

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lima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ヨ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。



【36449】DORE & + ドレー アンド プラス23				【36450】La Peguera ラペグセラ23			
呼称	DO Cebreros セブレロス			呼称	DO Cebreros セブレロス		
参考小売	¥3,200			参考小売	¥4,400		
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	面積・収量	テロワール	土壌	標高	面積・収量
	花崗岩	650 ~ 850m・南	0.1ha・20hl/ha		花崗岩	550m	0.5ha・10hl/ha
品種(収穫/樹齢)	シャスラ40% チェルバ25%/ハエン10% パロミノ10%その他15%(手摘み / 80 ~ 100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12日収穫 / 除梗後、垂直式圧搾			発酵	8月5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	20hlの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:2024年1月15日			熟成	500Lの木樽とステンレスタンクで熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め日:2024年2月23日		
SO ₂	収穫時:30mg/L熟成中:20mg/L瓶詰め時:20mg/L トータル:26mg/L			SO ₂	収穫時:20mg/L 瓶詰め時:20mg/L トータル:16mg/L		
アルコール度	11.5%			アルコール度	12.5%		
特徴	春は雨が多く、夏の気温も穏やかな年で、すべてのブドウがよく熟しました。農家の収入が少ない時代の救世主としてもはやされた生育サイクルが早いシャスラを主体とし、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。濃いグリーンイエロー色、ハッサクやスイーティ、ユーカリ、ミントのアロマ、口中に旨味がじわりと拡がり心地の良い酸とジュシーでじわっと溢れる旨味、バランスよくシャープな味わいです。			特徴	標準的な冬を越え暑い夏を迎えた23年でした。パーセル名をキュヴェ名に冠しました。花崗岩で育つアルビーリョ・レアルを90%除梗し醸し後プレス、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ました。淡い黄金色、黄色リンゴや摘みたてカリン、洋梨の香り、旨味拡がるアタック、酸味も心地よくたっぴりのエキースとコク、22年よりもドライでシャープな味わいの逸品です。		
【36451】Dale Pink ダレ ピンク23				【36448】Paso De Cebrá Garnacha パソ デセブラ ガルナッチャ 21			
呼称	DO Cebreros セブレロス			呼称	DO Cebreros セブレロス		
参考小売	¥3,400			参考小売	¥3,500		
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ・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 / -			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・向き	面積・収量
	花崗岩	1000m	2ha・20hl/ha		花崗岩	700 ~ 950m・南	3ha・20hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ガルナッチャ 100% (手摘み / 85 ~ 100年)			品種(収穫/樹齢)	ガルナッチャ 100% (手摘み / 平均92年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月15日収穫 / 除梗後、ステンレスタンクで5日間醸し 垂直式圧搾 / 20hlのステンレスタンクで発酵(2日間ピジャージュ)			発酵	8月12 ~ 26日収穫 / 除梗後、ステンレスタンクで20日間醸し 垂直式圧搾 / 10hlのステンレスタンクで発酵(10日間ピジャージュ)		
熟成	225Lの古樽で熟成 濾過あり・無清澄 / 瓶詰め:2023年3月10日			熟成	20hlのステンレスタンクで熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2023年9月15日		
SO ₂	収穫時:30mg/L瓶詰め時:0.2mg/L トータル:20mg/L			SO ₂	収穫時:30mg/L瓶詰め時:0.2mg/L トータル:10mg/L未満		
アルコール度	13.5%			アルコール度	14%		
特徴	アルゼンチンの典型的な表現で主に「さあ行こう」「どういたしまして」という意味のキュヴェ名です。ガルナッチャを5日間醸し後、ピジャージュを施しながらステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しました。淡い透明感のある明るいうるビー色、スミレ、赤スグリ、トマトの葉の香り、柔らかなアタックにクランベリーの甘酸っぱさ、ジュシーな中にタンニンがバランスよく溶け込んだ短めの余韻です。			特徴	花崗岩で育つ樹齢92年のガルナッチャを除梗後ステンレスタンク20日間醸し後、ステンレスタンクでピジャージュを施しながら発酵・熟成しました。色調の濃いブラックルビー色、スミレやレッドプラム、アメリカンチェリー、ブルー、カカオのアロマを感じます。バランスのよいアタックに豊かな果実味、程よいタンニンと酸味とのバランスよくジュシーな味わいの逸品です。		

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