

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°35 フランク・マサール 生産地方：プリオラート（スペイン）

新着ワイン3種類♪

DO カタルーニャ マス・サルダナーナ 2014（白）

ワインは香り華やかかつフルーティで、しっかりとしたボリュウムとまるやかな粘着性がありとても飲みごたえがある！マス・サルダナーナの畑は、南から上がる地中海の海風の影響を受けやすく、そのためか、いつもアフターに潮のような塩辛い風味が残るが、2014年は特にその特徴が良く出ている！シンプルな魚介料理と合わせたいワインだ！

DO カタルーニャ マス・サルダナーナ 2014（赤）

2014年は、収穫直前の2度の豪雨により、水分を勢い良く吸い上げたブドウが破裂を起こし、そこから腐敗が始まったため、収穫時に厳格な選果を行わなければならなかった。フランクから、ブドウが水分を吸い上げたと言っていたので、ワインが希釈され薄い味わいになっていないか心配だったが、いざ試飲してみると、赤い果実がたっぷりと詰まったチャーミングなワインに仕上がっている！個人的には今までのマス・サルダナーナ赤の中でこの2014年が一番好きかもしれない～！

DO テラ・アルタ エル・マゴ 2014（赤）

2014年は、収穫の直前まで大豊作が期待されていたが、マス・サルダナーナ赤同様に豪雨によりブドウの腐敗が始まり、最終的に選果も含めて収量は40 hL/haと例年並みに終わった。フランク曰く、今回のエル・マゴはミネラリーかつ力強く、分厚い粘土層で覆われた・石灰質土壌のテロワールがしっかり表現されているとのこと。内臓料理と合わせたいワインだ！

ミレジム情報 当主フランク・マサールのコメント

2014年は、カタルーニャ地方全体としては、40度を超える猛暑もなく、比較的穏やかな天候だった。

マス・サルダナーナもエル・マゴも5月の開花は全てうまく行き、当初は豊作が期待された。だが、7月に入ると、山から乾いた風を振り下ろす北風が停滞し、天候は海からくる南風に支配された。そのため、前半は湿気の高い曇りがちな天気が続いた。その影響で、風の通りの悪い一部の畑はオイディウムの猛威にさらされた。8月からは一転、北風が息を吹き返し、さらに天気も快晴が続いたおかげで、病気の蔓延はうまく逃れることができた。9月初めの時点で、マス・サルダナーナのブドウは例年並み、エル・マゴのグルナッシュは前年比の2倍くらい房が付いていたが、収穫前に2度50mmを超える雷雨が降った影響で、水を多く吸ったブドウの腐敗が始まり、結局、収穫時は厳格な選果を余儀なくされた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

デイリーで飲むワインとしては最高にコストパフォーマンスの高いマス・サルダナーナ♪

以前にマス・サルダナーナを醸造するワイン農協を訪れた時、そこで目に付いたのが、赤と黄色の縞模様と青のペナントに白い星が入った旗。スペインからの独立を訴えるカタルーニャ・ナショナリズムの旗だった。1936年のスペイン内戦以来フランコ政権に国を奪われた意識が強烈にあり、独立は当然の権利だと語ってくれた。

フランクもマス・サルダナーナのエチケットについて「カタルーニャの伝統」をリスペクトしてデザインしているとのこと。俗にカタルーニャの人は、誇り高く真面目で仕事熱心と言われ、フランクもスペインの他のどの地域のヴィニョロンよりも仕事がしやすいそうだ。

訪問した日は、畑を見てまわった後、最後に畑のすぐ近くの小高い丘に案内された。赤土のサバンナのようなガリーグを抜け頂上にたどり着くと、急な傾斜に沿って穴がいくつも開いている場所が開けた。管理されていない自然のまま長く放置されたような殺伐とした場所…。彼らが言うには、そこがかつてのスペイン内戦で多くの死者が出た激戦地だったのだそうだ。そして、地面にある穴はかつての壕の跡で、そこで多くの兵士がフランコ政権と対峙したのだそうだ。

彼らは、ここに来ると気持ちが落ち着くと言う。やはり彼らの心はカタルーニャにあるのだ！ともすれば、値ごろ感からスペインのデイリーワインと位置付けてしまいかねないマス・サルダーナだが、彼らのプライドや背負っている歴史を考えると、スペインワインではなく「カタロニアワイン」として飲まねばと感じた！

(2013.8.7.&2015.8.17 のドメーヌ突撃訪問より)