



ワインアート No.120



生産者インタビュー

イベントの参加やプロモーション活動などで、数多くの生産者や関係者が来日。リアルに、また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。

◦ スペイン Spain / プリオラート Priorat

グリフォイ・デクララ

Grifoll Declara

Text & Photo : Hiromi Tani

DOCaプリオラートとDOモンサンにまたがるエル・モラール村は、標高差600mに及ぶ乾燥した山間の産地。プリオラートとモンサンの2地域に計90haの畑を所有し、リコレリヤと呼ばれる粘板岩土壤にガルナッチャやカリニエナ、メルロなどを植える。古代よりブドウ栽培を行っていたというこの村に強いアイデンティティをもち、そのテロワールを表現すべく、DOモンサンを離脱し、国家認定機関の認証を受けた独自規格のマウンテン・ワインズを設立した。

祖先から受け継いだ土地に敬意を払うべく有機栽培を実践する。バイオダイナミック農法では剪定期間が1か月しかとれず、不十分なので実施しない。ここ数年の干ばつで収量4割減という年もあるが、土着品種は安定して採れているという。樹齢140年超もあるというカリニエナを、土地の個性のひとつとして大切にすることも道理だ。「古木は収量を懸念されるが5株でボトル1本にはなる。人と同じで、経験が豊かな高樹齢の木は深みのあるブドウになるんだ」。



ロジェール・グリフォイ・デクララ(左)
原田郁美(右)

Roger Grifoll Declara & Ikumi Harada

アルパロ・パラシオスの元でも研修した5代目当主ロジェールが、2001年ボデガ設立。ビジネスパートナーの郁美は11年より参画。

グラン プレディカット ブラン 2018
Gran Predicat Blanc 2018

V697

comment

輝きのあるゴールド、エルダーフラワー、アプリコット、アーモンド、カスタード。まるやかな口当たりと熟した果実のニュアンスの中にフレッシュさもあり、バランスがよく、ガストロノミック。飲み頃：Now～2030(8,800円)

data

DOCaプリオラート。リコレリヤ土壤で有機栽培した樹齢45年のガルナッチャ・ブランカ。3日間浸漬後、トノーで天然酵母発酵、15カ月大樽熟成。



トッサルス
セレクシオ エスPECIAL 2020
Tossals Selecció Especial 2020

V441

comment

ブラックベリーやブルーベリー、かすかにシダーの清涼感。アタックは柔らかでミディアムボディ、心地よく豊かな酸と凝縮された果実感がバランスする。飲み頃：Now～2028(5,280円)

data

マウンテンワインズ。カリニエナ70%、ガルナッチャ30%。標高350mで有機栽培した古樹を15日間浸漬後、トノーとステンレスタンクで発酵。仏樽14カ月熟成。(輸入元：ともに飯田)

