

## 新たな DO

### コンカ・デル・リウ・アノイア確立を目指す

今年4月初め、社長であるマヌエル・ラベントス（イ・ネグラ）がラベントス・イ・ブランのカバ DO 離脱と新たな方向性を伝えるべく来日し、輸入元の日本酒類販売が業界関係者とプレスを招き、レセプションを東京で開いた。それに先立ち、単独インタビューを行った。

「創業時から一貫して、テロワールのコンセプトで高品質なプレミアム・カバを生産するという哲学をもち続け、この25年間で着実にプレステージのあるカバ・メーカーとしての評価を獲得してきた。特に2001年に息子のペベ（ジョゼップの愛称。現在、経営責任者）が加わり、世界市場への進出を強めてからは『ラベントス・イ・ブラン=高品質で価格帯も上のカバ』という評価を得られるようになった。しかし、われわれの哲学とは相反するような、原点たる畑や栽培を顧みることのない、とにかく大量生産し、安価で販売されるカバが増え、25年前からずっと主張してきたことを一歩進めるときが来たと思った。カバは製法だが、原産地ではない。その生産地が広範囲すぎる。このため、まずカバ DO の中により明確な条件や規定が整った限定された小さな生産地区となるサブ・ゾーンをつくらうと働きかけを始めたが、大手の誰もそれに関心をもたず、実現が難しいと語った。カバの生産を最初に始めたラベントス家はその歴史に深くかかわるカバ DO を離脱するというのは非常に残念だが、おそらくあと25年待っても、状況は変わらないだろう。だから、新たにコンカ・デル・リウ・アノイア Conca del Riu Anoia DO をつくらうという選択に至った」と言う。

この名称はアノイア川流域の盆地または渓谷を意味する。

名前には私の一族のひとり、ジャウメ・ラベント

「プレステージのあるカバを造るためには、原点である畑や栽培家のメンタリティに立ち戻る必要がある。カバは製法であって、原産地呼称ではない」と、テロワールに基づき限定された産地、コンカ・デル・リウ・アノイアの DO 確立を目指すマヌエル・ラベントスさん。



スが1962年に著した『La Vida al Camp』（田園の生活）という本の文章からひらめいた。アノイア川が流れ、その川岸のセラルの丘とその斜面にあり、小さな湖や森に囲まれた自然環境に自社畑がある。土壌専門家オリヴィエ・トレ

ゴートや地質学者ルイス・カブラレスが調査したところ、ここはかつて海底だったため、海洋性動物の化石が多く、石灰質とともに粘土質や礫など多様な土壌があることが分かり、ますますこの独自のテロワールを理解するようになった」と。

この新たな DO を確立させるためには、法律上、一社だけでは不可能なはずだ。複数の生産者がいることが必要であり、マヌエルも

自社だけではなく、将来この DO に賛同、参加するほかの生産者がいることを考え、以下のような規定を考えていると書面を渡された。

1. 自社畑の葡萄から醸造したワインを100%自社で瓶詰めする。ワインを購入することはできない。またそれは過去3年以内も行っていないこと（編註：カバ DO は他社が醸造したベースワインを購入、二次発酵をする、あるいは瓶詰めして二次発酵を行ったものを購入し、デゴルジュマン、自社ブランドで販売するのでも許されている）。
2. 50% 以上は自社畑で収穫した葡萄を使用すること。葡萄を購入する場合、購入価格は最低1kg 当たり1€ 以上の厳格に品質管理をされたもの。
  - ・よき栽培家であること。100% 農業に従事していること。
  - ・栽培技術会社による管理およびモニタリング。
  - ・最低樹齢は10年（理想的には20年以上）。
  - ・収穫量は1ha 当たり最大で10t（編註：カバ

#### カバ・インスティテュートの新代表に就任したグラモナ 大手から小規模まで高品質を求め 生産者の相乗効果でカバ DO を成功させること

6月初め、カバ・インスティテュート（生産者団体）の代表にカバ・メーカーのグラモナの醸造責任者で、タラゴナ大学醸造学部で教べんも執るジャウメ・グラモナが選出され、「大手から小生産者まで、カバを高品質なスパークリングワインとするために努力する」と抱負を述べた。

グラモナは5年熟成のトレス・ルストロスなどで高評価を獲得する生産者だが、ジャウメのいところで副社長のシャビエル・グラモナは「離脱宣言をした生産者たちは大手メーカーとの共存は難しいと感じているようだが、中期的視点からすれば、栽培農家、そして生産者も規模にかかわらず、相乗効果を発揮し、カバ DO を大きく成功させることができる。世界的に知られるようになったカバ DO だが、今後の課題は、すでに幾つかの生産者が可能とした、偉大なスパークリングワインをいかに造るかだ。そのカギは長期熟成による酵母の自己溶解で生じる濃度がワインに与えるユニークな複雑さ、クリーミーさ、バランスとエレガントさ。それを可能とするのは世界の白葡萄の中で、抗酸化作用の高いレスペラトロールとスティルベンの量が最大のチャレッコだけだ。グラモナもチャレッコをベースに、12年間熟成させたレクサスと名付けたカバを誕生させた」と話す。

DOは12t)。

- ・葡萄を味わい、糖分と酸のバランスを調べ、健全さと天候条件を確認して収穫日を決定する。
- ・選果、手摘みし、運搬車の積載量は900kg以下であること。葡萄は全量、醸造場に運搬すること。
- 3. 100% オーガニック栽培の葡萄畑であり、将来的にはバイオダイナミクスへ転換。
- 4. すべてのブレンドには100% 地元固有品種を使用すること。
- 5. 瓶内貯蔵・熟成の最低期間は18カ月(編註:カバDOは9カ月)。常にヴィンテージ表示すること。
- 6. 地理的境界はアノイア川流域に限定。地中海からカタルーニャの山脈の間で、地質的要因に基づいていること。

「ここで言いたいのは、畑で自ら働く栽培家のメンタリティが重要で、とにかく畑に焦点を置くことから始めてほしいということだ。現在のカバ用葡萄の取引価格は1kg当たり平均20c(約20円)と低い。これでは誰でも品質を求めた栽培の意欲

はなくなるはずだ。われわれも同じアノイア川流域の近くの栽培農家から葡萄を購入もしてきた。だが、今後は借地耕作に切り替えていく方針だ。オーガニック栽培で風味が勝った葡萄が実る。すでに自社畑はオーガニック認証を取得済みで、バイオダイナミクスに転換しつつある。もっとも、私自身はオーガニック栽培のものとの差をさほど感じず、確信はまだもてていない。それよりバイオシナジー、つまり、畑とそれを取り巻く自然環境、生物、人間すべてが融合するエコシステムをきちんとすることが肝要だと理解している。つまり、15世紀からカン・コドルニューがずっとそうであったように、グランハ(農園、荘園)のコンセプトだ。固有品種の使用と書いたが、カン・コドルニューには外来種も栽培されている。これは父が植えたもので、誤りだったと思う」と言う。

これまで外来種もブレンドに使用していたカバのエリザベート・ブリュットの生産は中止し、グラン・レセルバ・ラ・フィンカのブレンドは2009年から固有種のみに変える。だが、スティールワインについては今後も外来種を使用、ペネデスDO表示を続けていくという。

コンカ・テル・リウ・アノイアの地理的境界はアノイア川とピティレス川の間だそうだが、ペネデスDO委員会が計画中の新たなサブ・ゾーンにはこのふたつの川の間は渓谷も候補に挙がっている。しかし、「ラベントス・イ・ブランはあくまでも独自のDO確立を目指したい」とマヌエルは言う。この範囲に自社畑や購入葡萄の畑から造る生産者が何軒あるだろうか。あるとしても、果たしてラベントス・イ・ブランの提案に賛同、加わるものがあるだろうか。水面下では打診中のようだが、マヌエルにもまだその結果は分からないという。もし、誰もいなかったら? 「そのときはピノス・デ・パゴ(ピノ・デ・フィンカ)となるだろう」と。

この秋に日本に入荷する新たなヴィンテージの商品から、ラベントス・イ・ブランのスパークリングワインのラベルには「コンカ・テル・リウ・アノイア、バルセロナ(県名)」という表示がカバDOの代わりに記されることになる。デノミナシオン・デ・オリヘン(原産地呼称)とは表示されない(EU法の指定地域上質スパークリングワインの生産規定と管理、という)。(T.EBISAWA)

## カバの歴史

19世紀半ばのバルセロナを中心に、フランス出身者が飲むシャンパーニュが地元の、おそらく上流階級の人々の間でも広まり、結構な本数が消費され、モエ・エ・シャンドンがナンバーワン・ブランドだった。同じころ、フランスに醸造や栽培技術を学びに行ったワイン生産者の中に評判高いシャンパーニュそのものだけでなく、技術や醸造器具をスペインに持ち帰り、1860年代から1870年代にかけて地元で瓶内二次発酵によるスパークリングワインの生産が複数の人々により試みられるようになった。

タラゴナ近郊レウスではフランセスク・ジルとそのパートナーたちによってシャンパン・レウスという会社が興され、1868年には早くもバリ万博にスパークリングワインが出品された記録が残る。同じころ、コ

スタ・ブラバのブラネスではアグスティ・ビラレットが製造を始め、1877年にはすでに10000本の生産量があった。この会社は現在も残るカバ・モン・フェランの前身だ。カン・コドルニューのジョゼップ・ラベントス・ファティオはカルリスタ戦争から逃れ住んでいたバルセロナで、カタルーニャ農業研究所の醸造コースに学び、同級生だったミゲル・エスキロルと市内の自宅の庭の地下を掘り、瓶貯蔵・熟成セラーをつくり、瓶内二次発酵によるスパークリングワインの製造を試み、1872年に成功した。

19世紀後半、フランスの葡萄畑がフィロキセラによって壊滅的となり、ワインを求めてスペインに多くのフランス人が買い付けや生産拠点を求めやって来た。サン・サドゥルニ・ダノイアにもワインを輸出するネ

ゴシアン事務所が開業され、活況を呈したが、1887年にピレネー山脈を越え、フィロキセラが到達。しかし、間もなくアメリカ台木に接木する解決策がフランスで考案され、スペインでも植え替えが行われた。

その後、外国産スパークリングワインへ高関税がかけられたのと第一次世界大戦で戦場となり、生産が停滞したシャンパーニュに代わって、スペイン産のスパークリングワインの販売が伸び、この時代にネゴシアンだったカサ・サラはスパークリングワイン生産へと乗り出し、後にフレシネと社名を改めた。

[参考文献:『シャンパーニュとの競争〜市民戦争前までのスペインのスパークリングワインの歴史』Francesc Valls-Junyent(バルセロナ大学)著]