

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。沢山のの人に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

【44192】La Foradada ラフォラダダ22				【44193】Vernatxa ヴェルナツチャ 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	¥3,500			参考小売	¥3,900		
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 / 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	400m・北東、南西	1.5ha		砂質	450m・北東、南西	1ha
品種(収穫/樹齢)	ガルナツチャブランカ100% (手摘み/平均27年)			品種(収穫/樹齢)	ガルナツチャブランカ100% (手摘み/平均80年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	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	フリーランジュースを50hlのステンレスタンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄			熟成	フリーランジュースを500Lのフードルで発酵・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%			アルコール度	12.5%		
特徴	2008年からDOテラ・アルタでワイン造りを始めたフランセスク・フリサク、ガルナツチャブランカをステンレスタンクで醸し、プレスせずにフリーランジュースを発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、グレープフルーツやライム、ミント、セルフィーユのアロマ、ドライですが果実味しっかりと感じるアタック、ジュシーで高めの酸にクリアな味わい、青りんごを思わせる余韻短めの味わいです。			特徴	砂質土壌で育つ樹齢80年のガルナツチャブランカをステンレスタンクで醸し後プレスせずフリーランジュースを500Lのフードルで発酵・熟成しました。粘性のあるグリーンイエロー色、リンゴや洋梨、ライム、摘みたて白桃のアロマを感じます。ジュシーで果実味たっぷりの味わいで酸味は高いが目立たず、ほろ苦さとレモンピールの味わいが残る中程度の余韻を楽しめます。		
【44199】Les Alifares レスアリファレス22				【44191】L'abrundet Tinto ラブルネットティント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	¥4,500			参考小売	¥2,400		
規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口			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
	砂質	450m・北東、南西	1ha		粘土石灰	425m・北東、南西	6ha
品種(収穫/樹齢)	ガルナツチャグリ100% (手摘み/平均50年)			品種(収穫/樹齢)	ガルナツチャネグラ50% カリニエナ50% (手摘み/平均27年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	ステンレスタンクで醸し			発酵	空気圧式圧搾		
熟成	フリーランジュースを500Lのフードルで発酵・熟成 無濾過・無清澄			熟成	15hlのセメントタンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:7mg/L未満			SO ₂	瓶詰め時:15mg/L トータル:7mg/L未満		
アルコール度	12%			アルコール度	12.5%		
特徴	砂質土壌で育つ樹齢50年のガルナツチャグリを醸し後、プレスせずにフリーランジュースを500Lのフードルで発酵・熟成しサンスフルで瓶詰めしました。夕焼け空の淡いオレンジ色、ピーチネクターやアプリコット、リンゴジャムのアロマを感じます。しっかりとした味わいでタンニンがやや強く果実味と酸味が豊富でボリュームのある仕上がりですが、バランスが最後まで崩れず良質な味わいです。			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。		
【44194】Sang de Corb サンゲデコルプ21				【43935】Gemma Miró La Partio ジェンマ・ミロラパーティオ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	¥4,000			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	380m・北東、南西	2ha		砂粘土スレート	450m・北東、南西	0.6ha・20hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ガルナツチャペルーダ ガルナツチャティンタ カリニエナ1/3づつ(手摘み/平均73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	ステンレスタンクで醸し 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 空気圧式圧搾 / 50hlのステンレスタンクで発酵		
熟成	30hlのフードルで熟成 / 無濾過・無清澄			熟成	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	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	13%			アルコール度	13%		
特徴	1938年の内戦の空爆で被害を受け苦しんだすべての人へのトリビュートワインでサンゲは血を表します。ガルナツチャ 2種とカリニエナを醸し後、プレスしステンレスタンクで発酵、フードルで熟成しました。黒色ガーネット色、ラズベリーやクランベリー、カシス、イチヂクのアロマ、柔らかい果実味がアタックに拡がり穏やかなタンニンが口あたりよくスムーズな味わいのミディアムワインです。			特徴	フリサクの彼女ジェンマ・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)

Diony

【43414】Tres Porcs トレス ポルケッツ19			
呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		
参考小売	¥7,800		
規格/タイプ	1500ml×6 / オレンジ・辛口		
栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	石灰	ComingSoon	ComingSoon
品種(収穫/樹齢)	ガルナッチャブランカ ガルナッチャティンタ ガルナッチャグリ(手摘み/ ComingSoon)		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵・熟成	9月収穫 20hlのステンレスタンクでマセラシオンカルボニック 20hl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:4mg/L未満	
アルコール度	11%		
特徴	3人の友人、3種類のブドウ、3つの区画から1つのワインを造りました。石灰土壌で育つ3品種をステンレスタンクでマセラシオンカルボニック後、発酵・熟成しました。淡いブラッドオレンジカラー、アプリコットやピワ、マンゴー、オレンジピールのアロマを感じます。柔らかなアタックにオレンジピールのようなほろ苦さと穏やかなタンニンが心地よくたっぷりのエキス感に包まれます。		



【42765】Tres Porcs トレス ポルケッツ17			
呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		
参考小売	¥7,800		
規格/タイプ	1500ml×6 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	石灰	ComingSoon	ComingSoon
品種(収穫/樹齢)	ガルナッチャブランカ ガルナッチャティンタ ガルナッチャグリ(手摘み/ ComingSoon)		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵・熟成	9月15日収穫 20hlのステンレスタンクでマセラシオンカルボニック 20hlのステンレスタンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 2018年9月25日	
	SO ₂	無添加 トータル:14mg/L	
アルコール度	13%		
特徴	3人の友人、3種類のブドウ、3つの区画から1つのワインを造りました。石灰土壌で育つ3品種をステンレスタンクでマセラシオンカルボニック後、発酵・熟成しました。透明感のあるレッドオレンジ色、イチゴやレッドチェリー、バラ、干し柿のアロマ、丸みのあるアタックで上品な味わいはタンニンと酸味が程よく溶け込んだまろやかさがあります。		



【43107】Tres Porcs トレス ポルケッツ18			
呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		
参考小売	¥7,800		
規格/タイプ	1500ml×6 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	石灰	ComingSoon	ComingSoon
品種(収穫/樹齢)	ガルナッチャブランカ ガルナッチャティンタ ガルナッチャグリ(手摘み/ ComingSoon)		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵・熟成	9月収穫 20hlのステンレスタンクでマセラシオンカルボニック 20hl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:4mg/L未満	
アルコール度	13%		
特徴	3人の友人、3種類のブドウ、3つの区画から1つのワインを造りました。石灰土壌で育つガルナッチャブランカ・ガルナッチャティンタ・ガルナッチャグリをステンレスタンクでマセラシオンカルボニック後、発酵・熟成しました。淡いガーネットの外観、ラズベリーやブルーンのアロマを感じます。しっかりとしたボディに中程度のタンニンと酸味が溶け込んでいます。		



【42766】Territori Vernatxa Morenilloテリトリ ヴェルナッチャ モレニリーヨ 16			
呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		
参考小売	¥7,800		
規格/タイプ	1500ml×6 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ピオロジック/ CCPAE		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	砂質	400m・北東、南	1ha
品種(収穫/樹齢)	モレニリーヨ 100% (手摘み/平均50年)		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵・熟成	9月22日収穫/ステンレスタンクで醸し 空気圧式圧搾 20hlのステンレスタンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 2020年6月6日	
	SO ₂	無添加 トータル:33mg/L	
アルコール度	13.5%		
特徴	砂質土壌で育つモレニリーヨをステンレスタンクで醸し後プレス、発酵・熟成しサンズフルで仕上げました。濃いブラックガーネットの外観、カシスやフランボワーズ、ブルー、プラム、イチヂクのアロマが広がります。完熟した甘さを感じるアタック、しっかりとしたタンニンに溶け込んだ酸味、しっかりとした複雑味とボリューム感、良い熟成感を感じます。		



【42767】Territori Vernatxa Peludaテリトリ ヴェルナッチャ ペルーダ15			
呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		
参考小売	¥7,800		
規格/タイプ	1500ml×6 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	砂質	450m・北東、南東	1ha・15hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ガルナッチャペルーダ100% (手摘み/平均80年)		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	9月16日収穫/フードルで醸し フリーランジュースを500Lの木樽で10日間発酵	
	熟成	20hlのステンレスタンクで熟成/無濾過・無清澄 / 2016年8月9日	
	SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満	
アルコール度	13.5%		
特徴	砂質土壌で育つガルナッチャペルーダをフードルで醸し、フリーランジュースを500Lの木樽で発酵後、ステンレスタンクで熟成しサンズフルで仕上げました。濃いブラックガーネットの外観、スモークの香りにカシスやフランボワーズ、イチヂクのアロマ、完熟したアタックにしっかりとしたタンニン、広がるボリューム感と長い余韻が印象的です。		



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)