最近彼のデリケートな一面を理解出来ました。

「だからこういうワインを作れるのだ！！」彼のワインを飲んだ事のある人はご理解頂けますが、数あるナチュラルワインの中でも綺麗すぎるのです。不思議だったのです。なんでこんなにピュアーに作れるのだろうか？？まるで魔法使いです。彼のワインを一度でも飲んだら忘れる事は出来ない、浮気が出来なくなる程ショックな味わいです。

どうしてこんなワインが出来るのだろうか？質問しました。彼の答えは「ワインと良く会話する事。聞き耳をたてたら教えてくれると。今、瓶詰めしてくれとか・・・。」

レベルが違うんですね。なのでもう少し簡単な質問に切り替えました。「いつ収穫を決めるの？」「イノシシがブドウを食べ始めたらね」と。もうラウレアノはこういう人なのです。だから彼が大好きなのです。

(2019年7月28日 第4回目訪問)



【44219】Terme de Laureano テルメ デラウレアノ22				【44226】Mix ミックス22			
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	¥4,200			参考小売	¥4,200		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	- / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	収量	テロワール	土壌	標高・向き	収量
	粘土 ローム 石灰	470m・南東	50hl/ha		粘土 ローム 石灰	512m・平地	3hl/ha
品種(収穫/樹齢)	マカベオ100%(手摘み/平均46年)			品種(収穫/樹齢)	マカベオ80% ガルナッチャブランカ20%(手摘み/平均7・55年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月4・5日収穫 / 除梗後、数時間醸し、水平式圧搾ステンレスタンクで25日間発酵			発酵	8月31日・9月1日収穫 / 除梗後、数時間醸し、水平式圧搾ステンレスタンクで2ヶ月間発酵		
熟成	アンフォラで5ヶ月間熟成後、新樽で4ヶ月間熟成無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2023年7月26日			熟成	ステンレスタンクで5ヶ月間熟成後、新樽で2ヶ月間熟成無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2023年5月17日		
SO ₂	無添加 トータル:41mg/L			SO ₂	無添加 トータル:27mg/L		
アルコール度	14%			アルコール度	13.5%		
特徴	テルメデラウレアノとテルメデグイウで育つ樹齢46年のマカベオを数時間醸し後プレス、ステンレスタンクで発酵し、アンフォラで5ヶ月熟成後、新樽で4ヶ月熟成しました。輝きのある黄金色、しっかりとした粘性、ネクタリンやママレード、アプリコット、マロンの香り、しっかりとしたアタックで凝縮した味わいは果実味と高めの酸、やや強めのアルコール感と濃厚な味わいです。			特徴	22年の夏は高温と無雨の極端な気候でした。マカベオとガルナッチャブランカを除梗し数時間醸しプレス、ステンレスタンクで発酵・熟成後、新樽で2ヶ月熟成しサンスフルで仕上げました。緑を帯びた淡いレモン色、ライムやトマトの葉、ハーブ、白胡椒の香りを感じます。果実味の甘さがアタックにあり、香りはリンゴジャムへと変化し高めの酸味とバランスのよい風味、中程度の後口です。		
【44227】Terme de Guiu2 Trankil テルメ デグイウ2 トランキル21				【43925】Terme de Guiu La Plana テルメ デグイウ ラプラナ4 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	¥4,200			参考小売	¥4,200		
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・向き	収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土 ローム 石灰	470m・東	40hl/ha		粘土 ローム 石灰	512m・平地	0.9ha・70hl/ha
品種(収穫/樹齢)	マカベオ100%(手摘み/平均54年)			品種(収穫/樹齢)	マカベオ90% ガルナッチャブランカ10%(手摘み/平均7年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	9月20日収穫 / 除梗あり ステンレスタンクで発酵開始1ヶ月で発酵が止まり、2ヶ月間熟成し、糖が残った状態で12月2日に瓶詰め無濾過・無清澄			発酵・熟成	9月12日収穫 / 除梗後、2日間醸し、垂直式圧搾ステンレスタンクで5ヶ月間発酵・熟成無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2022年3月3日		
SO ₂	無添加 トータル:17mg/L			SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満		
アルコール度	12.22%			アルコール度	11.91%		
特徴	21年は冬は寒く、夏は涼しく収穫時には雨が降っていました。Vino Trankilとはスティルワインの事を指します。マカベオを除梗しステンレスタンクで発酵し1ヶ月後に発酵がストップ、2ヶ月熟成させて糖が残った状態で12月2日に瓶詰めしました。グリーンイエロー色、桃やネクタリン、リンゴの香り、完熟した黄桃の果実味、ジューシーな甘さと心地良い酸味、旨味が広がる上品な味わいです。			特徴	21年は平均的な降雨量に寒い冬、冷涼な夏でした。除梗し2日間醸しプレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しサンスフルで瓶詰めしました。淡いイエロー色、マンゴーや黄桃、オレンジ、ナツメグ、イチヂクのアロマを感じます。ほろ苦いタンニンのアタックとアクセントとなる酸味、徐々に増しゆくボリュームはしっかりとしたコクのある味わいで余韻も長めです。		

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)



Dionys

【44220】Terme de Guiu Roig テルメ デグイウ ロッチ22 **【44221】La Torre ラトーレ22**

呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		
参考小売	¥4,200		
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	面積・収量
	粘土 ローム 石灰	470m・東	0.44ha・21hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	カリニャン80% マカベオ10% その他10% (手摘み/平均54年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	9月19日収穫 / 除梗後、16日間醸し、垂直式圧搾 ステンレスタンクで4ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2023年2月11日		
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満		
アルコール度	14%		
特徴	22年は雨量は少なく寒い冬と暑い夏でした。カリニャンを主体にマカベオとその他品種を除梗し16日間醸し後プレス、ステンレスタンクで4ヶ月発酵・熟成しました。紫がかったブラックガーンネット色、ブラックチェリーやカシスジャム、リコリスの香り、しっかりとしたアタックに果実味よく完熟ベリーのような味わいが拡がり、中程度のタンニンと完熟ブドウの旨味がしっかりとっています。		



呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		
参考小売	¥4,200		
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	面積・収量
	粘土 ローム 石灰	512m・東	0.5ha・70hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ガルナッチャ 100% (手摘み/平均5年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	8月30日～9月2日収穫 / 除梗後、5日間醸し、水平式圧搾 ステンレスタンクで2ヶ月間発酵		
熟成	アンフォラで3ヶ月間熟成後、ステンレスタンクで1ヶ月間熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2023年3月27日		
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満		
アルコール度	14%		
特徴	区画名を名付けました。8月下旬から9月上旬の収穫時は乾燥していました。ガルナッチャを除梗し5日間醸し後プレスし発酵、アンフォラで熟成後ステンレスタンクで熟成しました。紫がかったブラックガーンネット色、ブラックチェリーやフランボワーズ、胡椒、ターメリック香、ツンとしたタンニンとアタックの高めの酸味、タンニンと苦みもやや目立つ複雑味のあるあじわりの味わいです。		



【44222】Sang de Conill サンゲ デコニール22			
呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		
参考小売	¥4,200		
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	面積・収量
	粘土 ローム 石灰	512m・東	0.5ha・30hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	カリニャン90% ガルナッチャ 10% (手摘み/平均5年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	9月22日収穫 / 除梗後、7日間醸し、水平式圧搾 ステンレスタンクで5ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2022年3月9日		
SO ₂	無添加 トータル:19mg/L		
アルコール度	14.5%		
特徴	22年は寒い冬と高温で雨の降らない夏、9月22日の収穫時も乾燥していました。カリニャンとガルナッチャを除梗し7日間醸し後プレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。濃いブラックガーンネット色、ブルーベリーやカシス、胡椒やクローブのスパイス香、骨格のしっかりとしたギュッと引き締まったフルボディで、厚みのある味わいはコクや複雑味がたっぷりと感じられます。		

