

Las Pedreras スペイン／カスティーリャ・イ・レオン ラス・ペドレラス

スペイン屈指の冷涼産地グレドス、コマンドGと肩を並べる生産者登場！

スペインの首都マドリッド西方にある標高2000m以上の山々が連なるグレドス山脈。バルバラ・レケホは、グレドス山脈でも北部に位置するピリャヌエバ村を中心に、自生品種のガルナッチャとアルビージョ（アルビージョ・レアル）に拘った栽培・醸造を行っています。公私共にパートナーのグスマン（地元レストランのオーナーシェフ）の家族に受け継がれてきた樹齢80年以上の畑を守るだけでなく、新しい土地を購入し植樹することにも注力しています。将来の”ピニャビエハ（古い畑）”を育てこの地のワイン文化を継承していくことも彼らの重要なフィロソフィーの一部です。

パリャドリッド（DOリベラデルドゥエロ）のブドウ栽培農家に生まれたバルバラは、マドリッドや世界で醸造を学び培った鋭い感性をもちます。ヒメネスランディとフェルナンドガルシアのプロジェクトであるコマンドGを筆頭に、テルモ・ロドリゲス、ベルナベレバ、ルベン・ディアス等のスーパープロジェクトと肩を並べる実力派の生産者がまた1人この地に誕生しました。

※ご存じコマンドGは、かつて弊社で輸入していたボデガ・マラニョネスを率いていたフェルナンド・ガルシアのプロジェクトでもあり、弊社の現在のパートナー /ボデガ・シンコ・レグアスのマルクイサールもコマンドG立ち上げメンバーの一人でした。

スペインの首都マドリッドの西に位置し、アビラ県のあるカスティーリャイレオン州を始め4州に渡って広がるグレドス山脈。都心部から車で1時間ほどですが、澄み切った青空の下に小さな村々が谷間に点在し、スペイン屈指の高級牛アビラ牛を飼育する農家やブドウ農家、そして旧ドイツの伯爵家が所有していた広大な柵林が広がる、自然の豊かな場所です。

珍しいのは欧州のNASAとも言える”ESA”の測候所があること。当初は市民戦争後、駐屯していた米国が建設したのですが、その後欧州に引き継がれます。大気汚染、光害が極端に少ないため、観測に最適なスポットとのこと。この地がどれだけ都会の喧騒から離れた環境であるか、この事からもイメージを膨らませることができます。

首都に近い地の利もあり、グレドスの1DOであるセブレロス産のワインは銘醸酒として国内外でもよく知られていました。標高の異なる畑のブドウをブレンドすることで、よりバランスの取れたワインが造られてきたそうです。

スペインのワイン元詰めの歴史は浅く、80年代以降と言われています。それまではワインショップや”タベルナ”と呼ばれる大衆食堂でバルクワインが販売されていました。消費者もショップまで樽や壺を持参し、店内にある大樽からリッター単位で購入していました。または仏や英国のワイン商にも主にブレンド用にバルクワインが輸出されていました。ブドウの品質が高く、また農村部での生活はそれほど高額ではなかったため、それでも十分生活できていました。



またガリシアのように”ミニフンディオ（ガリシア州の伝統的畑相続文化から生れた、とても小さな農園・とても小さなブドウ区画の形態）”が行われていたので、平地に見られる大農園が存在しないのもこのエリアの特徴です。そのため、リオハやリベラ・デル・ドゥエロの元詰めワインの台頭により、この土地のワインは斜陽産業となってしまいました。

また農村部からの人口の流出も頻発したため、産業として維持・発達の為に必要な人材と畑の新旧世代のバランスが崩れ、古い畑のみがただぼんやりと存在し、自家消費用のワインを造るか、マドリッド南東部にある平地のワインとブレンドされるようになっていきました。

21世紀に入り、DOビエルソやDOQプリオラートのように、この土地のガルナッチャの古株の持つポテンシャルに注目した生産者がこの土地に参入します。そのうちの1つが先述したコマンドGです。ジャーナリストや大手ワイン商の掘入れもあり、彼らのワインは世界中で高評価を受け、グレドスの名前は一躍有名になり、現在絶賛その地位を向上させているエリア、それがグレドスです。



スペイン屈指の銘醸地リベラデルドゥエロ生まれのバルバラは、その地で醸造学を修め、仏、カリフォルニア、ニュージーランドでの収穫の経験を積んだ後、2017年にグレドス山脈の中心地でもあるセブレロス村にある生産者”ソトマンリケ”に就職し、醸造家としてのキャリアをスタートさせます(このとき、同村の生産者であるルベンディアスとも出会います)。

そこで2020年まで働き、コロナをきっかけに公私のパートナーでレストランを経営・運営するグスマンと共同で、彼の住むビジャヌエバデアピラ村にワイナリー”ラス・ペドレラス”を創設します。この村はグレドスの名前を一躍有名にした生産者”コマンドG”が居を置く事でもよく知られています。

ラス・ペドレラスは、グスマンの家族が所有するアピラ北部のアルトアルベルチェの谷で収穫された自生品種のブドウでワイン造りを行うことに徹底しています。

その理由は花崗岩の土壌と高標高。

標高は800m以上なので、収穫時期の夜間の冷え込みはブドウの成熟にとって最高の条件です。古い畑が多いため、平均収量は約4hl/ha!! 加えて、”将来の古い畑”を育てることを目標に、スペイン政府の設ける制限と格闘しながらも、以下の条件に適った場所での植樹にも熱心です。

- 1: 必ず近くに古い畑があること。高品質のブドウができる一つのインディケーターになる。
- 2: 花崗岩の土壌で収量は4hl/ha。
- 3: セレクションマサールで苗を育てる。
- 4: 水やりは行わず、株仕立てにすること。
- 5: 畑に化学薬品を散布することなく、春先に牛・山羊の堆肥を与える。

開発や変革ではなく、”過去を未来に受け渡す”を目標に、

アルト・アルベルチェの未来を自らの手で少しずつ積み上げているバルバラとグスマン。

2020年のワイナリースタート時は、地元役場からの助成金だけでなく自分たちの貯金も全て投資する超先行投資を行い、グスマンの家族からの畑を引きつぎます。もちろんその時の資金だけでは、全ての畑、醸造所や設備を整える事は不可能だったので今もコツコツと借金を返していています。同時に、バルバラは他ワイナリーでの醸造コンサルタントを今も継続し、グスマンは自らのレストランの経営・運営も行っています(ここがまた素敵でセンスあるレストラン！)。

2年前の夏にスペインで試飲する機会をもらい、一口飲んで弊社からお取引をお願いした際は、Bruno Ducheneのワインが大好きなバルバラはもろ手を挙げて喜んでくれました。

そして実はピエモンテの赤ワインが大好きで彼女にとっては理想形の一つだそうです。

今や世界的銘醸地へと急速に成長するエリアであるスペイン・グレドス。

大陸性気候、高標高、花崗岩土壌というテロワールからくるキレ、フィネスある酸味とミネラル、きめ細やかなタンニンが最大の特徴の冷涼感あるワインが生まれます。

ブルノが好きでピエモンテ好き、、、そんな女性醸造家と実力派シェフがグレドスのテロワールで作上げていくワインと地元の未来！3年後、5年後、10年後、どのようなワインが出来上がっているか楽しみで仕方がないのは僕だけではないはずです。



[36335]Linarejos リナレホス22

呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ						
参考小売	¥5,500						
規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口						
栽培/認証	- / -						
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高</th> <th>面積</th> </tr> <tr> <td>砂利 砂</td> <td>700m</td> <td>0.5ha</td> </tr> </table>	土壌	標高	面積	砂利 砂	700m	0.5ha
土壌	標高	面積					
砂利 砂	700m	0.5ha					
品種(収穫/樹齢)	アルビーリョ・レアル94% パロミノ6%(手摘み/平均85年)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵	8月5日収穫						
熟成	除梗後、ステンレスタンクで3日間醸し/垂直式圧搾 225Lの木樽で発酵・熟成 無濾過・無清澄瓶詰め:2023年4月13日						
SO ₂	収穫時:15mg/L 瓶詰め前:25mg/L トータル:65mg/L						
アルコール度	13%						
特徴	冬と春は極端に雨が多く寒かったが史上最高に暑く乾燥した夏の22年、樹齢85年のアルビーリョ・レアルを主体に除梗し醸し後プレス、225Lの木樽で発酵・熟成しました。琥珀色に近い黄金色、マロンや金柑シロップ漬け、アプリコットジャム、黄桃の香り、しっかりとポリフェノールよく広がるアタック、コクがありボディも強く桃のコンポートのような果実を煮詰めた味味の深さもある上質な仕上がりです。						



[36332]Arquitón アルキトン22

呼称	DO Cebreros セブレロス						
参考小売	¥4,300						
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ・辛口						
栽培/認証	- / -						
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高</th> <th>面積</th> </tr> <tr> <td>砂利 砂</td> <td>1000m</td> <td>2.5ha</td> </tr> </table>	土壌	標高	面積	砂利 砂	1000m	2.5ha
土壌	標高	面積					
砂利 砂	1000m	2.5ha					
品種(収穫/樹齢)	ガルナッチャ 100%(手摘み/平均80年)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵	9月3日収穫/除梗後、垂直式圧搾 225 ~ 500Lの木樽で発酵						
熟成	300 ~ 500Lの木樽で熟成(バトナーージュあり) 無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年4月13日						
SO ₂	収穫時:15mg/L 瓶詰め前:25mg/L トータル:46mg/L						
アルコール度	13%						
特徴	標高1000mの砂利・砂土壌で育つ樹齢80年のガルナッチャを除梗後プレス、木樽で発酵後、バトナーージュしながら300 ~ 500Lの木樽で熟成し23年4月に瓶詰めしました。ほのかなピンク色の外観、さくらんぼや洋梨、リンゴ、柚子ジャムの香り、ドライなアタックにリンゴの種のほろ苦さがアクセントとなった高めの酸味が溶け込んだシャープな味わいです。						



[36333]Barrio de Los Arroyuelos バリオ ロス アロクエロス22

呼称	DO Cebreros セブレロス						
参考小売	¥4,500						
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム						
栽培/認証	- / -						
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高</th> <th>面積</th> </tr> <tr> <td>花崗岩 砂</td> <td>1000m</td> <td>3ha</td> </tr> </table>	土壌	標高	面積	花崗岩 砂	1000m	3ha
土壌	標高	面積					
花崗岩 砂	1000m	3ha					
品種(収穫/樹齢)	ガルナッチャ 100%(手摘み/平均80年)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵	9月3日収穫/除梗後、垂直式圧搾						
熟成	500 ~ 38hlの木樽で発酵(1日1回ピジャージュ・ルモンタージュ) 熟成(バトナーージュあり) 無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年7月20日						
SO ₂	収穫時:15mg/L 瓶詰め前:25mg/L トータル:62mg/L						
アルコール度	14%						
特徴	標高1000mの花崗岩・砂土壌で育つ平均樹齢80年のガルナッチャを除梗しプレス、500 ~ 38hlの木樽でピジャージュとルモンタージュをしながら発酵、バトナーージュしながら熟成し23年7月に瓶詰めしました。濃いガーネット色、ブラックチェリーやブラックプラム、ザクロ、イチヂクの香り、アタックはバランスよく、心地よくじわりと旨味が溢れ出し、完熟ベリーのまろやかさを感じます。						



[36334]La Coronela ラ コロネラ22

呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ						
参考小売	¥6,500						
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム						
栽培/認証	- / -						
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高</th> <th>面積</th> </tr> <tr> <td>石灰岩 粘土</td> <td>800m</td> <td>0.8ha</td> </tr> </table>	土壌	標高	面積	石灰岩 粘土	800m	0.8ha
土壌	標高	面積					
石灰岩 粘土	800m	0.8ha					
品種(収穫/樹齢)	テンプラニーリョ 95% その他5%(手摘み/平均60年)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵	9月3日収穫/70%全房・30%除梗後、3日間醸し、垂直式圧搾 700Lのプラスチック製タンクで発酵(1日1回ピジャージュ)						
熟成	225 ~ 500Lの木樽で熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年11月20日						
SO ₂	収穫時:15mg/L 瓶詰め前:25mg/L トータル:64mg/L						
アルコール度	14%						
特徴	標高800mの石灰岩・粘土土壌で育つ樹齢60年のテンプラニーリョを主体に70%全房・30%除梗し醸し後プレス、プラスチック製タンクでピジャージュをしながら発酵、木樽で熟成しました。紫しっかりとしたブラックガーネット色、ブルーんやカシスジャム、ブラックプラム、火打石のアロマ、口中に完熟ベリーの果実味が広がるアタック、ポリフェノールでコク旨、滑らかな味わいは余韻も長めです。						



[36336]Vertiente de las Animas ヴェルティエンテ デラス アニマス21

呼称	DO Cebreros セブレロス						
参考小売	¥7,500						
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム						
栽培/認証	- / -						
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高</th> <th>面積</th> </tr> <tr> <td>花崗岩 砂</td> <td>1100m</td> <td>0.5ha</td> </tr> </table>	土壌	標高	面積	花崗岩 砂	1100m	0.5ha
土壌	標高	面積					
花崗岩 砂	1100m	0.5ha					
品種(収穫/樹齢)	ガルナッチャ 100%(手摘み/平均80年)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵	9月3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 700Lのプラスチック製タンクで発酵(1日1回ピジャージュ)						
熟成	225 ~ 500Lの木樽で熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2022年11月20日						
SO ₂	収穫時:15mg/L 瓶詰め前:25mg/L トータル:32mg/L						
アルコール度	14%						
特徴	寒く雨の多い冬、9月まで暖かく乾燥した夏で収穫時期は断続的に雨が降った21年、標高1100mの花崗岩・砂土壌で育つガルナッチャを除梗後醸しプレス、プラスチック製タンクでピジャージュをしながら発酵後、木樽で熟成しました。透明感ある濃いガーネット色、ラズベリーやフランボワーズ、シナモン、リコリスの香り、まろやかな味わいにしっかりとしたタンニンと穏やかな酸、熟成によるまろやかさを感じます。						



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)

