

ワインと食と Sake と

ヴィノテーク

2015.9
No.430

スペインワイン・
エレガанс





左)
アノイア川の川岸にあるラベントス・イ・ブランの葡萄畠には独自のテロワールがある。

右)
葡萄畠、動物、人間が共存するビオ・シナジー効果から導き出されたスパークリングワインを試すに適れる、と考えるマヌエル（右）とジュゼッペのラベントス親子。

唯一無二を目指すラベントス・イ・ブラン

1497年にさかのぼる葡萄栽培とワイン造りの長い歴史を誇るラベントス家。その末裔であるマヌエルとジュゼッペのラベントス親子が経営するラベントス・イ・ブランが、カバDOからの離脱を宣言したのは2年前だった。

「世界の高品質スパークリングワインに比肩し、そして唯一無二の特徴をもつものを作りたいわれわれとしては、近年増えた安価なものと同じカバDOを名乗ることは限界だった」とマヌエルは言う。

唯一無二を目指すためには、独自の土壌や気候をもテロワール、そしてそれをワインに表すためには、やはり土地固有の品種を用いること、さらにそれを生かすのは、自然環境に配慮し、生物多様性を守る有機的な栽培が重要だと親子は考えた。今年2月にサン・サドゥルニ・ダノイア郊外にあるラベントス・イ・ブランを訪ねた。

コンカ・デル・リウ・アノイアのテロワールの立証

ラベントス・イ・ブランがカバDO離脱を宣言した際、コンカ・デル・リウ・アノイアという新たな原産地呼称の誕生を目指すことを示唆していた。Conca del riu Anoiaとはカタルーニャ語でアノイア川の川岸や渓谷を意味する。ラベントス・イ・ブランのフィンカ（農園）は文字どおり、アノイア川の川岸から丘陵地にかけてある。現在90haの土地の60haが葡萄畠、残りは麦など穀類の畑、林、池だ。

栽培責任者のジョット・カンプスが農園をジープで案内してくれた。真っ先に目にに入ったのが川岸に近い平地の区画が更地になっていたことだ。「シャルドネを引き抜き、土を休ませた後、マカベオとチャレッロを植える。粘土石灰質の深い表土はシャルドネには適さないことが分かったことと、ラベントス・イ・ブランは固有品種のみの栽培へと方針を転換したからだ」と言う。

改植計画の元となったのが、2011年にフランス人の葡萄栽培土壌学および醸造の専門家でコンサルタントのオリヴィエ・トレゴートを起用し、農園内の異なる区画に250のカリカータ（溝）を掘り、行った土壤調査だった。

「それまでの漠然とした区画に対する理解を土壤分布図が明解なものにしてくれた。マヌエルとジュゼッペはトレゴートの調査後、どうしてそういう地質があるのかをより詳しく知ろうと、2012年にバルセロナ大学の地質学者ルイス・カブレイラにさらなる調査を依頼した。結果、カブレイラの論文が、コンカ・デル・リウ・アノイアという独自なDOを誕生させたいという考えへ導いていくことになった」とカンプスは話す。

カブレイラの論文の要点はこうだ。

「ラベントス・イ・ブランのテロワールは中新世の岩の層があるゾーンにあり、特に粘土、シルト、砂からなり、炭酸塩を多く含んでいる。貝類の化石のかけらや細かく崩れた砂岩などがあり、ベネチスの典型的な、山脈から流出した粘土や砂の地質とは異なり、海洋性由来の化石が多く残る」と言う。実際、農園内やアノイアの川岸の地表からは巻貝などの海洋性化石が簡単に見つかる。この地質はアノイアとピッチェスのふたつの川の間にだけあると考えられているが、どのあたりまで広がっているかは未調査の段階だ。

ビノ・デ・バゴ以外の原産地呼称は複数の生産者の登録が必要で、今のところこのDOの誕生は未定だという。

植物や生物、人間のビオ・シナジー

ラベントス親子がコンカ・デル・リウ・アノイアDOが誕生した際の規定として考へ、ラベントス・イ・ブランの「誓約」としているのは「アノイア川渓谷産の、最低50%は自社畑産の葡萄を用いること。それらは100%地場固有品種で、100%

オーガニックあるいはバイオダイナミックで栽培されること。100%自社醸造かつ自社瓶詰めを行い、デゴルジュマンまで最低18ヶ月瓶内で澱と接触させること。單一ヴィンテージ表示であること」だ。

ラベントス・イ・ブランは2004年には慣行農法から環境保全型へ、2009年には完全にオーガニックに転換し、2011年末にはバイオダイナミックに転換した。

「斜面に位置する古木畠のクロ・デ・セラルでは2007年にバイオダイナミックを試みるようになった。何よりも葡萄だけの単作をやめ、ハーブや較類を育て、ロバや馬などの動物を飼い、鳥を呼び寄せ、生物多様性がある、人間と生物・植物が共存するビオ・シナジー効果のある農園にすることだ」とカンプスが言えば、マヌエルも「農園に生命を取り戻すことで、このエリアの土地のオーセンティックな特徴と複雑さのあるワインとスパークリングワインを造ることができる」と語る。

ミネラルさと酸味の豊かなスパークリングワイン

「ラベントス・イ・ブランのスパークリングワインはどれも、果実味よりもミネラルさと豊かな酸味があるのが特徴だ。それは炭酸塩が多く含まれる石灰質土壌で育つ、酸が豊かな葡萄からフレッシュさがもたらされるからだ」とマヌエルは言う。

レ・レ・ブルット2012はマカベオ40%、チャレッロ35%、パレリヤード25%のアンサンブルージュで、含有糖分は1gあたり5g、瓶貯蔵熟成期間は最低18ヶ月。細やかな泡立ち、かんきつ系の酸味とともに、余韻に塩味を思わせるミネラル感がある。



ラベントス・イ・ブラン
レ・レ・ブルット