

C O S M O J U N



ボ デ ガ マラニョネス  
**Bodegas Marañones**  
フェルナンド ガルシア  
**Fernando Garcia**



弊社が自信を持ってご紹介させて頂く、スペインワイン。2012年のVini Japonでも来日しましたので彼に直接会った方も大勢いらっしゃると思います。Vini Japon 2008年に来日したオリヴィエ・リヴィエールに続くスペイン第二段です。オリヴィエがリオハのパイオニアなら、フェルナンドは1990年に認定されたDO/ Vinos de Madrid (ヴィノス・デ・マドリッド)のナチュラルワインのパイオニアと言っても過言ではありません。マドリッドはご存知ヨーロッパで一番の高地にある首都。そのマドリッドから70kmの所で高度は600~800mにおよび、凍りつく冬と焼けつくような夏とを兼ね備えております。そういう厳しい地に、こういう若い情熱ある醸造家が、今、スペインではどんどん生まれております。

1978年マドリッド、生まれ34歳。お父様は図書士と全くワイン作りとは無縁の仕事をしております。しかし毎週家族でマドリッド周辺の田舎にピクニックに出かけるのが、ガルシア家の週間で、フェルナンドは小さい頃から自然の中で遊ぶのが大好きで、田舎にいる方は大都会マドリッドよりも落ち着くようになったのです。それが影響してか、大学は農学部を選び、農業全般を研究しました。そして最終的に興味を持ったのがワイン。それもごく自然に足を入れていたのです。マドリッドにラ・ビーニャというパリにもお店がある、有名な酒屋さんで勤め、スペインの色々な生産者の所で働き、その間色々な生産者を訪問しました。

彼が個人的に好きなワインはスペインのワインより、フランスワイン。ロワールやブルゴーニュが大好きで、ワインに一番重要なのは酸味とミネラル、これをどうやってスペインワインに取り入れるのか??? いつもそればかり考えておりました。

結果彼が興味を覚えたのがバイオダイナミックです。スペインにはあまり情報がありません。ですからフランスのサロンに出かけては自ら情報を探すのでした。

そんな中、オリヴィエ・リヴィエール氏と出会います。若い彼らはいつも美味しいワイン作りについて討論し合い、一歩出遅れているスペインにも新風をと自らワインを作る事を決意。そんな彼に1つのチャンスが訪れました。弁護士のFernand CORNEJO氏との出会いです。彼は15haの畑を持っておりますが、それは自然が好きで、あまりワイン作りに興味があった訳ではありませんでした。彼は貴族の出身で沢山の資産を持っています。そんなコルネホ氏と同じ名前のフェルナンドは意気投合。もともとフェルナンドは農業学者というタイプでとてもインテリな理論もしっかりしている常識派。生産者と紹介されなければワイン作りをしている感じには見えません。



そういうフェルナンド・ガルシアを信用して、今まで葡萄を農協に販売していたのを辞めて2008年から新しく投資をして、飛びつきり美味しいワイン作りを始めたのです。

スペインは土着の品種より今流行りのカベルネ・ソーヴィニヨンやカベルネ・フランのようなインターナショナルな品種を好まれております。スペインワイン会ではタンニンの強さが重要みたいな意見がありますが、この2人は土着の品種を尊敬し、その土地の品種で美味しいワインを作りたい!という意味でも意見があったのです。

Chaiを見学させてもらったなら全て新しい機械や道具が!!! プレス機・解放桶・ポンプ・樽等々、近代設備を備えた理想的な醸造所です。こんな所でワイン作りが出来るなんて、かなり羨ましいですが、これは彼が見つかったチャンスです。



15haある畑は全てが古い樹齢で平均60年位です。どれも素晴らしい畑です。

何故かというところこの地も例外なくフィロキセラに悩まされ、その後葡萄を植えかえ、その世代の畑なので全てが60~80年という古い畑が今も財産のように存在しているのです。白はアルビーリョ (ARBILLO) という土着の品種のみ。赤はグルナッシュが一番多く、カリニャン・テンプラニーニョ・シラーと植わっております。15ha畑があっても1haあたり1000~1500本しか葡萄が植わっていないので、生産量はとても少ないです。

何故なら畑の周りはオリーブやブラックベリー・プラム等々色々な植物が植わっております。特に珍しいのが栗の木です。普通北スペインにしか生息しないのですが、ここは標高800mと高くその為栗が育つのです。年間雨量も600~800mmとワインには理想的です。葡萄畑はいくつかに点在しており、一つ一つが個性的。特にグルナッシュが色々な畑にあって、砂地にシリカの畑や粘土石灰質等々、畑を見学するだけで2時間もかかりました。6月のスペインは焼けるような暑さ、35度の中、帽子もかぶらず全ての畑を見学するだけでも大変です。でもそんな体力的苦勞も感じない程、一つ一つの畑が本当に個性があるのです。あ~いつか、皆にこの畑を見て貰いたい!素直にそう思える畑達なのです。特に川の近くのある畑が一番素晴らしい状況で、彼が勝手に名前を付けました。「Pedro Rey」、ペドロは生産者の名前、Reyはフランス語のRoy、英語のKing、つまりペドロ王様という意味です。



スペインは太陽が豊富で他の産地では太陽をいかに葡萄に取り入れるかが課題ですが、ここではいかに太陽をあてないようにするのが重要になります。北向きの畑の方が良かったり、葡萄の枝を手で包んで太陽を葡萄に当てないように努力がなされます。

この辺の人は畑に手をあまり入れません。スペインは変に恵まれている為に生産者はドイツやフランスに比べて働きません。ですから畑の違いがはっきりわかります。

そういう悲惨な畑を見ると、フェルナンドは「畑が泣いています」と言いました。

まさにその通りです。とてもロマンチックな彼にはそういう畑を見ると心が痛むのでしょう。

1つの畑はとても面白い所にあって、町で牛や馬を飼っている公園があるのです。そこを通りぬけていくので、動物達の飲む天然水でピオディナミゼを行います。

その畑は標高 1000m、大きな岩のような石が沢山合って、そこに葡萄が植わっているので自然と根が下に下に伸び、結果ミネラルが沢山取り入れられるのです。



敷地の中に空き地があって、将来グルナッシュを植樹するそうです。何故この品種か？との問いに、テンプラニーニョだとここでは渋みが強すぎて固いワインになってしまい、シラーもフロラルなのが生まれにくい、との事。スペインも広いのです。

我々のイメージはどうしてもテンプラニーニョですが、そんなおおざっぱではないのです。彼のワインを飲んで下さい。全てが主張があり、素晴らしいアロマとミネラルでまるでフランスワインです。こんなスペインワインも愛情があれば誕生するのです。

これからどんどん素晴らしいワインを作って貰いたい、まさにスペインの将来を背負って立つ超期待の新人です。

まだ日の浅いワイナリーでも世界の買い付けは彼を放っておきません。

今では半分は海外輸出、オランダ・アメリカ・アイルランド・フランス・オーストラリア・フィンランド等々…国内 50%販売がどんどん減ってきております。なのでワインが足りなくなってきました。

それと3年目に不思議な現象が現れました。それは後記します。

(2012.2.10 第3回 訪問)





## <2012年に目撃した不思議な現象>

下の写真を見比べて下さい。右側が今年の2月に訪問した時の畑の写真です。

このワイナリーはコブラ式に仕立てます。2010年迄、枝は重力の関係で下にさがって垂れておりました（写真左）。ところがビオディナミゼを行っていくうちに、枝が天へ天へと伸びる力が強くなり、去年の収穫時也是这样に天に向かったままの枝が増えて来ました（写真右）。

驚くべき事実です。うちの畑も同じ農法ですが、ギョオ・サンプル仕立てでフィル（針金）に張り付ける方法なのでこの事が証明されておられません。いつかフィルを取りたいとも思いますが、トラクターの関係で無理なのです。とにかく目からうろこです。

フェルナンドの訪問後、オリヴィエの所に行きましたが、彼の畑も同じような現象が起こっております。

葡萄のパワーが増しているのでしょう。

これはワインを飲むと直にわかります。

2008年より2009年、そして2009年より

2010年と年々美味しくなっており、今も進行形なのです。



PS この畑の隣にマスカットの植樹を計画中、益々楽しみになりますね♪

C O S M O J U N



## ピカ ラ ナ PICARANA 2010



ALBILLO（アルビーリョ）種、天然アルコール度数 14.56 度。  
4つの異なる畑から収穫、どの畑も標高 650～850m とさまざまな畑をブレンド。事なった個性の畑がワインの素敵なハーモニーを生み出します。

1.Pena Cruzada	0.7ha	標高 750m
2.Maranoone Terrace	1.5ha	標高 810m
3. Maranoone Top	1.0ha	標高 850m
4.Dehesa	2.0ha	標高 650m

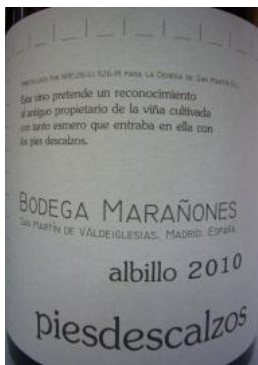
8/30 から 9/4 に収穫後、12～20 時間、冷蔵庫で葡萄を冷やした後、プレスします。同じ低い温度で Cuvee に戻し落ち着かせ、500L、600L、700L のフレンチオーク、新樽率は約 20%、焼きは中程度で、10 ヶ月熟成、その間バドナーージュを行います。

オレンジの香りがトップに非常に華やかなワイン。ネットリ感とミネラル感が豊富で上品な生まれの良さを感じます。酸は目立たないのですが、しっかりと構成され、スペインの白ワインとは思えません。抜栓後 30 分もしないで華やかな香りはミルクィな柔らかさへと変わり、温度が戻る分、厚みやボリュームを認識できます。

年間生産量 5941 本のうち 504 本日本向けに頂きました。これは異例の多さです。皆このワインが好きなのですが、日本が初年度から一番枠を貰っているなのでこの本数を Keep 出来るのです。お蔭さまで Vini Japon で一番人気のあったワインで、ブースで飲んだお客様が気に入って帰りに買っていき、一番最初に在庫がなくなりました。

スペイン白のイメージを一新したワイン、これはかなりお買い得です。

## ピエ ス デ カ ル ソ ス PIESDESCALZOS 2010



スペインではあまり醸造されないスタイル、100%新樽の白ワイン。

ALBILLO（アルビーリョ）種、天然アルコール度数 14.65 度。

0.77ha の単一畑、以前の所有者が裸足で畑で働いていた所からこの名前になりました。

岩場のような所に位置している為、非常にパワーのある葡萄が出来ます。標高 750m、8/30 に収穫、丸丸1日冷蔵庫で冷やし、プレス。其の後1日置いといてゆっくり落ち着かせ、直に大きな 500～700L の新樽に入れ 12 ヶ月発酵熟成。



フィルター処理や清澄等、一切手を加えず、重力のみでボトル詰め。非常にミネラル的な味わいを秘めたスーパー白ワイン。このアルコール度数には感じられないのは、見え隠れした理想的な酸の影響でしょうか？ PICARANA にも一部混ぜておりますが、Piesdescalzos はこの畑だけのボトリングです。

たった2樽（1097本）のうち120本だけ日本向けに頂けました。

Piesdescalzos はスペイン語で素足(はだし)の事。部屋にいる時と同じようなリラックスした味わいになりたいとの思いでこの名前にしました。パワーに圧倒されそうな厚み、でも残念ながらまだまだ Close しており、いつ飲み頃になるのか…？今飲んだら勿体ないです。まるで高級ブルゴーニュ・ブランだと思うのは私だけでしょうか？ かなりレベルの高い白ワインです。

## トレンタミル マラヴェディエス TREINTAMIL MARAVEDIES 2010



グルナッシュ種 50%、シラー種 50%が 2009 年の配合。2010 年はグルナッシュ種 80%、シラー種 10%、そしてモレニーリョという土着品種 10%のブレンドです。グルナッシュは、La Dehesa の 4 区画のブレンド。樹齢は 30~70 歳と幅広く標高は 650m、35~40hl の収量です。

3000 と 4500 リットルのフランスの開放桶で 8 日間温度コントロールしながら漬込み、発酵開始。その間 1 日に 1 回足踏みを行いました。

20 日後にプレス。300L~500L のフレンチオークの樽で 8 カ月間熟成。新樽と古い樽を使用。天然アルコール度数 14.32 度。

グルナッシュの配合を多くしたからでしょうか？凄く凄く美味しいです。フローラルでとても女性的です。もともと美味しく垢抜けていましたが、もっとブルゴーニュっぽくなりました。今迄のスペインワインとは思えない酸は標高の高さの表れか、土から来るミネラルさか…。スペインらしくない酸味が最後 Finish として切れるが、アフターが長いという矛盾を生じる不思議なワイン。スペインカジュアル路線なのに凄いワインです。これはすぐになくなりますのでお早めにお願ひします。年間生産量 9460 本、1200 本入荷。

C O S M O J U N



## ラブロス LABROS 2010

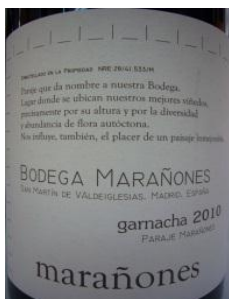


フェルナンドが「Pedro Rey」と名付けた、Viña de Los Lloros と呼ばれる La Dehesa、0.7ha の単一畑、標高 650m、樹齢 70 年のグルナッシュ 100%。

9 月 25 日に収穫後、低い温度で漬け込んでから、30 日間開放桶で発酵。足踏みも後半になって若干行いました。500L のフレンチオークの樽で 12 ヶ月熟成。古い樽と新樽と使用。天然アルコール度数 15.01 度。

こんなにアルコール度数が高いのに重たさを感じません。華やかな香りと奥行きのある長いコク、風格、文句ないバランス感。これは今までのスペイン赤ワインは全くなかったスタイルです。南仏のグルナッシュも Pinot Noir を感じるが、フェルナルドのピノは Cotes de Beaune ではなく Cotes de Nuits のようなパワーのある、厚みのある重厚なワインです。でもエレガントさは備えております。この畑が砂地なので、単一で醸造すると明らかにはっきりと他のワインと一線を越えます。畑がより地中海的な気候が強いため、いつも他のキュベよりも色も濃く、よりフルーティでフルボディとなっています。タンニンがまるでココアのようなニュアンス、とても個性的です。マドリードの人が飲んでも近所で作られているとは気がつかないでしょう。年間生産量 2000 本のうち日本向けは 240 本だけです。

## マラニョネス MARAÑONES 2010



2010 年から新しくリリースされたワイン。

Olivos と Pena Caballera という 2 区画のグルナッシュのブレンド。

樹齢は 50~70 歳、標高は 750~850m。グルナッシュ 100%。

Labros とはまた違ったスタイル。カルボニック法を取り入れた作りで、同じく低い温度で漬け込んでから、30 日間開放桶で発酵。でもその間足踏みはほとんどしませんでした。その後 500L のフランス産の古い樽と新しい樽で 12 ヶ月熟成。

南仏の Bruno Duchen と同じようなスタイル、Bruno スペイン版と言っても過言ではありません。これは絶対に Get して貰いたいワインです。

天然アルコール度数 15.09 度、こんなにアルコール度数が高いのにそれを全く感じさせません。これも醸造方法から来るものでしょう。

年間生産量 4400 本のうち日本向けは 600 本だけ入荷、これも急がれて下さい。





ペーナ カバジェラ  
**PENA CABALLERA 2010**



持ち畑で一番高い標高 850m に位置する 1.5ha の Pena Caballera の単一畑、樹齢 50～70 年のグルナッシュ 100%。

これも 500L の開放桶で低い温度で付け込み、フィルター処理等一切しておりません。500L のフレンチオークで 12 ヶ月熟成。天然アルコール度数 14.71 度。鹿が沢山生息している単一畑です。

たった **120 本しか**入荷しませんでした。何故なら年々需要が高くなり枠がないのです。

ボトルをあけた瞬間カンゾウの香り、甘～い甘～い何とも言えない、新しいワインなのにエキス分が十分に熟成した香りが飛び込んできます。喉ごしはまるで絹のよう。ロマネ・コンティがピロードのような喉ごしと言われますが、そこまではオーバーでも、かなり近い味わいといっても過言ではありません。これで 15 度近いなんて???

はっきり言って一番美味しいです。でももっと寝かせたいのが本音です。

ワインはますますわからなくなる 1 本です。年間生産量 2590 本のみ。



～スペインで人気者、沢山の星付きレストランが Menu に載せております～

<スペイン国内扱い星付レストラン>

Madrid:

**FREIXA. 2 STARS**

**DIVERXO. 2 STARS**

**LAGRIMAS NEGRAS. 1 STAR**

**TABERNA LAREDO.**

**VIRIDIANA**

**PIÑERA**

Cataluña:

**CELLER CAN ROCA. 3 STARS**

**OHM. 1 STAR**

**CINC SENS. 1 STAR**

**VILAMAS**

**CASA MARCELO. 2 stars. in Asturias**