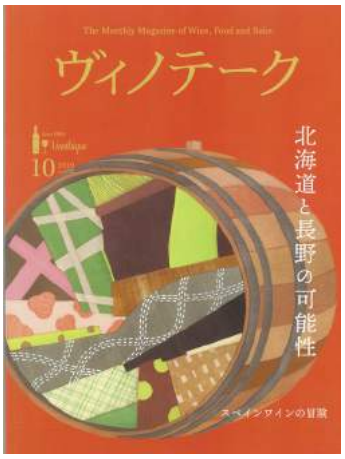


ヴィノテーク　NO.478

# ソムリエ田崎真也の
# Tasting Review and Recommend Pairing
## ～スペインワイン～

地中海地方

Priorat DOQ

**Gran Predicat 2014 Grifoll Declara**
(Ga50 / Ca50)

V455

色調は紫がかった濃いガーネット。カシスやブラックベリーのコンポートのような果実香に、すみれの花のエッセンス、スモーク香、ロースト香、ビターチョコ、甘苦いスパイス、土の香りなどが調和し、芳醇。果実味はふくよかで、酸味とのバランスがよい。成熟度の高い豊かなタンニンは甘苦いフレイヴァーを付与しながら余韻へと至る。

猪肉などの煮込み料理に。

# 今押さえておくべきスペインワイン
## ～プリオラート～

また、1880年から葡萄栽培を行い、古木の保持面積ではプリオラート屈指と畏敬される歴史的生産者、グリフォイ・デクララ *Grifoll Declara* でも、2013年前後から栽培・醸造を徐々に転換。オーナーのロジェール・グリフォイ・デクララは、父親が葡萄を供給していたアルバロ・パラシオスで5年間勤務した経験をもつが、現在のワイン造りはフレッシュ・プリオラートの大きな成功例のひとつ。ロジェール曰く「とにかく過熟を避け、ピュアな果実味を表現することが大切」と、収穫時期は以前よりも6から12日早め、またマセラシオン期間はガルナッチャで10日前後、カリニェナで15日ほどと、以前の約半分ほどに短縮。同時に樽の焼き方も、以前と比べぐっとライト・トーストにしたという。

プリオラートワインが突如パワー志向から酸志向に急転回した理由を尋ねると、「地中海地方に限らず、世界のガストロノミー全般で、以前に比べて素材を生かしたフレッシュで軽やかな料理が好まれるようになってきた。その中で、ワインも食事や人々の嗜好に合わせたフレッシュ・スタイルなものが好まれる傾向にあり、プリオラートもその流れに移行するのは自然の流れだと思う。また、グリフォイ・デクララでは、この土地のユニークな特徴をよりピュアに表現するよう試行錯誤した結果、フレッシュ・スタイルにたどり着いた」と語った。

グリフォイ・デクララの当主、ロジェール・グリフォイ・デクララさん。樹齢125年のカリニェナの古木の前で。「木にはテニスボールぐらいの大きさの房、3房しかつかない。ワイン1本造るのに木が2本要る。でも、古木故の深遠な表現力が大切なのだ」と語る。

今押さえておくべき
個性派ぞろいの
スペインワイン

グリフォイ デクララ
グラン プレディカット 2014
プリオラートDOCa

V455

グリフォイ デクララ

5280円

プリオラート・エルモラール村の自社畑4haにて有機栽培を実践。標高380mの急斜面、「リコレリャ」(粘板岩) 土壌。しっかりとしたストラクチュアとポテンシャル。テロワールの個性であるミネラル感とエレガンスが際立つフレッシュなワイン。

飯田
☎072-923-6244
http://www.iidawine.com/