

下記は、ロンドン在住のワインジャーナリスト Patricia Langton 氏が、スペイン大使館経済商務部ロンドンオフィスと協力して 2016 年 1 月に書いた記事を抄訳したものです。(winesfromspain.com より)

※全 3 回にわたりご紹介します。

◆Vol. 2

3. アラゴン地域：カンポ・デ・ボルハ、カラタユド、カリニエナ、ソモンターノ
4. 北部地域：リオハ、ナバーラ、バスク
5. 内陸部北地域：ラ・マンチャ、ビノス・デ・マドリッド

3. アラゴン州

カンポ・デ・ボルハ

冬季に穏やかな雨が降ったことで、カンポ・デ・ボルハの畑には十分な水分が蓄えられ、特に高地では、十分な水分が、生育期全体に保たれていた。気象状況は、全般的に好調。春季の寒の戻りや降雹もみられなかった。この地区の主軸になるぶどう種ガルナチャは、5月、6月に見事な開花期を向かえることができ、収穫に向けての期待が高まった。開花時期に穏やかな気候に恵まれることは、すべての品種にとって大切なことであるが、ガルナチャ種にとっては特に重要な要素である。夏の高温は、収穫のタイミングを早めた。もっとも早いモスカテル種は 8 月 14 日から収穫が始り、他の品種も順に始まった。雨が少なかったことと、好天に恵まれたことで、それぞれのぶどうはバランスのとれ成熟に達した段階で収穫することができた。最後のガルナチャ種は 11 月中旬に収穫が終わった。

乾燥した陽気のために、うどん粉病、灰色かび病などの各種の病害の心配はほぼなかった。ヨーロッパンぶどう蛾との戦いも、この D.O. の 2700ha から始まった駆除プログラムの成果が上がり、栽培農家たちが勝利をおさめつつある。このプログラムは、今後さらに広がってゆくだろう。

本年はすべての品種に関してここ数年来で最も生産量が多く、できれば良い。当地域の品種は赤ワイン種に集中している：ガルナチャ(45%)、テンプラニーリョ、シラー、カベルネ、メルローが主流。白ワイン用にはマカベオ、モスカテル、シャルドネが生産されている。

2015 年: 3840 万 Kg 2014 年: 2990 万 Kg

D.O. カラタユド

冬季および春季の乾燥にもかかわらず、昨年と比べてカラタユドでの生産量は少し多かった。「目を見張るような」開花期と、それに続く良好な発芽期が、ほとんどの品種で見られたが、中でもガルナチャ、テンプラニーリョ、シラーが際立った。初夏には、日中だけでなく夜間にも高温が続いたが8月の中頃は気温が下がった。ごくまれにあった荒天日は、この時期とその後 10 月初めにも、ぶどう畑に非常に大切な雨をもたらした。

果実は順調なリズムで成熟し、収穫の時期に、房は健康でゆるめの実のつき方。中サイズの漿果は、色味の良い、ストラクチャーがあって、タンニン含有量が多い、香り豊かなワインの仕上がりを期待させる。

例年同様に、収穫は9月21日に開始された。カラタユドのぶどう畑は高地に位置しており、また、ガルナチャの成熟周期が長いため、この種の収穫は10月初旬から11月の第一週まで続いた。

2015年: 1300万Kg 2014年:1140万Kg

D.O.カリニエナ

D.O.カリニエナの早春の気温は低かったが、霜が降りるほどではなかった。降雨量は例年に比べて少なめ。最初の熱波は5月の下旬に到来し、これがすべての品種、特にガルナチャ、メルローの見事な開花につながった。夏の気温は40℃を超える日があるほどで、非常に高温であったが、適当な降雨もあり、晴天が続く中、順調な完熟過程が進んだ。収穫はトラブルなく2ヶ月間続き、10月30日に終了。実の品質は、全般的に「非常に良い」。

2015年:1億900万Kg 2014年比で27.95%増加。

D.O. ソモンターノ

ソモンターノの気象パターンは異常で、生産者達は、収穫が終わるまで、気を抜ける瞬間がなかった。初夏の「アフリカからの熱波」はぶどうの木を育成を早めたが、その後、水不足のために生育が止まってしまった。やがて雨は到来するのだが、これが収穫期の間続き、それぞれの品種で、それぞれの区画の熟成度が適度であるか確認する作業に、かなりの苦労が伴った。が、生産者の努力は報われ、味わいの豊かな、複雑みにあふれる、それぞれの品種で多様な特徴を見せるぶどうが収穫された(赤ワイン用の品種では73%がカベルネとメルロー。テンプラニーリョ、シラー、ガルナチャ、モリステル、パツラレータ、ピノ・ノワールがそれに続く。白ワイン用ではシャルドネ、ゲヴェルツトラミネールが最も重要な品種である。

2015年:1800万Kg 2014年:1500万Kg

4. 北部地域:リオハ、ナバーラ、バスク

DOCa リオハ

今年のリオハは例年とはまったく違う年だった。夏の暑さと9月に入ってから雨に急かされて、いくつかの地区では9月中旬に収穫を始めた。終了は10月13日。例年ならば、この収穫は、東側の地区から始まり、段階的に、約2ヶ月をかけて西側の高地へ向けて進んで行く。

初夏は高温の日が続いたが、7月の中旬より、ほどほどの気温が続き、9月の日中には22℃から24℃の過ごしやすい気温で、夜間には涼しさを感じるほどとなった。9月の終わり頃の陽気は通常より乾燥していたものの日

差しも豊富で、まだ収穫を終えていないぶどう畑にとって理想的な天候であった。遅く収穫されたぶどうほど、粒が大きく、高品質なワインの出来を期待させる。

この特選原産地呼称委員会によると、「涼しいエリアにあるぶどう畑の品質は突出しています。樹勢が制限され生産量が上手に絞られたものは特に。そこでは単位面積当たりの許容生産量よりかなり小さくしているのです。生育サイクルの最終段階で乾燥気味であったことが影響して、漿果の重さが軽めになり、果皮と果肉の良好なバランスとなった。このバランスは、ワインの品質を決めるうえでも重要だ。」アルコール度数は、例年よりも若干高めであった。

ボデガス・ムガのホルヘ・ムガ(アルタ地区)は今年の収穫に非常に満足している。赤ワイン用、白ワイン用ともにより出来で、高樹齢の畑の実が「完璧な成熟具合」であるという。自社の出来上がったばかりのワインを「エレガント。ストラクチャーがあって、バランスが良い。」と評する。2005年の「エクセレント」だった年に似ているという。「一般的に、暑い年は酸度は劣化する傾向がありますが、今年の物は酸度も成熟度もいい。」と評価している。

開花時期の気象条件に恵まれなかったことで、リオハ・アルタ地域の生産量は総じて低かった。

ラミーレス・デ・ガヌサ(アラベサ地区)のチームは、高度 600m のぶどうの木から収穫した実、そして、高度 400m で取れたグラシアノとガルナチャの出来ばえに、特に満足している。マルティネス氏は「地中海スタイルで 2003 年ものに似た感じ。」と評する。「良い実は最高級品質」と講評する。

リオハ・バハのバロン・デ・レイは品質においても量においても「新記録」、と醸造家のカルボ氏は語る。2001 年、あるいは 2011 年産のものに似た感じ。

ガルナチャや暑さを好むグラシアノについて聞いてみると、「今年のグラシアノの熟成度は格別素晴らしい。単一品種ワインとしても、テンプラニーリョとブレンドしても、高品質ワインを作れる可能性があると思います。グラシアノは成熟に時間がかかる品種なので、今年の気象状況、特に9月の天気にも恵まれたことが良い方向に働いています。」ガルナチャに関しては「暑さの影響で、ガルナチャは、例年に比べて高いアルコール度数を示しています。テンプラニーリョとブレンドする、いい役割を果たしてくれるでしょう。」

2015 年: ワイン生産用に承認されたもので 4 億 2700 万 Kg

D.O. ナバーラ

ナバーラの収穫は、通常よりも若干早めの8月末に、この区域の中で最も暖かいリベラ・バハから始まり、例年通り約2ヶ月間続いた。実が熟するのが早い白ワイン用のシャルドネ、ヴィウラ、ソーヴィニヨン・ブランの品種から収穫を始め、ピノ・ノワール、メルロー、テンプラニーリョ、カベルネ、マスエロ、グラシアノ、シラー、ガルナッチャといった赤ワイン用の品種がこれに続いた。

11 月初旬には、モスカテル種の小粒の実をつける房が、若干まだぶどうの木に残っている状態であった。この地域のヴィンテージ・レポートは、今年の収穫を「例外的(に素晴らしい)」と報告している。9月の涼しいながらも、よい日照に恵まれるという天気が、実の成熟の最終段階に特に有利に影響した。幅広い品種のぶどうが栽培されているこの D.O.では、品質、量ともに大満足で明るいムードが盛り上がっている。

2015 年: 8400 万 Kg 2014 年比で 10%の伸び。

バスク:チャコリ

チャコリ・デ・ゲタリア

チョミン・エチャニス・チャコリ醸造所のチュエカ氏によると、春先と夏の悪天候は、沿岸地方のゲタリアのぶどうの生育に暗い前兆の影を落としていたため、ぶどう畑で働くチームにとって、今年の作業は気の抜けないものとなった。手作業で葉摘みを行い、風通し及び日当たりを良くする作業が続けられた。しかし、「素晴らしい夏」のおかげで、予想を裏切る収穫となった。アルコール度数は若干低めだが、(11 度)、ぶどうと地域の特性とキャラクターが際立ったものになるだろう、とチュエカは語った。

チャコリ・デ・ビスカヤ

イチャスマンディ醸造所のリオス氏も同様に、今年は困難な年だった。特に、例年に比べて気温が低く、雨の多かった9月の不安定な天候には苦労させられた。彼は自社のぶどうの出来を「2014 年に比べると、少々劣る」と評価する。が、「区画によっては、いい感じの房が採れている。特に海岸に近い畑で。」とも語る。イチャスマンディの早飲用のチャコリ用のぶどうのアルコール度数は、昨年に比べると若干低い(2014 年の 12.5 度~13 度に対して今年は 12~12.5 度)。「灰色かび病を避けるために、この地区では、大部分のぶどうが早めに収穫されたので、一般的なアルコール度数は 11.5 度~12 度といったところでしょう。」と、リオスは語った。

2015 年 D.O.チャコリ・デ・ビスカヤ:250 万 Kg. 2014 年比 13%増。

5. 内陸部:ラ・マンチャ、ビノス・デ・マドリッド

D.O. ラ・マンチャ

ラ・マンチャ地方の収穫は、例年に比べて若干少なめに終わったが、乾燥した気候のおかげで、「非常に健康なぶどう」の収穫となった。シャルドネ、モスカテル、ソーヴィニヨン・ブランといった白ワイン用のぶどうは、フルーティーな香りを強く表現しており、赤ワイン用ではテンプラニーリオの出来が特に良い。正確な収穫量に関しては、現時点において当局からの発表はない。

D.O. ビノス・デ・マドリッド

首都の南部に広がるぶどう畑の収穫は、健全なものでした。生産される主要品種は、テンプラニーリオ、カベルネ・ソーヴィニヨン、ガルナッチャとシラーも含まれる。白ワイン用の品種はアルビージョ。ほぼ総ての品種で、例年以上の酸度と糖度を示し、そのバランスは素晴らしい。

2015 年:1500 万 Kg