

スペイン・スパークリングの新時代到来！「Clàssic Penedès」の担い手！

マス・ベルトラン

(生産者：エヴァ・ヴェンチュラ)

生産地

地中海沿いに面したスペイン第二の都市バルセロナの近郊、南西へ約30 km下ったところに、ヴィラフランカ・デル・ペネデスの街があり、その街を中心にスパークリングのカヴァで有名なペネデス地区が広がる。マス・ベルトランの畑は、ヴァラフランカの北に広がる小高い山の麓から中腹にかけて標高350 m（ちょうどバホ・ペネデスとメディオ・ペネデスの境目）の場所にあり、総面積は約4 ha、南向きで、ブドウ品種はチャレッロ、パレリャーダを栽培している。

気候は地中海性気候で夏は乾燥しており平均気温は30℃。そして冬は平均気温 8℃で、秋の終わりから冬の初め、そして冬の終わりから春先にかけて雨が降る。年間を通して吹き荒れる強い北風がブドウの病気や湿気を防ぐ。また、ヴィラフランカはスペインワインの名門トーレスの本拠地があり、ワイン以外の特産物としてはアルベッキーナという極小粒のオリーブがある。

歴史

エヴァ・ヴェンチュラは、ヴィラフランカで3代にわたって続くブドウ栽培農家の家系で育った。1997年にバルセロナ大学の化学科を卒業し、1999年にバルセロナで水質検査や廃棄物汚染物質の検査などを行う研究所に従事した。その後2000年から2006年初めまで、ペネデスにある洗浄液やエンジンオイルなど車の化学製品を扱うIADAという会社で6年間品質検査の仕事に携わった。同時に2004年、トーレス社で働く兄のサンティと一緒に、当時トーレス社に毎年ブドウを売っていた父の畑を譲り受け、正式にマス・ベルトランを立ち上げる。エヴァは主にワインの分析、書類関係、セールス、そしてサンティはブドウの栽培と醸造を担当した。立ち上げ当初、エヴァもサンティもまだ二足の草鞋を履いていたが、2005年にサンティがトーレスを辞め、そして、2006年にエヴァがIADAを退職しドメーヌ一本に絞る。この頃に兄からブドウの栽培から醸造まで全て学ぶ。2011年新しいカーヴを設立。従業員も4人に増えた。2015年の秋に兄のサンティがドメーヌを離れ、エヴァが兄の仕事を引き継ぎ現在に至る。

生産者

エヴァは現在8 haの畑を叔父の娘ロゼールと従業員の4人で管理している。（繁忙期は季節労働者が数人手伝う。）畑は3代にわたり一貫してピオの農法にこだわり、醸造も限りなくナチュラルな醸造を試みる。主カワインであるバルマ（BALMA）は、以前はワイン農協のワインをタンクごとに厳選購入しブレンドしていたが、2011年以降、専属の契約農家からブドウを買い、自らの醸造所にて徹底した衛生管理下の中でワインを仕込んでいる。買いブドウはチャレッロ、マカベオ、パレリャーダの3種類（2 ha分の自社畑パレリャーダも最終的にBALMA用ワインにアッサンブラージュする）。その他、自社畑の古樹のチャレッロからは、ワンランク上のキュヴェ「アルジラ（ARGILA）」、1haの土着品種スモイからスティルワインの赤やロゼスパークリングなどが生産される。

ちょっと一言、独り言

「自分の母親が何よりも一番大事なお客さん！」

サンティ・ヴェンチュラが自らドメーヌを立ち上げようと決意したきっかけは、彼の母親が美味しい！と飲んでくれるようなカヴァを自分の手でつくりたいという思いからだ。現在、彼がつくる低収量、長期熟成、SO₂微量、ノンフィルター、超辛口（ドザージュなし）というカヴァのスタイルは、彼の母親の好みから大きく影響を受けているようだ。

タラゴナーの醸造大学を出て、カリフォルニアのセインツベリー、チリ、リオハ、カスティロ・ペレラーダそしてトレスと、いつもワイナリーでは醸造の最前線に携わっていたサンティ。これらの過去の経験からどのようなことを学んだか？という質問に対し彼は「カリフォルニア、チリ、カスティロ、トレス等では、ドメーヌのマネージメント、経営術、最新の醸造のテクニック。それに対しリオハでは、経験則に基づく醸造法、生活のリズム、昔ながらのやり方を学んだ。」とのこと。そして、今一番彼が影響を受けているのはリオハで学んだ経験則に基づくワインづくりだそうだ。「母親の舌だけは絶対にごまかすことができない。テクニックでつくられたカヴァは一発で見破られてしまう。彼女は極少量でも甘さを感じるドザージュ（門出のリキュール）されたカヴァが嫌い！また、SO₂を多く含んだカヴァも大嫌い！」彼は、ワインの醗酵熟成の期間もアッサンブラージュも最終的に製品となったカヴァも、必ず母親に味をみてもらい彼女の意見を最優先に聞く。母親に絶大な信頼を置いているのだ。「若い頃は、醸造は経験則よりもテクニックや数値が重要だと本気で信じていた。でも今は…」とはにかむサンティ。彼の母親がかつて美味しいと認めたカヴァのほとんどが小規模生産者のカヴァだったこと、反対に、世界的に有名な大手のカヴァはほとんど口にしなかったこと、そんな彼女の正直な味覚を目の当たりにして、彼のワイン哲学も少しずつ変化していったようだ。

サンティのつくるBALMAは、一部ドメーヌのパレリャーダ品種と、ワイン農協から仕入れる、全て彼により厳選された一次醗酵ワインからつくられる。（ちなみにBALMAとは「洞窟、洞穴」という意味。ペネデス丘陵地の切り立つ断崖に天然のBALMA＝洞穴がいくつもある。彼自身、幼い頃にその洞穴で遊んだ経験があり、昔に戻る＝初心に帰るという意味を掛けているそうだ。）

彼がワインを買い付けるワイン農協は、主にフレシネやコドーニュという大手企業にもワインを卸しているが、会社規模が中堅ゆえワイン不況による毎年のワイン価格のダンピングに悩まされている。彼らはこの不安定な状況を打開すべく、生き残り策として現在はブドウ品質の差別化を図り、サンティのような小規模ワイナリーの要望に応えられる質へのこだわり、オーダーメイドワインを目指している。サンティ曰く、ワイン農協のつくるキュヴェのなかで最終的に一番品質の高いワインは必ず彼に回ってくるそうだ。私自身も実際に現場を見て驚いたのだが、彼の選別するワインと大手の買うワインとは完全に分かれていて、アルコール度数も0.5～1%の差がある。それだけブドウの完熟度が違うのだ。「一次醗酵のキュヴェを選ぶ際に気をつけなければならないのは、ワインの味の中に青臭さがあるかどうか。これを注意深く吟味しなければならない。」彼が言うには、デゴルジュマンの最後にリキュールを添加しない、完全辛口のブリュットは味にごまかしが効かないそうだ。大手のように最後にリキュールでカヴァの味を調整するところは、たとえブドウが早熟でワインに青臭さが残ろうが全く問題はない。なぜなら、リキュールが全ての味を調整してくれるからだ。彼のようにリキュール添加を拒むつくり手は、ブドウの品質に全てを託すしかない。それだけ慎重な吟味を必要とする。また、彼とワイン農協は、実験的な試みで2007年はスキンコンタクトで長時間漬けたワインを仕込んでいる。彼曰く、ブドウの状態が完璧であれば、アロマやエキス抽出の相乗効果が期待できるそうだ。私も実際に試飲させてもらったが、確かに香りの部分で圧倒的な違いがある。とても華やか！

これからは、より一歩進んで、よいブドウを提供するブドウ栽培者を選別して、最終的には畑の指導管理も行なおうと意気込んでいるサンティ。これからも目が離せない注目の生産者だ！