

謙虚でかつ情熱的！ワインを知り尽くした男が目指す最高のキュヴェ！

## フランク・マサール

(ウェリヤス)

### 生産地

スペインはバルセロナ市の隣り、地中海沿いの街タラゴナ市をさらに 30 km 西の山間へ向かった先に、スペインの高級ワイン産地のひとつプリオラートが広がる。そのプリオラートの中心地グラタヨップス村の麓に、フランク・マサールの所有する畑と小さなカーヴがある。彼の所有する土地の総面積は 3.3 ha。そのうちブドウの樹が植えられているのは僅かに 0.8 ha。周囲がガリーグで覆われた南向きの畑斜面はテラス状仕立てられており、ブドウの樹の垣根の間にはオリーブの樹が点在する。プリオラートの特徴は licorella（リコレリャ）と呼ばれる赤茶色をした粘板岩がむき出しの土壌で、ミネラルを豊富に含む上、さらに地中深くは保湿性に富んでいるため、乾燥に強く根がしっかりと張ることのできるブドウやオリーブの樹には最適の環境である。大陸性気候の影響で夏は暑く乾燥し、冬は霜が降りることはないが寒く、日中と夜の寒暖の差が激しい。年平均降水量は 300 mL とほとんど雨が降らない。

### 歴史

ウェリヤスのオーナであるフランク・マサールは、1991 年にフランスのソーミュールにあるソムリエスクールを卒業し、その後、1992 年～93 年までドイツでソムリエとして働く。その間、同時にマスターオブワインの登竜門 WSET（Wine&Spirit Education Trust）の試験を受け Higher Certificate の資格を取る。1993 年の秋にイギリスに渡り、ミューミルトンにある Chewton glen hotel で、イギリストップのソムリエ、ジェラルド・バセット氏と一緒に働く。1996 年に働き先をヨークシャーに移し、この年にイギリスのソムリエ選手権に参加し優勝を勝ち得る。1997 年にロンドンのレストラン ollery から引き合いがあり、そこでシェフソムリエとして働く。（ollery は 2000 年にミシュランの星を獲得）1998 年には WSET 認定のディプロムを取得し、単にソムリエだけでなく確実にコンサルタントとしての力もつけていく。2000 年 4 月にスペインの某ワインメーカーからお呼びがかかり、現在は某社のワインコーディネータを兼任しつつ、2004 年に手に入れたブドウ畑でワインづくりをスタートする。

### 生産者

現在、フランクは 0.8 ha の畑を 1 人で管理している。（繁忙期は季節労働者が 1 人手伝う。）彼の所有するブドウ品種は、カリニャン、グルナッシュ、カベルネソービニヨンの 3 品種で、樹齢は 12 年～50 年。現在ビオロジックの認証はないが、彼自身栽培から醸造まで限りなく自然にこだわる。マルチな才能を持つ彼は、一方でトーレスのワインコーディネーターとして世界中を飛び回る顔を持ち、また一方で、スペインワインのネゴシアン、ワインメーカー、そしてその忙しい合間を経てマスターオブワインの勉強と 4 つのタスクを同時にパーフェクトにこなしている。今、最もマスターオブワインに近いビニョロンのひとりとして注目だ！

## ちょっと一言、独り言

フランク・マサールに初めて会ったのは、一昨年の秋、ある人からの紹介だった。会う前からフランクがイギリスのソムリエ選手権で優勝していることや、マスターオブワインの資格まであと一步の段階にいるすごい人物だという情報は前情報で得ていたので、一体どんな人なのだろうと内心緊張気味だったが、実際に会ってみると、とても感じのよい好青年だった。しかも、彼はスペインに住んでいるので、てっきりスペイン人かと思いきや、なんとロワール出身のフランス人。（どうりでフランス語がペラペラな訳だ！）スペインに移り住んで8年、現在はスペインで知り合ったフランス人の奥さんと子供2人の所帯持ちだ。彼は現在、某ワインメーカーのコーディネーターと立ち上げたばかりのスペインワインのネゴシアン、そしてドメーヌ・ウェリヤスの3つの仕事を兼務し多忙を極める毎日を送っている。

フランクのドメーヌ Huellas「ウェリヤス」は、スペイン語で「指紋」という意味がある。ワインのエチケットに付いている赤い指紋はまさにフランク本人の指紋を写したものだ

彼自身、経歴を見て分かる通り、ワイン業界では決して食いつぶされることないほどの輝かしい実績がある。これにマスターオブワインの資格が加われば、まさに非の打ち所のないくらい十分な履歴が揃うだろう。加えて彼は、英語、スペイン語、フランス語、ドイツ語、イタリア語を自由自在に扱える。いわば世界中どこでも通用する優秀な人材だ。そんな彼がなぜ忙しい中わざわざ自分でワインをつくるのか？ワイン生産者ではなくても十分ワイン業界で活躍できるのに。。。その疑問に対し彼は「私にとっての究極は、納得のいく美味しいワインを自分の手で作りあげること。もちろん、マスターオブワインの取得や他の仕事も大事だが、でもそれだけでは決して自分の欲求を満たすことができない。本当にワインのことを知りたいのであれば、実際にワインをつくってみるのが一番の近道」と答える。彼はすなわち、ワインを学んでいくうちに、究極の勉強の行き着き先がワインづくりにたどり着いたという訳だ。彼が言うに、机の上で学ぶワインの知識は、実際にワインをつくる上でのほんのちょっとした助けにしかないという。「本当に美味しいワインはテクニックでつくるものではない。大切に育てられた健全なブドウがまずあって、そのブドウのポテンシャルを如何に引き出してあげるか注意深く見守ること」。彼は品質の良い健全なブドウがあれば、人間がわざわざ手を加える必要はないという。また、彼には明確に目指すべきワインのスタイルがある。シャトー・ヌフ・ド・パプのアンリ・ボノーやエルミタージュのジャンレイ・シャーフのように、ワインの力強さの中にエレガントさも備わっているようなワインがそうだ。ちなみに、フランク自身はマッチョすぎるくらい樽のかかったプリオラートのスタイルはあまり好きではない。彼がプリオラートで表現したいスタイルは、「プリオラートのシスト土壌から来るミネラル感とエレガントな果実味」だそうだ。現在は、15年間トーレスのテクニカルディレクターを務めたラウル・ボベットと意見交換しながら更なるワインの進化を目指す。彼の究極のワインづくりはまだ始まったばかりだ！