



= デカンタ誌「ベストオブリオハ2014」受賞、リオハの新星 =

■ 生産者について



2004年、バスク自治州にほど近いオリアウリに設立された生産者です。「マルケス・デ・テラン」は19世紀から続く歴史あるブランドでしたが、スペインの内戦で一時途絶えてしまいました。これを現在のオーナーであるマヌエル・アスピリクエタ氏が前所有者ボデガス・パテルニーナ社のドン・エドゥアルド・パテルニーナ氏から譲り受け、今回の「マルケス・デ・テラン」ブランドの復活に至りました。

創業翌年2005年には、最新の醸造設備を備えた醸造所を設立。ハビエル・アリスクレン氏により設計された醸造所は、80%が丘陵地の地下につくられ、熟成庫は、一年中、安定した温度と湿度が保たれるように設計されています。

栽培、醸造については、ホセ・アグスティン・マウリ氏(1976年生まれ)を中心とした3名で管理を行っており、ぶどうの優美なおいさをワインに表現することを第一に考え、そのために畑の手入れを怠ることなく最大限に注意を払って取り組んでいます。自社畑のみならず契約農家の畑についても彼らの基準によって管理されています。

ワインをつくるためのぶどうを育む地球(環境)を守ることを大切にしており、そのための工夫が随所にみられます。ワインにストレスをかけることなく重力に従って収穫したぶどうを発酵タンクへとうし(グラヴィティ・フロー)、発酵前の低温マセレーション

にはドライアイスを使用(リオハの赤ワインでドライアイスの使用は初めて)、地熱エネルギーの循環を使用した温度管理システムなど、環境に配慮したワインづくりをおこなっているのも特徴です。地熱エネルギーシステムの導入によりCO2排出量を80%削減(リオハではワイン1本あたりのCO2排出量が2.7Kと言われていますが、マルケス・デ・テランでは0.69K)することに成功しています。

こうして実直につくられたワインは、多くの専門誌でも評価されており、「アルサク」(ミシュラン3つ星)や地元リオハのミシュラン星付レストラン「エル・ポルタル・デル・エチャウレン(2つ星)」や「ラ・ヴェンタ・デ・モンカルヴィーリヨ(1つ星)」をはじめとして、スペイン全土で1000店舗以上のレストランで彼らのワインを楽しむことができます。

■ 畑・醸造について

自社畑は24haで、平均樹齢は27年ほど。その他、共同経営の畑、ワイナリー創業当初から付き合いを続けている契約農家の畑が56haあります。これらもすべてマルケス・デ・テランの栽培、醸造チームで管理しています。

いずれも、D.O.Ca.リオハのサブゾーンである、リオハアルタに醸造所を中心として半径20キロの範囲内に醸造所を取り囲むようにして所在。契約農家のものまで合わせると、樹齢は、10年から50年ほどとなります。

最新設備を取り入れており、中でも、タンクの温度管理に地熱エネルギーを取り入れるやり方は、世界初。二酸化炭素排出量削減に取り組むなど、環境に配慮したワインづくりを実践しています。年間生産量は30万本で、そのうち輸出は20%となっています。



■ ワインについて

◆ Ollamendi Crianza オリヤメンディ・クリアンサ

<品種>テンブラニーリヨ100% <平均樹齢>20年 <土壌>粘土質と石灰質のまじった土壌 <醸造>手摘みで収穫されたぶどうは、すべて重力にしたがって移動、選果、除梗作業をおこない、6度で3日ほどドライアイスを使用した発酵前定温マセレーションを行います。その後、27度でアルコール発酵し、10日間のマセレーション。マロラクティック発酵は、冬の間、ステンレスタンクにて行います。温度管理は、地熱エネルギーを使用します。その後、アメリカンオークで14か月熟成、瓶詰めしてから最低6ヶ月熟成させてからリリースとなります。 <生産本数>100000本

ガーネットがかかったチェリーレッド。熟した赤系果実の複雑なアロマがあり、パニラや胡椒など樽のニュアンスも感じます。タンニンは、まるみがあり果実味豊かな液体にきれいに溶け込んでいます。酸との調和もとれたしっかりした味わいのワインです。

オリアウリはバスク自治州と隣接した地域で、10世紀頃にはバスク人が住み着いていたとの説もありバスクの影響を強くうけている地域です。「Olla」はオリアウリの地名、「Mendi」はバスク語で山のことで、マルケス・デ・テランの醸造所のある丘を表しています。

【Guía Peñín 2015 VT2008:88P】

◆ Versum ベルスム

<品種>テンブラニーリヨ100% <平均樹齢>35年 <土壌>粘土質と石灰質のまじった土壌 <醸造>手摘みで収穫されたぶどうは、すべて重力にしたがって移動、選果、除梗作業をおこない、6度で6日ほどドライアイスを使用した発酵前定温マセレーションを行います。その後、27度でアルコール発酵し、21日間のマセレーション。マロラクティック発酵は、225リットルのフレンチオークの新樽を使います。温度管理は、地熱エネルギーを使用します。その後、10か月熟成、瓶詰めしてから最低6ヶ月熟成させてからリリースとなります。 <生産本数>17000本

力強いアロマと赤系、黒系の完熟した果実味。花の香りやクリーミーな樽香も心地よく、バランスの良いワインです。赤身肉のグリルや豆の煮込み料理、熟成したチーズなどの相性は特に良いでしょう。

地熱エネルギーを導入したことを記念し、2008年からリリースされています。2008年は、世界に先駆けてワインづくりに地熱エネルギーを導入した記念すべき年となり、マルケス・デ・テランのすべてのアイテムに地熱エネルギーが利用されることとなりました。ボトルには地球が描かれています。

「ヴェルスム」は、古代ローマでは、農業の際、畝の終わりで犁の向きを変えることを意味しました。「環境に配慮したサステイナブル(持続可能)なワイン」という新たな方向に舵をきったマルケス・デ・テランの決意をあらわしています。

【Guía Peñín 2015 VT2010:91P】

◆ **Cosecha Especial** コセチャ・エスベシアル

＜品種＞テンブラニーヨ100% ＜平均樹齢＞35年 ＜土壌＞粘土質と石灰質のまじった土壌 ＜醸造＞手摘みで収穫されたぶどうは、すべて重力にしたがって移動、選果、除梗作業をおこない、6度で6日ほどドライアイスを使用した発酵前定温マセレーションを行います。その後、27度のステンレスタンクでアルコール発酵し、21日間のマセレーション。マロラクティック発酵は、225リットルのフレンチオークの新樽を使います。温度管理には、地熱エネルギーを使用し、6か月熟成、瓶詰め後最低6ヶ月熟成させてからリリースとなります。 ＜生産本数＞2011年:17000本

完熟した果実のフルーティなアロマは、収穫期の畑の香りを思わせます。厚みがあり、しっかりとしたストラクチャーがあるものの粗々しい印象はなくむしろ優しく優美な広がりがあります。熟したタンニンの甘みが心地よく、複雑味があり芳醇で豊かな余韻が長く続くワインです。

「セレクション・エスベシアル」は、2011年より「コセチャ・エスベシアル」にラベル変更しました。優れた年のみ、厳選したぶどうでつくられる特別なワインです。

「コセチャ」は収穫、の意味。その名の通り、特別な収穫年のワイン。多くの専門誌で高評価を受けています。

【Guía Peñín 2015 VT2011:93P】

【Decanter World Wine Awards 2014 VT2011:金賞、および「ベスト・オブ・リオハ赤」を受賞】

