

# 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。沢山の人の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 <sub>2</sub>	無添加 トータル:7mg/L未満			SO <sub>2</sub>	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、ジュー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。ジュー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				【44194】Sang de Corb サンゲデコルブ21			
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	¥4,000		
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	380m・北東、南西	2ha
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)	ガルナツチャベルーダ 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)		
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500Lのフードルで発酵・熟成 無濾過・無清澄			熟成	30hlのフードルで熟成/無濾過・無清澄	
	SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:7mg/L未満			SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:7mg/L未満	
アルコール度	12%			アルコール度	13%		
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	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。		

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)