



ワイナート No.112



生産者インタビュー

コロナ禍の中、徐々に復活してきた生産者や関係者の来日とともに、オンラインも活用し、彼らのワインや取り組みについて、話をうかがった。

※現行 2021VT 出荷中

グリフォイ デクララ V456
エル ゴス ブラン 2019
GRIFOLL DECLARA EL GOS BLANC 2019

comment

洋梨、オレンジピール、レモンバーム、濡れた白い石、アカシアのハチミツの香り。熟した洋梨の豊かな果実味に、白い石の強い鉱物感、オレンジピールのほろ苦いオイリーさと酸が調和。飲み頃: Now ~ 2030(現行ヴィンテージ21年、2,420円)

data

マウンテン・ワインズ。ガルナッチャ・ブランカ100%。標高235~305mのテラス状の畑。砂質と粘土質土壌。樹齢40年。フレンチオークで3カ月熟成。



○ スペイン Spain / プリオラート&モンサン Priorat & Montsant

グリフォイ デクララ

GRIFOLL DECLARA

Text & Photo: Megumi Nishida

スペインにふたつしかない格付け最高位のDOCa。グリフォイ デクララは、そのひとつであるプリオラートに自社畑の60%を、そしてプリオラートを囲むように広がるDOCモンサンに40%の畑をもつ。ワイナリーがあるのはふたつにまたがるエル・モラル村だ。しかしロジェールは「独自のテロワールをもつこの村のモンサン側のワインが、範囲が広大でテロワールも多様なモンサンを名乗ることに納得できない」と、2017年にモンサンを離脱。国家認定

機関ENACの認証を受けた独自の規格、マウンテン・ワインズを設立した。「カバに対するコルピナットのようなものです」。

プリオラートとマウンテン・ワインズの畑は、どちらも標高が高く急斜面に畑があるのは同じだが、前者の土壌ではレコレリャが90%を占めるのに対して、後者は砂や粘土、石灰岩がメインでレコレリャは15%程度。「エル・モラル村の個性を表現したワインを広めたい」とロジェールは語る。

グリフォイ デクララ V455
グラン プレディカット 2017
GRIFOLL DECLARA GRAN PREDICAT 2017

comment

スマレ、プラム、レザー、ガリーグ、濡れた黒い石の香り。緻密なスマレやダークチェリーの果実味と、ガリーグの風味、黒い石の強い鉱物感が調和した、硬質でエレガントなワイン。飲み頃: Now ~ 2032(現行ヴィンテージ18年、7,700円)

data

DOCaプリオラート。カリニエナ100%。樹齢100年以上。600ℓのフレンチオーク新樽とステンレスタンクで発酵、新樽で15カ月熟成。(輸入元: とくに飯田)



ロジェール・グリフォイ・デクララ(右)
原田郁美(左)

Roger Grifoll Declara & Ikumi Harada

ロジェールは古くからブドウ栽培とワイン造りを行なう一族の5世代目。2001年ワイナリー設立。ビジネスパートナーの原田は12年にスペイン移住。