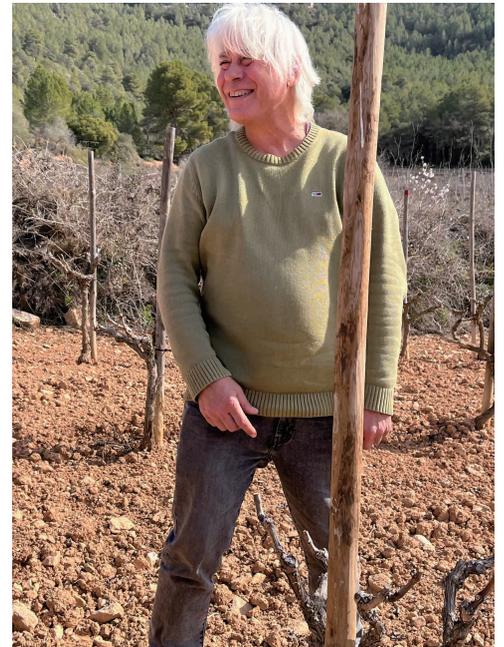


Escoda Sanahuja スペイン／カタルーニャ エスコダ・サナフヤ

人・テロワール・品種・伝統・文化を投影する、それが真のワイン。

ジョアン・ラモン・エスコダはスペインにおける所謂ナチュラルワインのパイオニアの一人です。妻のマリーカルメ・サナフヤと共に1999年にカタルーニャの南に位置するコンカ・デ・バルベラのプラナフェタの土地にエスコダ・サナフヤというワイナリーを設立し、2003年から本格的にワイン造りをスタートしました。オーガニック、ビオディナミス栽培をスタートし、そして2005年から酸化防止剤の使用もストップしました。今日、11haの畑を所有し世界的に有名なスペインのワイン生産者となりました。コンカ・デ・バルベラはバルセロナから1時間、地中海から30kmほどしか離れていない内陸の小高い丘に位置します。標高は400～600mの地中海性気候です。この土地はトッサル・グロスと呼ばれるミラマル山脈に位置する国立公園でもあります。2000年前、ローマ人がワイン造りをこの土地にもたらしました。12世紀には、このエスコダのセラーからわずか数kmの場所のポブレに偉大なシトー派の修道院が作られ、修道士たちがこの土地にディジョンからピノノーワルやシュナンブランといったフランスの品種をもたらしたと言われていました。

ジョアン・ラモンは若い頃から大手のコペラティブで働きワイン造りを学び、その後オーガニックワインの先駆者でもあるカンラフォス・デル・カウスの元で学びました。自分のセラーをもって後早くから、オーガニック栽培からビオディナミスへと移行をし、セラーは森で囲まれ、豚、鶏、馬などの動物たちと共存しています。また周りに一切、農薬を使うような農家もないため、全く周りの影響等も受けていません。土壌は特質すべき石灰岩土壌でジョアン・ラモンはこの土壌がワインにミネラル感と素晴らしい酸味を生み出すことを信じています。畑はカバークロープで覆いハーブのプレパレーションを行い、バイオダイバシティを保っています。カバークロープによって乾燥したこの土地でも湿度を守り土の中の微生物を保つことで生態系を守りながらブドウの木を健康に保っています。



セラーではいたってシンプルです。清潔さに気を配っていますが一切何も足さず、醸造はステンレスと地下のセメントタンク、そしてティナハと呼ばれる数種類の大きさの違うアンフォラを用いて醸造しています。2022年から新しくセメントタンクを導入しました。実はこれがこの年からのジョアン・ラモンのワインにより透明さを加えより洗練された味わいを造り出した要因の一つでもあります。濾過も清澄も一切行いません。基本的にボトリングは1キュベ(ヨペテラ)を除き次の年の春に行います。

ジョアン・ラモンはここ数年のナチュラル・ワイン・ブームに疑問を呈しています。
ヴィニョロンとは何か
テロワールとは何か

テロワールのないキャラクターのないナチュラルワインが蔓延していることに懸念を示しています。ナチュラルワインが流行るのは良いことだが、テロワールとは畑だけでなく家族でもあり、カルチャーであると。アイデンティティのないナチュラルワインが増えすぎている、、、とも言っていました。ワインに対してのリスペクトが足りない生産者が多いと。。

テロワール
品種の個性
生産者の個性

これらが表現されてこそ、本質が備わっているワインであると。オーガニック等の認証は一切ありません。システム化され、Stupidだと言います。ダイレクトプレスのワインは造りません。プレス機もないし、コンカのワインのスタイルは以前からマセラシオンをするスタイルだったと。オレンジワインと言われ流行りだしたずっと昔から、白ブドウもマセラシオンして造っていたのがコンカのスタイルだと。現在は多くのオレンジワインが存在するが、土地のキャラクターやテロワールを感じるものがなく、そのようなオレンジワインスタイルのものは造りたくないと言います。その土地のテロワールだけでなく、歴史や伝統も重要視してリスペクトする姿勢も、彼のワイン造りから垣間見えます。

ジョアン・ラモンはBrutal labelの創設者でもあります。コンセプトがスタートしたのは2009年、Joan RamonとMendallのLaureano Serres, La SorgaのAnthony Tortul, Remi Poujolでスタートしました。元々は彼らの一番良いキュベ1樽分をBRUTALラベルで共同コンセプトとしてスタートしたのですが現在は40をこえる生産者がマーケティングのように使用しています。(ジョアン・ラモンの場合は、Vegetal/H20に参加する生産者もそうですが、お客様が判断をするので自分はケアしないでも良い、という考えのようです) 2023年ヴィンテージは、初期メンバーによってゴールドのラベルのBRUTALが造られます。

見た目はワイルド、底抜けに明るく豪快。体格、声量、ジェスチャー、規格外の彼と向き合っていると食べられるんちゃうか、、、と、話すとそのオーラに飲み込まれます(笑)。音楽もこよなく愛する彼のセラーそばのレストランやテラスで試飲をするときは、いつも古今東西のRock Musicが大音量で流れており、ノリノリで試飲して話すががいます。一見、豪快で奔放、感覚に任せて生きている様に見える彼ですが、彼の考えとワインのクオリティとキャラクターに触れると、どれだけ真摯に魂を込めてワイン造りに向き合ってきたかがよくわかります。ずっと昔、彼の1st Vintageに触れてから長い時間が経ちましたが、その間にスペインワイン界を代表するワインを生み出し偉大な生産者に育った彼。彼の性格が努力と工夫を生み、その継続が今に繋がってきたと感じています。また偉大な生産者とご縁が出来た事に深く感謝して、そしてそれを皆様にご紹介できることを喜びに変えて、お客様皆様と生産者に貢献できればと願っています。

【36325】Els Bassotets エルス バソテツ22				【36327】Els Bassots エルス バソツ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	¥4,400			参考小売	¥5,500			
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口			
栽培/認証	ビオディナミ / -			栽培/認証	ビオディナミ / -			
テロワール	土壌	標高		テロワール	土壌	標高		
	石灰岩	450m			石灰岩	450m		
品種 (収穫/樹齢)	ガルナッチャブランカ60% マカベオ35% ガルナッチャグリ5% (手摘み/平均100・10・7年)			品種 (収穫/樹齢)	シュナンブラン100% (手摘み/22~25年)			
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母			
発酵 熟成	9月収穫/それぞれ、ステンレスタンクで4~5日間醸し セメントタンクで発酵・熟成後、アッサンブラージュ 無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年4月			発酵 熟成	9月5日収穫/ステンレスタンクで2週間醸し アンフォラで6~7ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年4月			
SO ₂	無添加 トータル:6mg/L			SO ₂	無添加 トータル:6mg/L			
アルコール度	11.5%			アルコール度	12.5%			
特徴	コンカ・デ・バルベラ、1999年に夫婦で設立したワイナリーで、ビオディナミで育てた3品種を別々にステンレスタンクで醸し、セメントタンクで発酵・熟成しました。やや濁る濃いめのイエローの外観、スモモやアプリコット、ミントのアロマ、少しクリスピーなタッチでドライフルーツの果実の凝縮感にビターな味わいでアフターには桃のニュアンスを感じます。			特徴	スペイン/コンカ・デ・バルベラ、標高450mの石灰岩土壌で育つシュナンブランをステンレスタンクで2週間醸し、アンフォラで6~7ヶ月発酵・熟成しました。うっすら濁りのあるイエローゴールド色、桃のコンポートや白胡椒のアロマ、ボリュームのあるアタック、優しい果実の旨みにタンニンがバランスよく溶け込んだ上品なフィニッシュを楽しめる逸品です。			
【36326】Nas del Gegant ナス デル ジェガント22				【36328】Les Paradetes レパラデテツ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	¥4,400			参考小売	¥5,500			
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	ビオディナミ / -			栽培/認証	ビオディナミ / -			
テロワール	土壌	標高		テロワール	土壌	標高		
	石灰岩	450m			石灰岩	400m		
品種 (収穫/樹齢)	メルロー70% カリニャンとガルナッチャ30% (手摘み/12~22年)			品種 (収穫/樹齢)	ガルナッチャ50% カリニャン30% スモイ20% (手摘み/平均22年)			
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母			
発酵 熟成	8月下旬収穫/除梗 メルローはセメントタンクで5~6日醸し、発酵・熟成 カリニャンとガルナッチャはステンレスタンクで5~6日間醸し、発酵・熟成 (それぞれルモンタージュを1週間毎日5分ほど) アッサンブラージュし瓶詰め 無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年4月			発酵 熟成	8月下旬収穫 カルナッチャとカリニャンはアンフォラで10日間醸し、発酵・熟成 スモイはステンレスタンクで10日醸し、発酵・熟成 アッサンブラージュし瓶詰め 無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年4月			
SO ₂	無添加 トータル:4mg/L			SO ₂	無添加 トータル:4mg/L			
アルコール度	13%			アルコール度	12.5%			
特徴	セラーの上の場所名をキュヴェ名に冠しています。石灰岩土壌で育ったメルローはセメントタンクで、他2品種はステンレスタンクで醸し、毎日5分間程度のルモンタージュを1週間施しながら発酵し熟成し瓶詰め前にアッサンブラージュしました。紫を帯びたガーネット、カシスのアロマ、ブルーベリーのやや青いニュアンスに溶け込んだカシスの旨味、細やかなタンニンが上品な味わいです。			特徴	以前に存在したパラデツという農園から名付けた畑名をキュヴェ名に冠しました。石灰岩土壌で育つ3品種をそれぞれ10日間醸し、ガルナッチャとカリニャンはアンフォラで、スモイはステンレスタンクで発酵・熟成しアッサンブラージュしました。チャミングなルージュ、シナモンやベリーのアロマ、ややクリスピーなタッチに綺麗な酸、スラっとした佇まいは薄旨の逸品です。			
【36329】Coll del Sabater コル デル サバテル22				【36330】La Llopetera ラ ヨペテラ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	¥5,500			参考小売	¥5,500			
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	ビオディナミ / -			栽培/認証	ビオディナミ / -			
テロワール	土壌	標高		テロワール	土壌	標高	面積	
	石灰岩	450m			石灰岩(白色の砂質多め)	600m	1.5ha	
品種 (収穫/樹齢)	カベルネフラン80% メルロー20% (手摘み/平均22年)			品種 (収穫/樹齢)	ピノワール100% (手摘み/平均23年)			
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母			
発酵 熟成	8月下旬~9月収穫/除梗 それぞれステンレスタンクで醸し、発酵・熟成 アッサンブラージュし瓶詰め 無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年4月			発酵 熟成	9月収穫/9日間醸し ステンレスタンクで発酵 熟成 2年落ちの500Lの古樽で6ヶ月間熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2022年6月			
SO ₂	無添加 トータル:4mg/L			SO ₂	無添加 トータル:4mg/L			
アルコール度	14%			アルコール度	12%			
特徴	昔この畑の側にあった靴職人が通る道の名前をキュヴェ名に冠しています。除梗したカベルネフランとメルローを別々に醸し、ステンレスタンクで発酵・熟成、瓶詰め前にアッサンブラージュしました。ガーネットの外観、土ごぼう、ブラックベリーの香り、クリスピーなタッチ、ミネラリーで香りより控えめな味わいはクリアでしっかりとしたエキスとタンニンが心地良いです。			特徴	モンブランの村を越え15kmほど北西のEspluga del Francoli、オオカミの生まれる場所という土地の名前を冠しました。ピノワールをステンレスタンクで発酵後、500Lの木樽で熟成しました。ルージュ色、野イチゴやバラ、ダークチェリーのコンフィチュールの香り、瑞々しく広がるエキス感に、少し茎っぽい青さがアクセントとなっていて、ベリー系の旨味が溢れ出すアフターです。			

