

# Vinos de Espana

スペインワイン ニュースレター

Feb.2006.Vol.23

## CONTENTS

Vino de Pago Guijoso情報

Vino de Calidad情報

ヴィンテージチャート2004

「FOODEX JAPAN 2006 国際食品・飲料展」

スペインワイン出展情報

スペインワイン紀行 2 レオン編

伊藤 靖彦

<http://www.jp.winesfromspain.com>

(日本語)

<http://www.winesfromspain.com>

(スペイン語、英語)

スペイン大使館経済商務部

〒106-0032 東京都港区六本木1-3-29

電話03-5575-0431 FAX.03-5575-6431

<http://www.mcx.es/tokio>





## Vino de Pago Guijoso 情報

ビーノ・デ・パゴ・ギホソ

州令発効日	カスティーリャ・ラ・マンチャ州令2004年11月15日
官報公示日	2005年4月25日
場 所	カスティーリャ・ラ・マンチャ州アルバセテ県エル・ポネーリョにある58.2ヘクタールの認定された畑
認可ぶどう品種	白：シャルドネ、ソーヴィニヨン・ブラン 黒：カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、シラー、テンブラニーヨ
ぶどう樹方法	畝幅は2.6~3.0m、株間は1.2~1.5mに規定する。植樹は垣根仕立てで、密度は1ヘクタールにつき2,381~3,205株。剪定法は、1993年以前に植樹した株についてはグイヨ法を、それ以降に植樹された株についてはスマート・ダイソン法を行う。それぞれの方法によって、グイヨ法は最大1ヘクタールにつき60,000芽、スマート・ダイソン法は最大1ヘクタールにつき70,000芽を越えてはならない。
最大収穫量	シャルドネ 8,000kg/ha ソーヴィニヨン・ブラン 8,000kg/ha メルロー 8,000kg/ha カベルネ・ソーヴィニヨン 8,000kg/ha テンブラニーヨ 11,000kg/ha シラー 8,500kg/ha

### ワインのタイプ

- シャルドネ100%ワイン  
 外観：無色、輝きがあり、淡い黄色、または黄金色が特徴的。  
 香り：芳香と風味のバランスが良く、イエローフルーツ(バナナ、マンゴ、パナ、パイナップル)の香り。  
 味：味が濃厚、グリセリンが多い。フルーツの味がし、中程度の酸味、口中に果物の余韻が残る。
- 部分的に樽熟成されたシャルドネ100%ワイン  
 外観：無色、輝きがあり、濃い黄金色。  
 香り：芳香と風味のバランスが良い。イエローフルーツ(バナナ、マンゴ、パナ、パイナップル)及び柑橘類(グレープフルーツ)の香り。木の焦げ臭がする。  
 味：口中で樽やフルーツの余韻が残る。力強く余韻が長く、ストラクチャーがしっかりしている。
- メルローベースの赤ワイン  
 外観：濃厚なルビー色をしている。  
 香り：レッドフルーツの香りが長くそして強く残る。  
 味：レッドフルーツ(チェリー、プラム、いちご)の後味、そして最後はやや苦い。口中厚みがあり余韻が長い。
- カベルネ・ソーヴィニヨンベースの赤ワイン  
 外観：無色で輝きがある。熟成による煉瓦色の薄いトーンが見受けられる。  
 香り：フルーツやなめし皮の強い香り。その他に木や焦げ臭の香りが残る。  
 味：厚みがある、心地よいタンニン。最後は余韻が長く苦味がわずか感じられる。
- シラーベースの赤ワイン  
 外観：濃い紅色。  
 香り：熟成されたレッドフルーツの香りが木の香りに優り、強い。  
 味：厚みがある、心地よいタンニン。最後は余韻がやや短く、苦味がわずか感じられる。



## Vino de Calidad 情報

ビーノ・デ・パゴ・カリダ

名 称	Vino de Calidad del Arlanza	Vino de Calidad de Arribes	Vino de Calidad de Tierra de León	Vino de Calidad de la Tierra del Vino de Zamora	Vino de Calidad de los Valles de Benavente
場 所	ビーノ・デ・カリダ・デル・アランサ	ビーノ・デ・カリダ・デ・アリベス	ビーノ・デ・カリダ・デ・ティエラ・デ・レオン	ビーノ・デ・カリダ・デ・ラ・ティエラ・デル・ビーノ・デ・サモラ	ビーノ・デ・カリダ・デ・ロス・バリエス・デ・ベナベンテ
認 可 ぶ だ う 品 種	白品種：アルピーリョ、ピウラ 黒品種：ティンタ・デル・パイ、メンシア、ガルナッチャ、カベルネ・ソーヴィニヨン	白品種：マルバシア、アルピーリョ、ベルデホ 黒品種：ファン・ガルシア、ルフェテ、テンブラニーヨ、ガルナッチャ	白品種：ベルデホ、アルバリン、ゴデーリョ、マルバシア、パロミノ 黒品種：プリエト・ピクード、メルシア、テンブラニーヨ、ガルナッチャ	白品種：マルバシア、モスカテル、ベルデホ、アルピーリョ、パロミノ、ゴデーリョ 黒品種：テンブラニーヨ、ガルナッチャ、カベルネ・ソーヴィニヨン	白品種：ベルデホ、マルバシア 黒品種：テンブラニーヨ、プリエト・ピクード、メンシア、ガルナッチャ、カベルネ・ソーヴィニヨン
タイプ	ロゼ、赤	白、ロゼ、赤	白、ロゼ、赤	白、微発泡、ロゼ、赤	白、ロゼ、赤
熟 成	クリアンサ、レセルバ、グラン・レセルバ	ロゼ、赤：クリアンサ、レセルバ、グラン・レセルバ。樽熟成	赤：クリアンサ、レセルバ、グラン・レセルバ	赤：クリアンサ、レセルバ、グラン・レセルバ	白、ロゼ、赤：クリアンサ、レセルバ、グラン・レセルバ
略 歴	前身はVdTリベラ・デル・アランサ、同VdTの残数がなくなった時点で、あるいは一年以内にその呼称を失い、VdCデル・アランサに移行。	前身はVdTアリーベス・デル・ドゥエロ、同VdTの残数がなくなった時点で、あるいは一年以内にその呼称を失い、VdCデル・アリベスに移行。	前身はVdTバルデンプレ・ロス・オテロス。プリエト・ピクードが最近注目を集めている。	前身はVdTサモラ。	前身はVdTバリエス・デ・ベナベンテ
官 報 公 示 日	2005年8月12日	2005年8月12日	2005年8月12日	2005年8月12日	2005年8月12日
URL e-mail	www.arlanza.org info@arlanza.org	www.vinoarribesduero.com vtarribesduero@verial.es	_____	_____	_____

## ヴィンテージチャート2004

凡例： Regular( 平年 )    Good( 良い )    Very Good( 大変良い )    Excellent( 素晴らしい )

原産地名	2004年	原産地名	2004年	原産地名	2004年
Abona (アボナ)	_____	Campo de Borja (カンボ・デ・ボルハ)	_____	Jumilla (フミーリャ)	_____
Alella (アレリャ)	_____	Carinena (カリニェーナ)	_____	La Mancha (ラ・マンチャ)	_____
Alicante (アリカンテ)	_____	Cava (カバ)	_____	La Palma (ラ・パルマ)	_____
Almansa (アルマンサ)	_____	Chacolí de Guetaria (チャコリ・デ・ゲタリア)	_____	Lanzarote (ランサローテ)	_____
Ampurdán-Costa Brava (アンブルダン・コスタ・ブラバ)	_____	Chacolí de Vizcaya (チャコリ・デ・ビスカイア)	_____	Málaga - Sierras de Málaga (マラガ・シエラ・デ・マラガ)	_____
Bierzo (ビエルソ)	_____	Cigales (シガーレス)	_____	Méntrida (メントリダ)	_____
Binissalem-Mallorca (ビニサレム・マヨルカ)	_____	Conca de Barberá (コンカ・デ・バルベラ)	_____	Mondéjar (モンデハール)	_____
Bullas (ブーリャス)	_____	Condado de Huelva (コンダド・デ・ウエルバ)	_____	Montsant (モンサン)	_____
Cataluna (カタルーニャ)	_____	Costers del Segre (コステルス・デル・セグレ)	_____	Monterrei (モンテレイ)	_____
Calatayud (カラタユード)	_____	El Hierro (エル・イエロ)	_____	Montilla-Moriles (モンティーリャ・モリーレス)	_____



# The 31st International Food and Beverage Exhibition 「FOODEX JAPAN 2006 国際食品・飲料展」スペインワイン出展情報

2006年3月14日(火)~17日(金) 幕張メッセ 10:00~17:00(最終日16:30まで)

EMPRESA	出展社	ホームページ	出展商品	スタンド番号
ALVEAR, S.A.	アルベアール	www.alvear.es	白ワイン、赤ワイン、酒精強化ワイン、ペドロ・ヒメネス甘口ワイン、ピネガー、ブランデー	エクステンダ・アンダルシア州 商工会議所ブース内
AVELINO VEGAS, S.A.	アベリノ・ベガス	www.avelinovegas.com	リオハDOC、ルエダDO、リベラ・デル・ドゥエロDO、リアス・バイシャスDO、シガレスDO、カスティーリャ・イ・レオンVdTWイン	3N/101.19
BODEGA INURRIETA	ボデガ・イヌリエタ	www.bodegainurrieta.com	赤・白・ロゼワイン	3N/101.17
BODEGA PIRINEOS, S.A.	ボデガ・ピリネオス	www.bodegapirineos.com	ソモンターノDO赤・白・ロゼワイン	3N/101.15
BODEGA SAN MARCOS, S. COOP.	ボデガ・サン・マルコス	www.bodegasanmarcos.com	ワイン	3N/101.29
BODEGAS BAIGORRI, S.A.	ボデガス・バイゴリ	www.bodegasbaigorri.com	ワイン	バスコ自治州政府ブース内
BODEGAS CAN BONASTRE	ボデガス・カン・ボナストレ	www.canbonastre.com	スティルワイン、DOカバ(スパークリングワイン)	カタルーニャ・プロデカのブース内
BODEGAS CASTANO, S.L.	ボデガス・カスターニョ	www.bodegascastano.com	イエクラDO赤・白・ロゼワイン	3N/101.51
BODEGAS DOLORES MORENAS, S.L.	ボデガス・ドロレス・モレナス	www.doloresmorenas.com	リベラ・デル・グアディアナDO赤・白ワイン	3N/101.28
BODEGAS LAN S.A.	ボデガス・ラン	www.bodegaslan.com	リオハDOC赤ワイン、ジローナやマヨルカ産のバージン・オリーブオイル	3N/101.49
BODEGAS LÓPEZ MERCIER, S.L.	ボデガス・ロペス・メルシエール	www.lopezmercier.com www.oleomartos.com	テーブルワイン、サングリア、ラマンチャDOワイン、VdTWイン	3N/101.47
BODEGAS MARQUÉS DE VIZHOJA, S.A.	ボデガス・マルケス・デ・ビソハ	www.marquesdevizhoja.com	リアス・バイシャスDOワイン	3N/101.45
BODEGAS MEDINA, S.A.	ボデガス・メディナ	www.bodegasmedina.net	ワイン	3N/101.27
BODEGAS RODA, S.A.	ボデガス・ロダ	www.roda.es	リオハDOC赤ワイン	3N/101.22
BODEGAS ROQUETA, S.A.	ボデガス・ロケタ	www.roqueta.com	ワイン	3N/101.41
BODEGAS SAN VALERO	ボデガス・サン・バレロ	www.sanvalero.com	カリニエナDOワイン	3N/101.39
BODEGAS VINA EXTREMENA	ボデガス・ビーニャ・エクストレメーナ	www.vinexsa.com	赤ワイン	3N/101.37
CASTELL D'OR, S.L.	カステル・ドール	——	ベネデスDO、カタルーニャDO、モンサンDO、プリオラートDO、コンカ・デ・バルベラDOスティールワイン、DOカバ(スパークリングワイン)	3N/101.35
DE MINGO EXPORTACIONES,S.L.	デ・ミンゴ・エクスポートシオネス	——	オリーブオイル、オリーブ、サフラン、生ハム、腸結製品、豚肉、ワイン、チーズ、缶詰野菜、パン	3N/101.5
DESTILERIA MANUEL ACHA, S.A.	デスティリア・マヌエル・アチャ	www.destileriasacha.com	リキュール各種、アロマタイズ・ワイン	バスコ自治州政府ブース内
ESPELT VITICULTORES, S.L.	エスペル・ビティкулトルス	www.espeltviticultors.com	ワイン	カタルーニャ・プロデカのブース内
EXBA-7	エクスパ7	www.exba7.com	リオハDOCワイン	バスコ自治州政府ブース内
FELIX SOLIS, S.A.	フェリクス・ソリス	www.felixsolis.com	ワイン、サングリア、濃縮ぶどう果汁(マスト)	3N/101.33
FREIXENET, S.A.	フレシネ	www.freixenet.es	DOカバ(スパークリングワイン)	3N/101.12
GRANDES VINOS Y VINEDOS, S.A.	グランデス・ビノス・イ・ビニエドス	www.grandesvinos.com	カリニエナDOワイン	3N/101.42
GRIMAU DE PUJADES	グリマウ・デ・プハデス	www.grimau.com	スティルワイン、DOカバ(スパークリングワイン)	カタルーニャ・プロデカのブース内
IBERGLOBAL INTERNATIONAL C&I, S.L.	イベルグローバル・インターナショナル	www.iberglobalgourmet.com	ラマンチャDOワイン、リオハDOCワイン、テーブルワイン	3N/101.31
J. GARCÍA CARRIÓN S.A.	J・ガルシア・カリオン	www.vinosdefamilia.com www.jgarciacarrion.es www.donsimon.es	ワイン、サングリア、ジュース	3N/101.7
LA INVENCIBLE	ラ・インベンシブレ	www.invencible.biz	ワイン	イベックスのブース内
LUIS CABALLERO, S.A.	ルイス・カバジェーロ	www.caballero.es	シェリー、シェリーブランデー、リキュール、ルエダDOワイン、リオハDOCワイン、トロDOワイン、VdTWイン	3N/101.48
MASIA VALLFORMOSA, S.A.	マシア・バルフォルモサ	www.vallformosa.es	スティールワイン、DOカバ(スパークリングワイン)	3N/101.38
MORENO, S.A.	モレーノ	www.morenosa.es	モンティーリャ・モリレスDOワイン	3N/101.18
PAZO PONDAL,S.L.	パソ・ボンダル	www.pazopondal.com	リアス・バイシャスDOワイン、モンテレイDOワイン、リキュール各種	3N/101.20
PI-ERRE COMUNICACIÓN INTEGRAL, S.A.	ピエレ・コムニカシオン・インテグラール	www.grupopenin.com	ワイン評論家ホセ・ベニンによる「ベニン・セクション」ワイン	3N/101.36
ROSTOY, S.A.	ロストイ	www.mazorral.com	ラマンチャDOワイン、テーブルワイン	3N/101.44
S.A.T. LAS MESAS DEL RIO	ラス・メサス・デル・リオ	www.mesasdelrio.com	赤ワイン	3N/101.23
SEGURA VIUDAS, S.A.	セグラ・ヴィューダス	www.seguraviudas.es	ベネデスDOスティールワイン、DOカバ(スパークリングワイン)	3N/101.14
VINA SANTA MARINA, S.L.	ビーニャ・サンタ・マリーナ	www.vsantamarina.com	エクストレマドゥーラ州ワイン	3N/101.24

原産地名	2004年
Navarra (ナバーラ)	——
Penedés (ペネデス)	——
Plá de Bagés (ブラ・デ・バジェス)	——
Plá i Llevant (ブラ・イ・リエバン)	——
Priorato (プリオラート)	——
Rías Baixas (リアス・バイシャス)	——
Ribeira Sacra (リベイル・サクラ)	——
Ribeiro (リベイロ)	——
Ribera del Duero (リベラ・デル・ドゥエロ)	——
Ribera del Guadiana (リベラ・デル・グアディアナ)	——

原産地名	2004年
Ribera del Júcar (リベラ・デル・フーカル)	——
Rioja (リオハ)	——
Rueda (ルエダ)	——
Somontano (ソモンターノ)	——
Tacoronte-Acentejo (タコロンテ・アセンテホ)	——
Tarragona (タラゴナ)	——
Terra Alta (テラ・アルタ)	——
Toro (トロ)	——
Utiel-Requena (ウティエル・レケーナ)	——
Valdeorras (バルデオラス)	——

原産地名	2004年
Valdepenas (バルデペーニャス)	——
Valencia (バレンシア)	——
Valle de Güimar (バジェ・デ・グイマール)	——
Valle de la Orotava (バジェ・デ・ラ・オロタバ)	——
Vinos de Madrid (ビノス・デ・マドリッド)	——
Ycoden-Daute-Isora (イコデン・ダウテ・イソーラ)	——
Yecla (イエクラ)	——



## スペインワイン紀行 2 レオン編

「スペインワインコンテスト2005」優勝 伊藤 靖彦 (帝国ホテル)

授賞の「スペインワイン研修旅行」紀行文の続編をいただきました。



ADEGAS DÍA-NOITEよりサンディアゴ貯水湖を望む

DOモンテレイを後にしてDOバルデオラスに向かう。バルデオラスに向かう途中の山道では、夏に起きた大規模な山火事の後が到る所に残っていて痛々しかった。DOバルデオラスでは2軒ボデガを訪問した。白はゴデーリョを主体に赤はメンシアが栽培されている。ゴデーリョという葡萄は実が小さく、皮の比率が高いのでスキンコンタクトをするのに適している、ガリシアの白葡萄の中で一番糖度が高いそうだ。

ADEGAS DÍA-NOITE 1985年創業で個人のボデガとしては一番古いボデガで、ここも女性のエノロゴ。グルーボ・ガリシアーノの一員。リアス・バイシャス、バルデオラス、ピエルソ、VTレオン、モンサンとその土地の固有品種を使ったワインを造っている。ここではグルーブ内の様々なワインを試飲した。アルバリーニョ、ゴデーリョ共に、ステンレスタンクのものバリッカを使ったものを比較試飲した。メンシアではマセラシオンカルボニックのものを試飲した。

GODEVAL 標高450m程の高地にあるボデガ。名前の由来は(ゴデーリョ)のゴデと(バルデオラス)のバルからきている。固有品種のゴデーリョを絶滅から

救った救世的存在のボデガで、ゴデーリョ単独の種類の白ワインとオルッポしか造っていない。

ADEGAS DÍA-NOITEよりサンディアゴ貯水湖を望む

青りんごのようなアロマが印象的で、軽快な酸味でクリーンな味わいのワインを造っていた。バルデオラスの畑は樹齢の古い木が多く、昔は白葡萄、黒葡萄が混植された畑から収穫も醸造も一緒に行っていた。1960年位からようやく白と赤は別々に収穫して醸造するようになった事、醸造方法もポンプでのパトナージュは「世間的に良いと言われているから」やっている等、歴史が浅い事を物語っていた。バルデオラスにあるレスタウランテ・パラディウムで昼食をとった。ここで注文したアロス(米料理)は最高に美味しかった。オマール海老や魚介がふんだんに入ったサフラン風味のリゾット、リゾットよりもお米が柔らかく煮込んであるので、疲れていた胃腸に心地よく感じられた。体の芯から温まり、お米をたくさん食べて膨らむ胃の満腹感は日本人であることを改めて感じさせられる一品であった。

DOピエルソでは4件のボデガを訪問。ピエルソはDOバルデオラスと隣接しているが、行政区分上はカスティーリャ・レオン州に属している。2000年以降急速に注目を集めたDOで、葡萄品種は黒葡萄のメンシアが中心である。スペイン全土のメンシアの90%がピエルソで栽培されており、この品種はカベルネ・フランと同系統と言われている。現在スペインで最も将来性を期待されている産地で30代の若い男性のエノロゴが話題の中心になっていた。ラウル・ベレス・ベレイラ、リカルド・ベレス・パラシオス、アマンシオ・フェルナンデス、アレハンドロ・ルナの4人の若者が、プリオラートの先例にならって「ピエルソの新しい4人組」と呼ばれている。

BODEGAS ESTEFANIAは元々はチーズを作っていた会社で、フリアス家のおじいちゃんがトロでワインを造り始めた。お父さんの時代にチーズと酪農で会社を大きくして、孫の世代(現在)がおじいちゃんを見習って、チーズ工場をワイナリーに建て替え、ワイン造りを再開した。エノロゴはラウル・ベレス・ベレイラで、すべてメンシア種から造られている。クリアンサ、レセルバもありモダンなワインを造っている。

BODEGAS CASTRO VENTOSAはラウル・ベレスの家族が所有するボデガ。ラウルはエステファニアのエノロゴが主な仕事で、自分のボデガは半分趣味(?)で自分の興味がわくまま各種のワインを自由に造っている。その中には貴腐葡萄で造ったデザートワインやプティ・ヴェルドを使ったワイン等も含まれている。現段階ではまだ実験段階で、いずれこの中からどれかが販売されるのだろう。現在販売の中心となっているのは、99年からスタートした樹齢の古いメンシアから濃い抽出のワインである。ラウルが午後からバルセロナに行くというので畑の見学は無く、試飲と醸造所を少し見学しただけと慌しかった。

DESCENDIENTES DE J.PALACIOSは言わずと知れたアルバロ・パラシオスの甥っ子であるリカルド・ベレス・パラシオスのワイナリーである。95年にこのピエルソを通りかかった時に気に入り、99年にボデガを創設。葡萄畑は標高



コルジョンの丘にて。リカルド・ベレス。

450mから850mの間に点々と広がり、区画で分けたワインは全て1ha弱の小さな畑ばかり。かなりの急斜面で馬を使っている作業を余儀なくされるのは、プリオラートと同様に叔父のアルバロのアドバイスで購入したのか?リカルドの造るワイン6種類で、11のワインをタバスと共に試飲した。区画の違いそれぞれに濃い抽出の中にも柔らかく味があり、飲みやすいワインの印象を受けた。

BODEGAS DOMINIO DE TARESは2000年に創設と新しいボデガ。エノロゴのアマンシオ・フェルナンデスはリベラ・デル・ドゥエロの老舗であるプロトスで醸造を担当していたそうで、34歳と若くてなかなかの色男。同行した女性記者(名前は言えないが...)が盛んにシャッターを切ってきた。自社畑の多くは樹齢90年以上で、25haと別に75haの管理畑を所有するかなり大きな会社。メンシアだけを使って高品質で長期熟成可能なワインをコンセプトに、世界30ヶ国に輸出している。エノロゴのアマンシオが「メンシアのエレガントさを引き出す」との言葉通りのミネラルと、ほどよい酸味のあるエレガンスな造りで、先の3つのボデガとは又違うワインを造っていた。

パスでレオンに移動している最中に、山道を走っていたガリシアから変化して壮大な大地の景色が広がり、地平線に太陽が沈む、僕が持っていたイメージのスペインに初めて出会えた気がした。レオンで最近ミシュランの1つ星を獲得したレスタウランテ・ビバルディで、8種類の料理とワインのマリアージュを楽しんだ。2人の兄弟で兄が料理長、弟はエノロゴで料理とワインの本も出版している。今まで僕たちが巡ったボデガのワインと料理の相性を堪能した。

ボデガ訪問の最終日は、VTレオンのボデガBODEGAS GORDONZELLO、BODEGAS VILLACEZANの全く対照的な2つのボデガを訪問した。この辺りでは白葡萄はベルデホ、黒葡萄はプリエト・ピクード、テンブラニーヨ、メンシアが栽培されている。



固有品種のプリエト・ピクードは、レオン県のメセタ南部でしか栽培されていない品種で酸味は強いがPhが低いとい

プリエト・ピクードが栽培されているゴルドンゼロの広大な畑。

今回の研修で感じた事は、歴史のあるスペインワインの中で、前回ご紹介したガリシアのワインは若く可能性のある産地のものであるという印象を受けました。どこかのボデガも歴史が浅いために、栽培方法、醸造方法など試行錯誤して努力している姿に、自分自身のスペインワインに対する気持ちもより一層深まるのを感じました。特に白のゴデーリョと赤のメンシアには将来性を感じました。また、これらの

うあまり他には例を見ない特性をもつユニークな品種。皮は厚くアントシアニン等のポリフェノール含有量も多く、長期熟成に向いている葡萄と説明を受けた。

BODEGAS GORDONZELLOは94年からスタートし、99年からワインを造り始めた。2002年に設立の巨大なボデガを見学した。134戸の農家から買い集めた200haの畑を所有し、内100haにプリエト・ピクードを栽培している。石の多い粘土質土壌で機械収穫が可能。プリエト・ピクードの特徴である苦味と渋みを長所にとらえてワインを造っている。

BODEGAS VILLACEZANは現当主で3代目という100年に及ぶ歴史があり、500haの耕地を所有する大地主で、現在は60haの畑で葡萄を栽培している。平均樹齢は25年。苦味を抑えてアロマティックでエレガントなワインを造っている。

葡萄品種とワイン産地と共に、私もソムリエとして一緒に成長していきたいと思いました。今回の研修で学んだ事を、ホテルを訪れるお客様1人1人にスペインワインの魅力としてどのようにお伝えしていったら良いかと頭が一杯です。最後に同行した編集者の皆様と、風邪をひきながらも解りやすい通訳をして下さったスペイン大使館の小長谷さんに心から感謝しております。ありがとうございました。