ワインと食とSakeと

ヴィノテーク

2017.9
No.454

スペイン 旅する テンプラニーリョ

最旬ニュージーランド



新時代をつくるスペインワイン

リオハ DOCa



☆ヴェティベール・ビウラ 2014
オンタニョン

マカベオの名でも知られる高級品種ビウラを100%使用。5カ月間のオーク樽熟成、最低2年間の瓶熟成の後にリリース。『ワイン・スペクテイター』2016年ワインTOP100にも入選した逸品。かんきつ類に熟した果実の香り、蜂蜜のような後味も楽しめる。爽やかでありながら飲みごたえのある白ワイン。
2700円
FDインポート ☎03-6432-0033
http://www.fd-import.co.jp



★ビラール・プロッツ・ティント 2014
ボデガス・ビラール

リオハで4代続く葡萄農家に生まれた"熱い男"ダビスと、妻のメラニー、ふたりで切り盛りするワイナリー。ティム・アトキンMWの2017年リオハ格付け第三級。ビウラとガルナッチャ・ブランカを用いた白もある。
3348円
ウミネコ醸造 ☎03-6278-8306
http://uminekojozo.com



★オンタニョン・レセルバ 2005
オンタニョン

上質な葡萄のみを厳選、ジェルガ山脈の大地の香りと、豊かな酸味とミネラル香、しっかりとしたストラクチュアをもち、24カ月の樽熟成期間による深い完熟味を楽しめるワイン。ワインのオスカー賞と称される『ワイン・エンスージアスト』2016年ワインTOP100にも入選。
3996円
FDインポート ☎03-6432-0033
http://www.fd-import.co.jp



★コレクション・ミトロジカ 2005
オンタニョン

エクセレント評価のヴィンテージのみ生産、わずか4haの畑で徹底的に管理された高樹齢の木から最高品質の葡萄のみを使用し、5000本の限定生産。重厚な味わいながら36カ月の樽熟成を反映するまろやかさで、グラン・レセルバのお手本ともいえる名品。ラベルにはワイナリーの美術館に展示するワインにまつわる神々を冠している。
10584円
FDインポート ☎03-6432-0033
http://www.fd-import.co.jp



★アントニータ・プニュエロス・バイカ テンプラニーリョ 2016
バイカ・ビノス・イ・ビニェードス

ワイン業界で長年の経験をもつ敏腕プロデューサーによるリオハDOCa。完全有機栽培の自社畑で丁寧に手摘みされたテンプラニーリョを使用。リッチなアロマと風味ある飲みごたえのあるスタイルで、肉料理や熟成チーズなどと好相性。
907円
モトックス ☎0120-344101
http://mottox.co.jp

リベラ・デル・ドゥエロ DO



★ゴヨ・ガルシア ビーニャス・デ・アルシーリャ 2011
ゴヨ・ガルシア

「スーパー・スパニッシュ」以前の、リベラ・デル・ドゥエロ本来のスタイルを表現する。ほかの区画や産地でも生産している。酸化防止剤無添加。生産本数の少ない希少なワイン。世界のトップレストラン「カン・ロカ」も本数を確保して、オンリストしている。
7236円
ウミネコ醸造 ☎03-6278-8306
http://uminekojozo.com



★プロトス クリアンサ 2013
ボデガス プロトス

樹齢25年以上の葡萄を使用し、フレンチオーク3分の2、アメリカンオーク3分の1の割合で14カ月熟成。パワフルな果実味、ココア豆、スパイスの香り。酸味もあり、スモーキーな余韻が感じられる。
4147円
ファインズ ☎03-6732-8600
http://www.fwines.co.jp/

【飲酒は20歳を過ぎてから。】

田崎真也が唎く スペインワイン33種

On Tasting by Shinya TASAKI

【リオハ DOCa】

Vetiver Viura 2014 Ontañón

色調はグリーンを含んだ明るいイエロー。熟したマスカットやメロン、黄桃やパイナップルなどのコンポートのような果実香に、金木犀(きんもくせい)の花、蜂蜜、ほのかにミネラル香や白いスパイス、ビターアーモンドの香りなどが調和し、華やか。味わいはまろやかでふくよかな印象の果実味から、広がりにはしっかりとした酸味を感じ、フレッシュ感とミネラル感を伴う長い余韻。

🍴 ホワイトアスパラガスなどに。

Ontañón Reserva 2005

色調は紫を残した濃いガーネット。香りは芳醇で強く、ブラックチェリーやブラックベリーのコンポートやコンフィのような果実香に、野ばらの花、ロースト香、ヴァニラ、ビターチョコ、鉄のようなミネラル香や丁子などのスパイス、ほのかに腐葉土の香りなどが調和。味わいはふくよかな印象の果実味から、しっかりとした酸味とタンニンが広がる。余韻にも長くスパイシーな印象が持続する。

🍴 ラムモモ肉のローストなどに。

Ontañón Colección Mitológica Gran Reserva 2005

色調はオレンジを含んだ濃いガーネット。熟成香が明快で、ブラックベリーのコンフィやジャム、ドライプルーンやレーズン、丁子やジンジャー、クミンなどのオリエンタルスパイス、ロースト香やビターチョコ、タバコの葉に腐葉土やシガーボックスの香りなどが芳醇に調和。果実味はまろやかで膨らみがあり、広がりにはしっかりとした酸味を感じる。タンニンも豊かで後半からスパイシーな印象を与える。

🍴 熟成牛肉のグリエなどに。

Bhilar Plots 2014 Bodegas Bhilar

色調は紫を含んだ濃いめのガーネット。香りは芳醇で、野いちごやブルーベリー、ブラックチェリーのコンフィのような果実香や、野ばらの花、ロースト香、ヴァニラ、甘苦系スパイスに黒オリーヴ、ほのかに腐葉土や枯れ葉の香りなどが調和。味わいはまろやかで膨らみがあり、しっかりとした酸味とのバランスがよく、タンニンは後半にスパイス感が増して余韻まで持続する。

🍴 ラムの煮込みやモモ肉のローストなどに。

Monopole Blanco Seco 2014 C.V.N.E.

色調は全体にグリーン・グレーを含んでいるような淡い印象のイエロー。香りはグレープフルーツや黄色いりんごのコンポートのような果実香に、スイカズラやライラックのような白い花、加えて、ほのかにミネラル香や白いスパイスなどが上品に調和。果実味はまろやかな印象で、広がりは酸味とのバランスがよく、余韻にもミネラル感を残す。

🍴 海老とマッシュルームのアヒージョなどに。

Imperial Gran Reserva 2009 C.V.N.E.

色調は紫がかった濃いガーネット。香りはカシスやブラックベリーのコンポートやコンフィのような果実の凝縮感を含み芳醇。加えて、ロースト香やヴァニラ、ビターチョコ、甘苦系スパイスや樹脂、ほのかに黒オリーヴや鉄のようなミネラル香などが調和。味わいはふくよかな印象の果実味から、しっかりとしたストラクチュアを感じさせる酸味やタンニンが広がり、スパイシーなフレイヴァーとともに余韻に長く持続する。

🍴 猪肉のスパイシーな煮込み料理などに。

Corona Blanco Semidulce 2014 C.V.N.E.

色調はグリーンがかった非常に淡いイエロー。香りは華やかな印象を含み、メロンや青りんごのコンポートのような果実香に、ライラックの花、ブリオッシュやローストナッツ、スモーク香、白いスパイスや蜜蠟(みつろう)、潮風のようなミネラル香、ほのかにココナッツの香りなどが調和。まろやかな甘みから、酸味は柔らかく溶け込み、なめらかな印象を感じ、余韻にもミネラル感とローストフレイヴァーを残す。

🍴 クレーマ・カタラーナなどに。

【リベラ・デル・ドゥエロ DO】

Finca Viñas de Arcilla 2011 Goyo García

色調は紫がかった濃いガーネット。香りは芳醇な印象で、ブラックチェリーのコンポートやコンフィのような果実香に、野ばらやすみれの花、ロースト香に甘草や丁字などの甘苦系スパイス、ほのかに腐葉土のような土の香りなどが調和。味わいはまろやかでふくよかな果実味から、広がりは酸味とのバランスがよく、タンニンはなめらかに溶け込み、余韻にエレガントさが長く持続する。

🍴 野鴨のローストなどに。

Protos Crianza 2013

色調は紫がかった濃いガーネット。ブラックベリーのコンポートやコンフィのような果実香に、すみれの花、ロースト香、ビターチョコ、ヴァニラに土の香りや黒オリーヴ、丁子を含む甘苦系スパイス香などが調和し、芳醇。ふくよかな果実味は酸味とのバランスがよく、しっかりとした印象のタンニンが次第に広がり、余韻へと至る。

🍴 ラムのローストなどに。

【ラ・マンチャ DO】

Equis Tinto Oaked Selection 2015 Bodegas Verdúguez

色調は紫がかった濃いガーネット。ブラックチェリーやブラックベリーのコンポートのような凝縮した果実香に、すみれの花や、ロースト香、ヴァニラ、ビターチョコ、甘草などの甘苦系スパイス、ほのかに土の香りなどが調和。果実味はまろやかでふくよか。酸味は溶け込みながら広がる。タンニンの成熟度が高く、余韻まで果実のフレイヴァーが持続する。

🍴 牛肉の煮込みなどに。

これらのスペインワインのコメントは、P.4～6、22、23、26～29および表紙裏の広告に連動しています。

🍴 は田崎真也が提案する合わせてみたい料理です。

FERRARI
TRENTO 1902

スペインワイン あ・ら・か・る・と

リオハ・バハの葡萄に誇り ボデガス・オンタニョン

リオハのボデガス・オンタニョンの日本総代理店として今年3月に設立されたFDインポートは、オンタニョンの輸出マネジャー、レティシア・ペレスさんを招き、7月にテイスティング会を開催した。

オンタニョンは、リオハ・バハにあるケルの町に近いイェルガ山脈に広がる葡萄畑を所有、家族で運営している。レティシアさんの父、ガブリエルは1970年代に畑を引き継いだ際、それまでのように葡萄を外に売ってしまうのをやめ、自分でワイン造りを始めた。現在は、リオハに約300haを所有するほか、ルエダに約200ha、リベラ・デル・ドゥエロに約85haを所有し、レティシアさんと兄弟たちで父親を支え、家族経営を続けている。この日はリオハのラインアップを中心に、ワインが紹介された。

一族のリオハの畑は5カ所に広がっているが、中でもラ・パッサーダは家族が最も愛している土地だという。周囲を森に囲まれた畑で、約800～850mと、リオハの中でも最も標高が高い場所のひとつ。葡萄がゆっくりと熟すので、この畑の収穫はリオハでも遅く、11月になるそうだ。レセルバとグラン・レセルバ向けの葡萄の重要な供給源となっている。レティシアさんは「リオハ・バハは、全般的にリオハ・アルタより日照に恵まれるおかげでタンニンとアルコール濃度がしっかりしたワインとなるので、酸味のあるリオハ・アルタのワインを補完するためにブレンドされることが多い。でも、私たちの畑は標高が高いおかげで酸味もしっかりしていて、タンニンとのバランスがとれているから、リオハ・バハの葡萄だけでワインを造ることができる。それが誇りだ」と話した。

レセルバ2005は、テンプラニーリョ95、グラシアーノ5%。テンプラニーリョはこのラ・パッサーダの畑から。オンタニョンでは、リオハDOCa委員会によるヴィンテージ評価が最高の「エクセレンテ」とされた年でないと、レセルバは造らない。樽熟成は225ℓの樽で、最初の5カ月がアメリカンオークの新樽、次の5カ月がフレンチオークの新樽、続いてフレンチオークの旧樽に入れ替え、合計で24カ月。さらに、8年間ワイナリーで瓶熟成をさせて、2015年にリリースされた。アメリカンオークからの甘さがバランスよく感じられ、余韻も濃密で長い。

「ラ・パッサーダの畑にいると、仕事を忘れて、本当に美しいと思ってしまう」と言うレティシア・ペレスさん。



このレセルバは、リベラ・デル・ドゥエロのアルトス・デ・オンタニョン・レセルバ2010（輸入未定）と好対照を見せていた。リベラ・デル・ドゥエロはテンプラニーリョ100%で、リオハより凝縮していて、タンニンも収れん性が強かった。「生育期の日較差が、リオハの場合は20℃程度（昼間の気温が40℃、夜間が20℃）だが、リベラ・デル・ドゥエロは30℃近い（昼間の気温が40～45℃、夜間が15℃）。このため、リオハのテンプラニーリョはエレガントに仕上がるが、リベラ・デル・ドゥエロは、よりパワフルになる」とレティシアさん。

リオハ・グラン・レセルバのミトロジカ2005は、グラン・レセルバの中でも最良のワインを選び抜いた限定品。テンプラニーリョ85、グラシアーノ15%。アメリカンオークとフレンチオークの樽で熟成。レセルバよりも香りは控えめだが、タバコやなめし革、熟した赤い果実など複雑だった。

エコロジコ2015は、有機栽培のテンプラニーリョ100%。5カ月間アメリカンオーク樽で、その後、6カ月の瓶熟成をさせたのち、リリースされた。熟成期間を短めにして、果実のニュアンスを残したいという。

ベティベール・ビウラ2014は、ビウラ100%のリオハの白。アメリカンオークの新樽で4カ月熟成。この間、バトナージュではなく樽自体を回転させることで、ワインがクリーミーに仕上がると考えているという。白い花や蜂蜜と、樽のニュアンスのバランスがよく、まるみがあった。引き合いが増えているそうで、「白のブームが来つつある」とレティシアさん。

最後に面白かったワインを2種。ひとつは、淡いサーモンピンク色のクラレーテ2016（リオハ）。白葡萄のビウラ(75%)と黒葡萄のテンプラニーリョ(25%)を一緒にステンレスタンクに入れて数時間浸漬したあと、アルコール発酵させたもの。レティシアさんによると、リオハでは、先に収穫した白葡萄に早熟の黒葡萄を加えて発酵させる手法が昔からとられていたという。花や赤い果実のアロマが豊かで、暑い夏にぴったりのフレッシュさがあった。

もうひとつはスアベ5.5。ベルデホ100%で造る弱発泡のフリザンテ。アルコール発酵を途中で止めた甘口で、残糖は1ℓあたり80～90g。アルコール濃度は名前のとおり5.5%。2年前に初めて投入した製品で、初年度は10万本を販売したそうだ。若い人に受けていて、今後も生産量を増やしていくという。

オンタニョンのモットーは「葡萄、ワイン、そして芸術への情熱」というもので、日本のフラメンコギターの第一人者、沖仁（Jin Oki）のデビュー15周年を記念した特別ワインを限定販売するなど、芸術支援にも力を入れている。〈Mari YASUDA〉