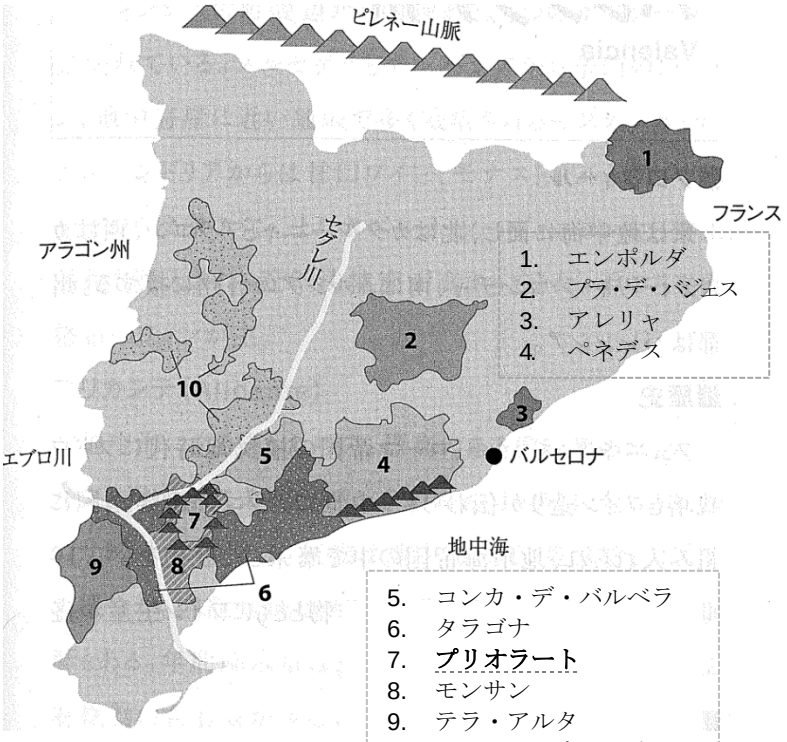
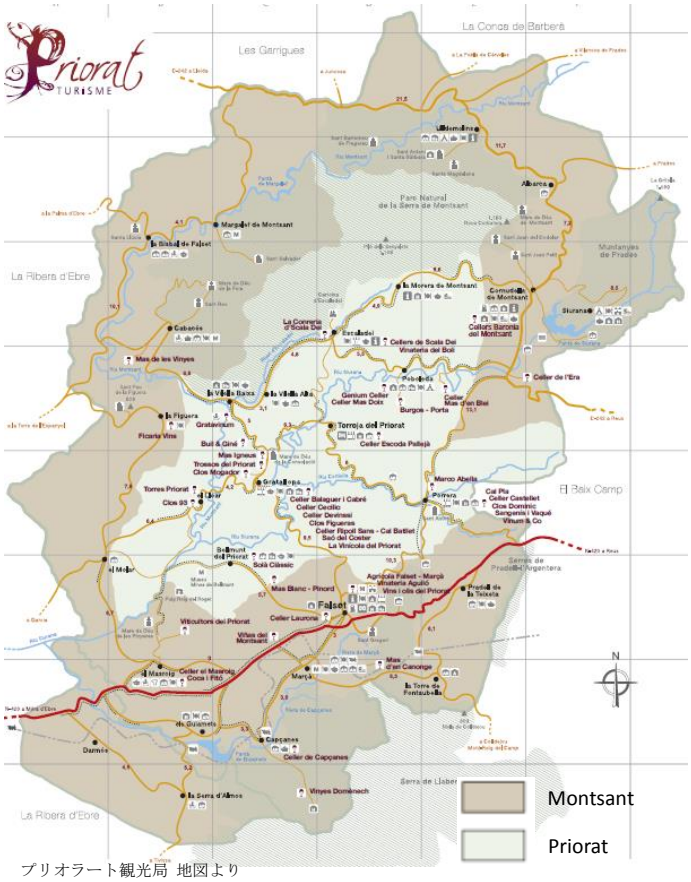
【カタルーニャ州の D.O.ワイン産地】
（カタルーニャ D.O.は同州の 10 D.O.を含め、ほぼ州全体が産地）



1. エンポルダ
2. プラ・デ・バジェス
3. アレリャ
4. ペネデス
5. コンカ・デ・バルベラ
6. タラゴナ
7. プリオラート
8. モンサン
9. テラ・アルタ
10. コステルス・デル・セグレ

日本ソムリエ協会 教本 2015 より



プリオラート観光局 地図より

プリオラート

2009 年に特選原産地呼称 D.O.Ca.に認定。タラゴナの北西、モンサン山脈の山間部にあり、シウラナ川が流れる。夏は暑く乾燥し、寒暖の差が激しい。‘licorella’と呼ばれ、ミネラルを多く含み、地中深くは保湿性に富む水はけのよい土壌は、乾燥に強く根をしっかりと張れる葡萄の樹には最適な土壌。年間降水量は 300－400mm と少ない。

1194 年に建設されたスカラデイ修道院（カルトジオ派）の修道士によりブドウ栽培とワイン造りがポボレダ村で始まった。スカラデイ修道院の Prior（修道院長)が領主として支配していた7つの村にあたる地域が現在の‘Priorat’の呼称に由来。19 世紀初めまで、修道士による葡萄造りが継続された。しかし、19 世紀終わりにフィロキセラ害虫に襲われ葡萄園が全滅し、衰退の一途をたどった。

80 年代後半にプリオラートのポテンシャルを感じた外部の醸造家たちが、地元品種のカリニャンとグルナッシュを生かし、最新の知識と技術を駆使した高品質ワインの生産を始め、現在ではスペインの高級ワインを代表する産地に生まれ変わった。

モンサン

2001 年に D.O.タラゴナから独立した新しい産地。モンサン山脈のふもと、D.O.Ca.プリオラートを馬蹄形状に囲む。地中海性気候で海風の影響を受けるが、内陸の山間にあるため寒暖の差が大きく、年間降水量 650mm。

フィンカ・エル・ロメロは、周りがローズマリーやオリーブの木に囲まれた畑の葡萄から造られる。土壌は、粘土質・石灰質。

テラアルタ

大陸性の影響を受けた地中海性気候で、寒暖の差が大きく、年間降水量は 350－500mm。 畑は標高 350～500mにあり、土壌は石灰質でやせている。

エルマゴは、Vilalba dels Arcs村のオーガニック葡萄生産者 Mesies 家との共同プロジェクト。

本 日 の 試 飲 ア イ テ ム

NO.	ラベル写真	産地	ワイン名 （種類）	品種	樹齢	土壌	醸造情報など
1		テラ･アルタ	D.O. Terra Alta 2013 El Mago テラ・アルタ　エル・マゴ (赤)	グルナッシュ95%、 シラー5%	21年 平均	石灰岩･粘土質	ﾏｾﾗｼｵﾝ: ステンレスタンクで7日間 発　　酵：温度24℃で6日間 熟　　成：ステンレスタンクで7ヶ月 参考価格: 2,500円(税抜)
Memo							
2		モンサン	D.O. Montsant 2011 Finca El Romero モンサン フィンカ･エル･ロメロ (赤)	カリニャン100%	52年 以上	粘土質･石灰質	ﾏｾﾗｼｵﾝ: ステンレスタンクで16日間 （最初の24時間は6℃の温度でコールドマセラシオン） 発　　酵：温度26℃のステンレスタンクで16日間 熟　　成：300 Lの古樽で6ヶ月 参考価格: 3,200円(税抜)
Memo							
3		プリオラート	D.O.Q Priorat 2012 Humilitat プリオラート ユミリタ (赤)	グルナッシュ60%、 カリニャン40%	21年 ～ 41年	シスト･粘土質	ﾏｾﾗｼｵﾝ: ステンレスタンクで18日間 （初めは6℃の温度で3日間コールドマセラシオン） 発　　酵：温度24℃～26℃のステンレスタンクで27日間 熟　　成：70%ステンレスタンク、 15%古樽、15%新樽で12ヶ月 参考価格：3,700円(税抜)
Memo							
4		プリオラート	D.O.Q Priorat 2012 Huellas プリオラート　ウェリャス (赤)	カリニャン60%、 グルナッシュ40%	30年 平均	シスト	ﾏｾﾗｼｵﾝ: ステンレスタンクで21日間 発　　酵：温度26℃前後で7日間 熟　　成：500 L古樽（20%新樽）で12ヶ月 参考価格: 5,850円(税抜)
Memo							