

## Spain Castilla y Leon



2017.9.18~9.23

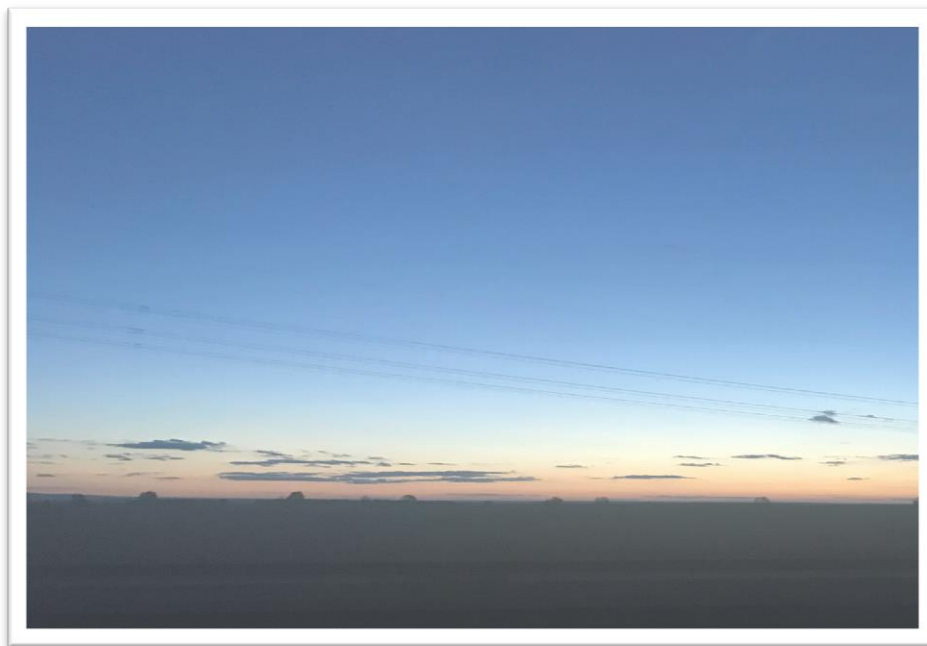
玉ノ井 菜穂

9月18日 1日目

スペイン 首都マドリッド18時頃到着

バスで約2時間・・・

スペイン最大の州、カスティーリャレオン州バリャドリッド県へ



午後8時でやっと夕暮れ、目立った山などは無く、乾燥した土地。

『Los zagales ロスザグル』へ

バリャドリッド県のピンチョスコンクールで何度も優勝した奇才派。



9月19日 2日目

中心部から東へバスで40分→『リベラル・デル・ドウエロ』地域へ。

(ドウエル川という川が流れていて、川沿いに270以上のワイナリーが存在。)

#### ボデガ1件目 《アバディアレトウエル》

ローマ時代からワイン造りをしている歴史あるワイナリー。

修道院を改装した5ツ星ホテルも経営。



ちょうど収穫時期でしたが、例年に比べ1ヶ月早いとのこと。  
今回見学させて頂いたワイナリーの方々が一様に言っていたのは、  
今年の初夏に気温がマイナスになるほどの冷夏が2週間続き、  
その影響で収穫量も減り、収穫時期がずれたとのこと。  
そのような状況でしたが、皆さま快く見学させていただきました。



寒暖差が激しく乾燥した土地のため、他の地域よりブドウの実小さく、味は濃厚。



味見はメルロー。ほぼテンプラニーリョを育成。

気温が上がる前の朝7時から12時まで収穫、その後単一品種で仕込むワイン用ぶどうは手作業で選別します。



近所の主婦の方たちが選別の仕事に

ここでは基本的に新樽のみ使用（1～3年）のため樽の香りが強い。

長く瓶熟成できるようしっかりとした酸もある。

15年後に飲み頃になるように造られています。

DOではない畑もあるため、規制にしばられることなくテーブルワインからグランレセルバまで造っています。

（試飲）

① テンプラニーリョ80%+シラー14%+カベルネ6%

赤身の魚、マグロの炙りや白身の魚でもパプリカなど野菜とローストした料理が◎

② テンプラニーリョ100%

オックステールの煮込みが◎

### ボデガ2件目《ポルティア》

建築家ノーマン・フォスターがデザインしたスタイリッシュなワイナリー。

畑の真ん中にあるため効率良く生産できる。



ワイナリーを上から見た形をエチケットにデザイン

クリアンサからグランレセルバまで試飲。

日本食ならカツオの薫焼き、乳飲み仔羊、ビスカイヤソースが◎

タンニンが強いと乾いた感じがするので、少し油の多い食事と合わせると良いです。

その後ワイナリーに併設されているレストランでランチ

メニューは・・・

- \* セシーナとマンチェゴチーズ
- \* モルシージャ
- \* ガスパチョ
- \* 仔羊のロースト
- \* アップルパイをイメージしたデザート



### ボデガ3件目《ヴァルドウエロ》

今回行った畑の中で、最も海拔が高い畑。

全て自社畑で、ヴィンテージが良くない年は他者にブドウを売ってしまいます。気温が低いので酸がしっかりしており、クラシカルな長期熟成用の造りを行っている。1984年からのD0初期メンバーで、醸造家は女性。

山の中を削り洞窟を作った中で樽熟成する。

洞窟の中は黒カビが生えており、良い環境である証拠(オーダーワインもあり、日本では日立が購入している)。

畑の85%がテンプラニーリョで、白ブドウの土着品種「アルビーリョ」も少し生産。

2007年ヴィンテージのグランレセルバを味見しました。

樽熟成を48ヶ月、醸造家が味見をしながら6種類のワインをブレンド。



気温は10度以下の洞窟庫内

## バヤドリッド中心地へ戻りディナー

ワインバーのバックヤードをお借りして『ボデガス・デル・カンブリコ』の生産者をお招きして一緒に食事。

ポルトガルと国境のサラマンカ県にある国立公園の中にあるワイナリーです。

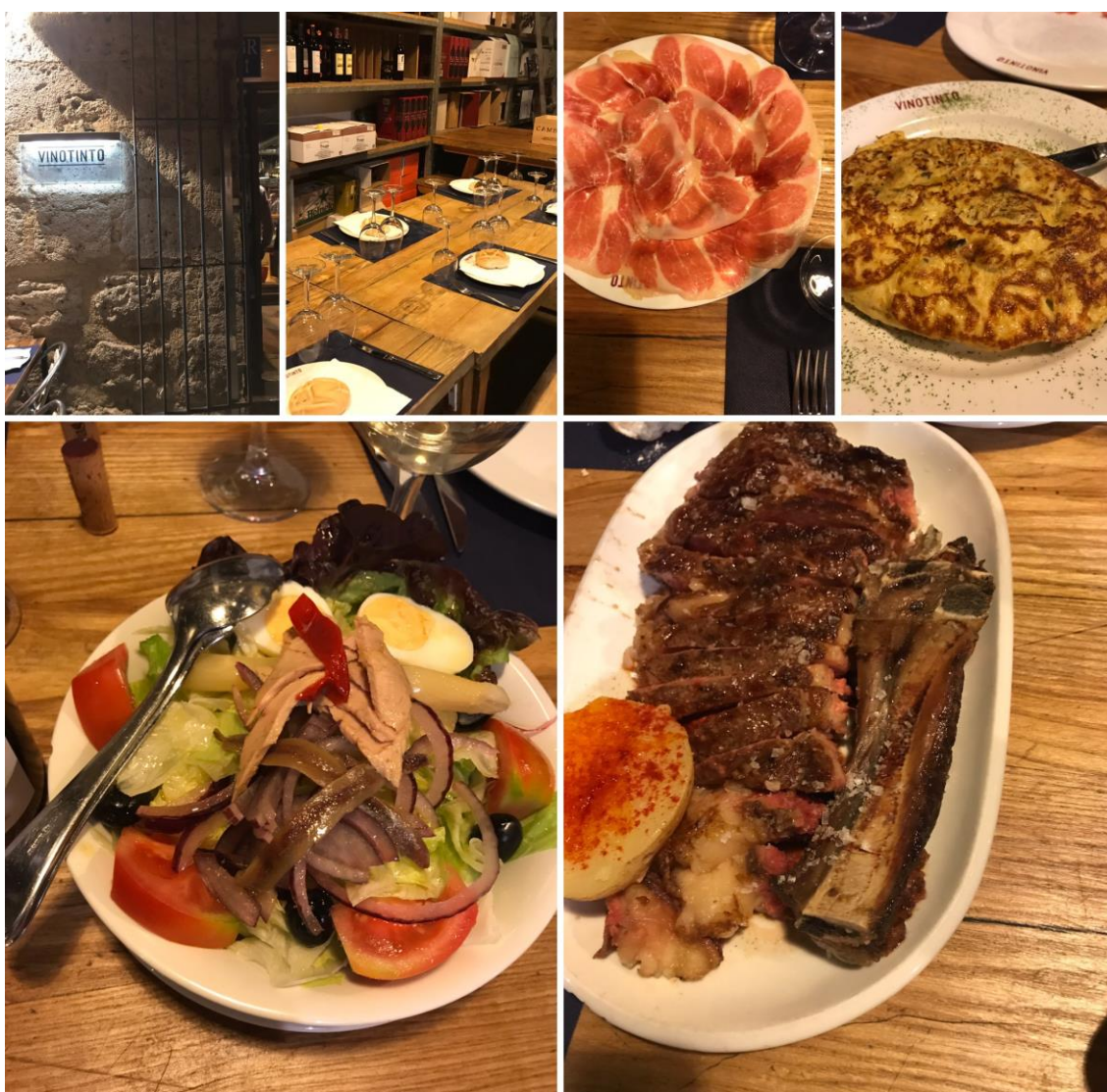


国立公園の中にあるため規制が多い。味いはナチュラルなものが多い。



メニューは・・・

- \* サシが入った生ハム
- \* 塩タラ、玉ねぎ、ピーマンのトルティージャ
- \* アンチョビとツナのサラダ
- \* T ボーンステーキ
- \* プディング、チーズケーキ、チョコトリュフ、ティラミス盛り合わせ
- \* スペインの食後酒オルホ (ブランコもあれば、ハーブ、カフェ、クリームまで色々な種類がある。ブドウのカスを使った蒸留酒)



9月20日 3日目

カスティーリャレオン州サモーラ県トロ

・ボデガ4件目《ボデガス・コビトロ》

トロの中で一番生産量があるワイナリーで、1974年に農家の組合がブドウを持ち寄って創られ、1987年にDOトロに認定。

現在は200の農家が集まり醸造しています。

土壌は砂地でフィロセキラが繁殖しなかった土地。



ブドウの樹齢は120年



発酵途中の白とロゼを味見しましたが、フレッシュでジュースのような味わい。オリは卵白を使用して取る方法と、ベジタリアン用にグリンピースのタンパク質を使って取る方法を使用。

この土地ではテンプラニーリョを「ティンタ・デ・トロ」と呼ぶ。



5種類を試飲

・ボデガ 5 件目 《カチャッソ》

ヴェルデホは国内シェア No.1。畑の中の最高のロケーションでランチ。



土壌は今回訪問した畑の中で最もサラサラとした砂地。

140年と歴史ある畑で、樹を増やす時は枝が地面に垂れているものを地中に埋め、そこから新しい枝を伸ばして行きます。



ワイナリーのママが作ってくれたトルティージャがこの旅で1番美味しかった料理

昔は白ワインでなく、パロミノ（現在はシェリーの原料）とヴェルデホを合わせたシェリーのオロロソのようなワインを飲んでいたようです。



発酵途中のブドウ。プクプクと泡立つ様子が見られました。

・ボデガ 6 件目 《ラモン・ビルバオ》

ガリシア（アルバリーリョ）、リオハ（テンプラニーリョ）、そして今回訪れたルエダ（60%ソーヴィニヨンブラン、40%ヴェルデホ）の3州にそれぞれワイナリーがある。



発酵はステンレス、コンクリート、木製のタンクを使用。  
熟成はフレンチ、アメリカン、ハンガリーのオーク樽を使用。  
ソーヴィニヨン、ヴェルデホはそれぞれで造り分けている。

・ボデガ 7 件目 《ホセパリエンテ》

1998年設立の女性醸造家初となるワイナリー。  
現在は娘さんが受け継いでいる。



コンクリートの発酵樽



原点回帰し古典的なやり方を取って洞窟の中で発酵、熟成させたワイン。  
女性らしいエレガントさを感じました。



## バリャドリッドへ戻りディナー



- \* サルモレホ
  - \* トマトの中にチーズが入ったサラダ
  - \* イワシのマリネ わさびソース
  - \* タコのグリル
  - \* 塩タラのピルピル
  - \* イベリコ豚のロースト フォアグラソース
  - \* オレンジ、チョコ、アイスのデザート
- ♪はエスプレッソとオルホで乾杯！

9月21日 4日目

カスティーリャレオン州の役所へ。

10社のワイナリーと商談会をしました。

クラシックな造りからモダンなもの、ナチュラルワインまで、日本では何が流行っているのかなど意見交換をふまえ約4時間の商談会でした。

近くの食堂でランチ



地元のラグビー選手が通うともあって、量がすごい！

豚耳と白インゲン豆の煮込みが美味しかったです。

2時間かけマドリッドへ移動し、中心街のバルでディナー



- \* 大きなオリーブ、イワシのフライ
  - \* ハモン パンコントマト
  - \* エビのアヒージョ
  - \* 焼きパプリカとツナのサラダ
  - \* タコとイカのメロツソ
  - \* 車海老とひよこ豆の煮込み
  - \* カジョス
  - \* デザート盛り合わせ
- (基本的にバル、バー、クラブは禁煙でした)

まとめ

食事やお酒は、友人やパートナーとのコミュニケーションのきっかけであり、バルやレストランは社交の場としてその場所に深く根付き大切な役割がある、ということ強く感じました。

老若男女とにかく喋る！

年配の方でも遅い時間に集まりおしゃべり。

おじさん同士でもおしゃべり。初見でもおしゃべり。

一人で歩いている人はまず見ないぐらい。

それがすごく楽しそうでした。

スペインでワインは酒税が安く、栄養分として扱われるほど日常的なもの。

ワイナリーの方々の、伝統を重んじながらも時代の流れの中で試行錯誤を重ねている姿勢に、心が強く打たれました。

実際目で見て肌で感じ舌で味わえたことは、大変貴重な時間であり、よりスペインへの愛情が深まりました。

このような貴重な機会を作ってくくださったユニオンリカーズ様、

留守の間お店を守ってくれた仲間に感謝申し上げます。

今後の料理人人生にしっかりと活かして参ります。

ありがとうございました！