

# Vinos de España

スペインワイン ニュースレター

December.2007  
Vol.32

## CONTENTS

- スペインワイン紀行2007
- スペインワイン&フード テイスティング・商談会2007
- スペインワイン店頭フェア2007

<http://www.jp.winesfromspain.com>  
(日本語)

<http://www.winesfromspain.com>  
(スペイン語・英語)

スペイン大使館経済商務部  
〒106-0032 東京都港区六本木1-3-29  
TEL.03-5575-0431 FAX.03-5575-6431  
<http://www.spainbusiness.jp>



Your roads to quality

25years

# スペインワイン紀行2007

スペインワインコンテスト2007で優勝した櫻井一郎さんと準優勝の李哲三さんのお二人によるスペインワイン紀行です。  
\*櫻井 文:この書体。李 文:この書体。

**11月17日** 午前11時過ぎ成田を発ち、その日の午後7時(日本時間午前3時)にMadridバラハス空港に到着。気だるい身体をスペイン時間に合わせるむずがゆさが、たまらなく心地よい。早速、寒空の下、街へ。まずは「Sula (スーラ)」。店内はシンプルにまとめられ、客層も30~40代とやや落ち着きがある。カウンター上部2F部分のガラス張りセラーには、スペインの今を代表するワインがずらりと並んでいた。次は「D'E Sergi Arola」。ここのスペシャリティは、長さ30cm程の薄いコカ。見慣れていないせいか、私にはどのテーブルも、もんじゃ焼きを食べているように見えて仕方なかった(笑)。

**11月18日** サン・セバスチャンへ出発。マドリッドより約1時間のフライト。空港の滑走路が、フランスとの国境だという。空港よりバスで移動。ビスケー湾に面したホテルに到着。休憩後、「名物の」バル巡り。チャコリは、バソ(コップ)に叩きつけられると泡と共に香りが立ち、口当たりがやや柔らかくなる。何軒か回り、最後のバルではようやく着席しての食事となった。ペルセベスに、魚介のスープ。メルルーサ・ア・ラ・バスカは大振りのカスエラで供され、とても美味。ちなみに、アンゲラスは140ユーロだった(やはり高価)。



**11月19日** 外は雨。雨は1年を通して多いらしい。Getariaにあるボデガ「Txomin Etxaniz」に向かう。チャコリはぶどう畑の面積が小さく、会社も家族経営が多く、生産量も少ないようだ。そこは海に近く、海からの風の影響がワインの特徴の一つに塩っぱさを感じるという。元々チャコリはGetaria村で、造られていた。鯨漁を主とした漁村だったそうで、ワインは元来自家消費のため。ボデガは今では19軒。しかし、生産量が少ないうえ、マドリッドなどのレストランからのリクエストが多く、リリース前に在庫がほぼ無くなってしまいうらしい。DOも今は3つに増え、

生産量を少しずつ増やしているという。道脇の崖上には、斜面を利用したぶどう畑とボデガが見える。この辺りでは主要な飲み物の事を「海のチャコリ、山のシドラ」と言う。ぶどう畑はエスパルデラ(垣根仕立)とパラール(棚仕立)が入り混じって栽培されていた。

Txomin Etxaniz

1649年より栽培農家として始まった。オンダリビ・スリ(白ぶどう)、オンダリビ・ベルツァ(黒ぶどう)という土着品種を使い、やや微発泡したフレッシュ感のあるミネラルの効いた味わいを白ワインやそれとは全く違った趣のチャコリのスパークリングワインも造っている。担当のチュエカ氏は、チャコリの会社の中では、炭酸ガスの有無のコンセプトを第一とする会社とそうでない会社があり、炭酸がすべてではないと付け加えた。テイスティングのワインはすべてバルのように高い所から落としてのサービスではなく、通常にグラスに静かに注がれての試飲だった。チャコリの拘りを見たような気がした。

サン・セバスティアンからバスに揺られ、海の町から山々に囲まれた平原Navarraへ。山間の道を約1時間半、DO Navarraの名門Bodegas Chivite社に到着。1647年からワイン造りを行っている歴史あるボデガだ。Navarraの北部に位置するボデガSeñorio de Arinzanoでは特に高品質なワインが造られていた。1860年代にフランスがフィロキセラの被害を受けた時、フランスに輸出成功を収めた。それを記念して125年後の1989年からコレクション125シリーズが造られている。特にシャルドネから造られた白ワインは、他のスペインワインには見られない長熟で力強い印象。この日は牛追い祭りで有名なバンブローナに宿泊。



**11月20日** 午前9時半、Bodegas Artazu社を訪問。1985年リオハに設立されたArtadiと

同じグループ企業で、リオハではテンプラニーヨ、アリカンテではモナストレル、ナバーラではガルナツチャとその土地のぶどうを使いテロワールを表現していた。特に樹齢の古いガルナツチャから造られるワインは、素晴らしくバランスのとれたワインであった。午後からNavarra最後のボデガBodegas Señorío de Sarriá社を訪問。フランシスコ・ザビエルともつながりのある家だというだけに、正門からボデガまで車で15分以上かかるその敷地の広さに驚かされた。年間150万kl全て自社畑でまかない生産している。グラシアーノやマスエロなど単一品種からワインが造られ、改めてスペインの固有品種の幅の広さを知ることができた。

Navarraから、いざLogroño市内へ。リオハのボデガ訪問第一弾は、Marqués de Caceres

荘厳なシャトーの趣のあるボデガ。管理の行き届いた栽培農家からぶどうを購入。クラシックなスタイルからモダンなスタイルまでバラエティーに富んだワインを造り上げている。ワインに良く合った夕食がフルコースで供された。特にアンコウの料理とTinto Reservaが絶妙な相性をみせていた。

**11月21日** リオハワイン輸出協会マネージングディレクターThomas Perry氏によるリオハワインのテイスティングとセミナーが行われた。Alta, Baja, Alavesaのサブゾーン、ぶどう品種や熟成規定の新認定項目。クラシックとモダンの違い。そして、魚とリオハワインなど。非常にわかりやすく、的確な説明で、日本でのリオハワインの見直し、軸を定める為の良い指標になるように思えた。場所を移し、各タイプの異なる50本以上のリオハワインをテイスティング。リオハワインは、クラシックなものからモダンなものまでさまざまな香味が楽しめ、バラエティ豊かで面白く、その定義が明確になればなるほど魅力が増してくる。

Palacios Remondo

リオハの最東部、Alfaro. Rioja Bajaに位置する。ボデガに入るとそこにはAlvaro Palacios氏が待っていてくれた。2000年からは、ここ実家の醸造や栽培を監督。畑の案内は、担当のオスカル氏。もともと収穫の大半がガルナツチャであったが、地域色の強いテンプラニーヨが

もてはやされ、ガルナッチャの栽培比率が下がるが、そこは百戦錬磨のAlvaro氏、自社畑のマスエロの樹にガルナッチャを接木し直し、ここリオハで、ガルナッチャ主体での素晴らしいワイン造りを提唱、継続している。テイスティングは、ピウラ100%の白ワインPlacet。とても上品な印象の柑橘系のピウラ特有のアロマが心地よく体に入ってくる。昼食時には、ガルナッチャ主体のAlvaroのワインの他、時にビエルソやプリオラートのワインもテーブルに。

#### Bodegas Breton

クラシックとモダンの中間的な味わいながらタイプの違いを意識したワイン造りをしている。上品で柔らかく、食事に合わせやすいワイン。ここでも「Pagos del Camino」というガルナッチャ100%のワインを造っている。ボデガ内はとても清潔感にあふれ綺麗に整頓されており、印象がとても良かった。

#### Marqués de Riscal

午後6時過ぎ、Elciegoにあるリオハには欠かせないボデガ、Marqués de Riscalに到着。ボデガに隣接され昨年完成した、リオハワインを象徴したといわれるチタン屋根の建物が聳え立つ。建物内には、ホテル、スパ、レストランがある。ボデガの広さは驚くほど広く、151基のステンレスタンクはコンピューター管理。試飲は、リオハの他、ルエダのベルデホヤソーヴィニオン・ブランなど、各種のテイスティングを行った。

**11月22日** リオハからバスで揺られること2時間半、最後の訪問地リベラ・デル・ドゥエロに到着。思いのほか小さいドゥエロ河と、周りに大きく広がるぶどう畑。スペインでも最も高級赤ワイン産地に着いたことで興奮していた。はじめにBodegas FélixCallejo社を訪問。丁寧に造られたティントフィノは、ぶどう収穫時に選別され、グランレセルバ、レセルバ、クリアンサに分けられている。醸造家である息子さんは、フランスのシャトー・ペトリュスなどで働いた経験を持ち、実家でワイン造りを変えつつある。今後ピオデナミワイン造りを行っていくという。ワインは力強くタンニンの綺麗なワインであった。

午後12時半、Bodegas Hermanos Pérez Pascuas社を訪問。案内をしてくれた醸造家のホセ・マヌエル・ペレスさんのワイン造りへの情熱はすさまじいものだった。畑の手入れから

のワイン造り、そして働くスタッフへの教育と、徹底的に指導していた。樹齢70年の畑から造られるグランレセルバは繊細で複雑味ある味わい、まさに彼そのものを感じさせてくれた。



午後4時半、ベガシシリアをはじめとする、有名ボデガが立ち並ぶ街道をぬけ、Abadía Retuerta社を訪問。超が付くほどの近代的設備のボデガと自社畑のみ54区画210ヘクタールの畑を持つ。DOの区画から外れているため、ティントフィノの他、カベルネ、メルロー、シラー、プティヴェルドなどを自由に栽培している。

**11月23日** 午前9時半、Mauro社訪問。ベガ・シシリアで30年以上に渡りワイン造りを行ってきた、あのマリアーノ・ガリシアが独立し立ち上げたボデガ。今はおおむね息子たちに委ねているという。4年前から村の郊外に新しいボデガを構え、非常に骨格のしっかりとしたタンニンの多いパワフルなワインが造られている。

11時15分、Grupo Matarromera - Bodegas Viña Emina社訪問。カステーリャ・イ・レオン州内に6つのボデガから成り立つグループ企業のひとつ。グループで10人の醸造家を抱えている。全ての樽にトレーサビリティ管理バーコードが付けられ、日付、畑、醸造などすぐに分かるようコンピューターで管理。

13時15分、Condado de Haza社訪問。アルハンドロ・フェルナンデス氏が農機具を売って財を成して、立ち上げたボデガ。今では4人娘が、ラ・マンチャ、トロとリベラ・デル・ドゥエロの二つのボデガをそれぞれ管理している。フェルナンデス氏自身が出迎えてくれた。1970年代後半にパーカーが高評価、その後原産地呼称が設立され、周りの人たちも彼の成功に刺激されワイン造りを始めた。言わばこの地の立役者である。ぶどうはすべてテンプラニーリョ。なんとベスケーラの

パーティカルテイスティングが行われ、タンニンの綺麗さに驚かされた。フェルナンデス氏が言ったワインとは、「最高の仲間と食事を共にし、会話を楽しみ、飲むワインこそが最高のワインである。私は家族に囲まれ毎日自分のワインを楽しむのだ」と、笑顔で言っていた。私はソムリエとしてとても大切なことを学んだような気がした。



研修を振り返って、まず全体的に非常に将来性を強く感じた。チョコリについては、未開拓の地域で、他にも素晴らしい造り手が沢山いるように思う。そして、今よりも更にスペインの代表的な白ワインの一つとして挙げられるでしょう。ナバーラは、潜在能力があり、基盤がしっかりしており、各ボデガの研究により、より一層広がりを見せてくれると思う。リオハは、ワイン先行でエンドユーザーが未だ理解していない部分がある。しかし、偉大な産地であることは間違いなく、今後の展開が楽しみで非常に気になる。リベラ・デル・ドゥエロは、独自の路線で、テンプラニーリョの個性を十二分に発揮している。各ボデガの力量が全体的に上がっており、更なる品質の上昇を期待できる。私もスペインワインを扱うソムリエとして、スペインワインの歴史、現状、そして未来を見据えながら、よりお客様のお好みに合ったスペインワインをお勧めできるよう、日々精進していきたい。最後に、同行した皆様には厚く御礼申し上げます。本当にありがとうございました。



# Spain Wine & Food Tasting Business Exhibition 2007 スペインワイン&フード テイスティング・商談会

去る11月5日、東京では今年2回目となるテイスティング・商談会が開催されました。スペインワインはもとより、スペインの食材や料理に対する人気が増しに高まっていることを反映してか、当日は予想を上回

るご来場の方々に、終日会場が賑わいました。同時開催のスペインワインセミナー（講師：帝国ホテル ソムリエ/スペインワンコンテスト2005 優勝者）も好評で、急遽増席し、多くの方々に聴講していただきました。

## 東京会場 (第2回目)

11月5日 [月]  
明治記念館  
出展輸入元社/31社  
入場者/約760人



## スペインワイン店頭フェア2007

ワインのおいしくなるこの秋、都内の百貨店3店にて、スペインワインの店頭フェアが開催されました。期間中は、スペインワインのポスター

やPOPが飾られ、ワインアドバイザー（J.S.A.有資格者）を派遣しての試飲を行うなど、スペインワインのPRや販売促進を展開いたしました。

**小田急百貨店 新宿店**  
10月31日(水)～11月5日(月)



**東急百貨店 本店**  
11月1日(木)～11月7日(水)



**玉川高島屋**  
11月7日(水)～11月14日(水)



WINES  
from SPAIN  
Your roads to quality