

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。

■夏の猛暑が収穫に与えた影響が大きかった年 – 一般的に非常に高品質のぶどうが収穫された

スペイン全土を通じ、気象状況のパターンは概ね似たようなものであった。6月末から気温が上昇し始め、7月は猛暑に襲われたが、8月になって気温が下がり、ぶどう畑に一息つかせた。収穫は例年よりも少々早まり、生産地の大部分では好天に恵まれ、良いぶどうが収穫できた。

一般的に、良い気象条件の年は、ぶどう畑での病害は少ない傾向にあるが、2015 年の場合、猛暑に対しぶどうの木がいかに対応したかは、標高、樹齢、日照条件、土壌の種類、品種などの様々な要因で違っていた。

いずれにせよ、今期の収穫の質の高さに大いに語るべきだ – 白ワインの深い味と香り、赤ワインの複雑さの妙味は、長期熟成に耐えうる大きな可能性を秘めている。

2015 年、スペインワインの生産量予測：4000～4200 ヘクトリットル (hL)。

.....

2015 年 スペイン ヴィンテージ情報は次の地域に分けて行った。

◆Vol. 1

1. ガリシア地域：リアス・バイシャス、モンテレイ、リベイロ、リベイラ・サクラ、バルデオラス
2. ドゥエロ及び北西地区：リベラ・デル・ドゥエロ、トロ、ルエダ、ビエルソ、シガレス、レオン地方ワイン

◆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

◆Vol. 3

6. カタルーニャ、マヨルカ、及び南東地域
7. ヘレス

1. ガリシア地域

D.O.リアス・バイシャス

ぶどうの生育期に、D.O.リアス・バイシャスの湾岸部の気候は、通常とかなり異なる様相を示した。冬季には例年に比べて降雨量が少なかった。春には穏やかな天候が続き、3月前半にコンダド・ド・テア地区とオ・リサル地区では通常より早い発芽が見られた。さらに温暖な気温が続き、穏やかな風が続いた結果、良い開花期につながり、健やかな実りの予想が生産者のうちに広がった。

例年になく乾いて、晴天が続く夏のシーズンが始まった後、気温が下がり収穫期まで涼しい天候が続いた。8月後半には、雨が降り恵みの雨となった。

9月初め、晴天と 20 度代前半の涼しい気温が続き、収穫の日程の検討が始められた。しかしその後悪天候が予報され、実際9月 15 日に嵐が到達、36時間にわたって大西洋からの大雨と風が続いた。

サルネスのボデガ(ワイナリー)カストロ・マルティンのマッカーシー氏は、ぶどう畑の大部分の実をこの嵐の前に収穫してしまうことを決め、行動した。ぶどうの実の味が薄まり、また腐敗を恐れたためだ。「うちでは収穫を早め、9月 10 日に摘みはじめました。嵐が襲ったときには 90%の収穫が終わっていました。あともう一週間あったなら、収穫作業を完璧に終わることができたのに。」と話しています。マッカーシーは、嵐の前に取った実で作ったワインと嵐の後のものには明瞭な違いがあると感じています。後者は「水っぽい」と。

ボデガ・フィリャボア(コンダド・ド・テア)でも、収穫を早める決定は同様になされた。こちらでは「最高区画」のぶどうの収穫を9月5日に始めており、嵐の前に収穫されたぶどうを、醸造家 サルガード女氏は「絶品」と評価している。酸度が高く、潜在アルコール度数 12.5 度と記録されている。収穫は9月 17 日に再開されたが、彼女も嵐の後のぶどうで作られたワインには、違いを感じています。「少し味が薄まってしまう、酸度、糖度ともに低下した。」彼女の講評は「とても変わった年でした。例年とはいろいろな意味で違っていました。2014 年と比較すれば、収穫そのものは困難さが少なかったと思います。」

2015 年:3190 万 kg 2014 年:2420 万kg

D.O.モンテレイ

D.O.モンテレイでも同様に、気象状況は例年と大きく異なっていた。成長期における降雨量の少なさは、ぶどうの品質を高め、収穫も昨年より5日早く始まった。夜間の気温が低めであったことと、乾燥気味であったことがあいまって、小さめの果実に深みのある味と香りを与えた。

本年、この原産地呼称地域に 61 の栽培農家が新たに参加し、よい天候に恵まれたこともあって、2015 年には対前年比 67.6%増の収穫拡大につながった。

2015 年:470 万kg 2014 年:280 万kg

白ワイン種:320 万kg (主にゴデーリョとトレイシャドゥーラ)

赤ワイン種:150 万kg (主にメンシア)

D.O.リベイロ

様々な点で、D.O.リベイロについては最良の年であった。その中心となるのは、アルバリーニョ、トレイシャドゥーラ、トロンテスをブレンドして作った白ワイン種であろう。「穏やかな気候のおかげで、生育期が例年より早めに始まった。夏季の気温が、例年に比べて高温であり、特に7月にはそれが顕著であった。夜間の涼しさは、ぶどうの香りと酸度を向上させるのに有利に働いた。」と、原産地呼称委員会の技術部長 ビダル=ロドリゲス氏は語る。また、こう付け加えた。「降雨量が少なかったことで、病害の発生率が抑えられ、よって病気・病害虫対策をする

必要がなかった。また、収穫期の検討に時間の余裕をもって取り組むことができ、ぶどうの収穫期の理想的なタイミングを選ぶことができた。8月と9月には涼しくなり、ぶどうの木は理想的な成長を遂げた。また、必要かつ十分な雨にも恵まれ、おかげで願っていたようなさわやかで香り高い実を得ることができた。バランスのよい大西洋的特長、それが、私たちのワインに求めるものです。」「収穫は例年より10日程早く、8月28日にスタートして、10月2日に終了しました。」彼の講評は「今年のワインは桁外れに良い品質です。優美で、複雑な香りがあり、完熟した実から作ったものです。今後、こんな最良の年はしばらくないかもしれません。」

コト・デ・ゴマリスの醸造家サビオ氏も今年の収穫にとっても満足している。「格別にフェノールが円熟味をもっている、アルコール度は高すぎず、複雑に組み合わさった香り、高い酸度は、8月の気温が例年より低めであったことと、9月の夜が涼しかったことによっている。」と。彼は語る。また、一部ぶどうの実が乾燥気味で、9月に雨が降るまでは、日当たりの良い畑ではぶどうの実の成熟も遅れ気味であった」とも付け加えた。総合すると2015年は、2004年に似た、記憶に残る素晴らしい年となるだろう。

今年の収穫のボリュームとしては例年通りの内容。2014年、2013年に次ぐ生産量の低さである。

2015年 1410万kg（白ワイン種:1320万kg）2014年:1140万kg

D.O.リベイラ・サクラ

リベイラ・サクラの何件かのボデガーでは、8月28日に、すでに収穫を始め、10月半ばまで作業を続けた。この地域では赤ワイン用のぶどうが中心となっており、特にメンシア種が盛ん。ぶどうの収穫は、時折降る少しの雨以外、良い条件のもと行われ、結果として十分な量で高品質な果実が収穫された。

2015年:620万kg（メンシア種が主。その他の種類としてバランセジャオ、メレンサオ）

2014年:480万kg

D.O.バルデオラス

ガリシア州内部に位置するバルデオラスでは、猛暑の夏が続いている期間、多少の懸念がささやかれていたが、収穫は他の地域同様に最良になるであろうと予測されていた。

例年通りの厳しい冬の寒さが去ると、春には十分な雨が降り、温暖な気候に恵まれて、遅霜に襲われることなく、順調な生育期をスタートさせることができた。その後の気候の変化は、原産地呼称委員会のホルヘ・マザイラ技術部長の言葉を借りるならば「チャレンジング」になってゆく。「夏は暑かったですね。時には暑すぎ、乾燥しすぎていた。私達を心配させたのは、房が小さく感じられたことだ。9月の第一週には強い雨降ったが、果実が傷つけられることもなく、逆に熟成を助ける役を果たしてくれた。」

夏の暑さと乾燥のため、ゴデバルワイナリーでは、ここ数年来の収穫時期よりも早い8月24日前には収穫を始めた。ゴデーリョ種に関し、「実は小さかったが、数日の雨のおかげで最終段階でうまく成熟してくれました。ワインはゴデーリョ種独特の特徴をよくあらわしていますよ。」と、醸造家のバルトロメ氏は語った。

2015年:660万Kg　ゴデーリョとメンシアで今年の収穫の約75%

2014 年 640 万 Kg

2. ドウエロ及び北西地区

D.O. リベラ・デル・ドウエロ

リベラ・デル・ドウエロにとってもこの夏は、ここ数十年来で最も暑く、乾燥した年であり、これはぶどうの収穫量、質共に最も大きな影響をあたえる要因となった。また、それとは別に、春の寒の戻りや降雹などの、大事に至らぬまでも、それなりの出来事もあった。発芽の時期を襲った風と強雨に影響を受けたぶどう畑はいくつかあった。

乾燥が強い夏を経て、収穫は例年よりも一週間ほど早めに始められ、良い天気恵まれ、途中、作業の中断も最小限にとどまった。「北に面している粘土質土壌や、標高が高い畑では収穫はもう少し遅かったです。より段階的に、完熟度にあわせて収穫ができました。」とこの地区のビセンテ・マルコ技術部長は語る。

「漿果はいつもと比べて小粒でした。長期熟成により向いています。潜在的アルコール度数は高く、十分な酸度と豊富な色味とタンニンをもっています。」

ドミニオ・デ・ピングスのピーター・シセックは乾燥が強すぎたことに、多少の不安を感じている。

「ぶどうの木の樹齢、栽培場所、根の深さなどが重要だ。当然のことだが、より深く根が張っていて、バランスのとれたぶどうの木がより良い結果を生み出している。」「2015 年ビンテージワインは品質に非常に幅があるだろう。良いワインは本当に見事なワインになると思う。」

一方リベラ・デル・ドウエロの予測に、大喜びしている者たちもいる。トーレスの報告によれば「絶好の熟度を有する素晴らしい品質のぶどう。ぶどうの搾汁・モストは素晴らしい濃縮度であるが、本年の収穫は若干少なめ」また「老齢のぶどうの木の質は格別に良い。」

リオハ・アルタ グループ(アステル)のチーフ醸造家 サエンス氏は、2015 年はこの原産地呼称地域における、歴史に残る最良の年になるだろうと考えており、「見事な収穫」だと見ている。ワインは良好なバランス感があり、成熟したフェノールがある。ぶどうとこの地域の特性が良いかたちで現れている。

2015 年 8800 万 Kg

D.O. トロ

トロにとっては異例の乾燥した一年だった。2014 年 10 月から 2015 年 3 月の間に記録された降雨量は 127mm と、直近 10 年の平均 199mm と比べて明瞭に少ない。開花期と夏季の雨量は少なかったが、8 月には嵐に襲われている。

乾燥がひどかったため生産量は 2014 年を大きく下回ったが、良い面としては、菌類病がまったく発生しなかったことだ。全体的に房は小ぶりだが、品質は素晴らしく、味は濃厚。フェノールの熟成も素晴らしい、と当地の担当者達は講評した。

2015 年:1800 万 Kg

D.O. ルエダ

今年、6月と7月の高温と、厳しい乾燥にも襲われ、ルエダには控えめな収穫量に終わる結果となった。漿果もいつもより小粒で、ここ数年来の平均と比較してみると、房の重量も軽めだった。特にベルデホで、その傾向が顕著にみられた。しかし、D.O.ルエダの技術部長、ディエス=デ=イスカルに言わせれば、ワインの特徴が決まるための良い前兆、とも言える。「ワインは、一般的に言って、果実がより凝縮されていれば、よりストラクチャーの際立ったものになります。今年は、ベルデホがその個性を強く示せる機会となるでしょう。」

2015 年:8900 万 Kg. 2014 年比で 9.4%減。ベルデホは 2015 年の収穫量の 85%を占める。

D.O.ピエルソ

D.O.ピエルソのヴィンテージ情報は複雑さと長期熟成に耐える「見事な品質」のワインを示している。夏の暑さの影響で、収穫は例年よりも若干早めに始められた。ゴデーリヨ種の摘み取りは 8 月 22 日に始まり、他種の収穫と比べて数日遅れのスタートだった。9 月 15 日、16 日に降った 65mm 程度の雨は、ぶどうの完熟度が十分でなかった数箇所のぶどう畑にとっては恵みの雨となった。平均的なアルコール度数は、概ね 2014 年と比較してわずかに高め。

2015 年 1460 万 Kg (メンシア 1100 万 Kg)

D.O. シガレス

収穫は 9 月 11 日に白ワイン用、ロゼ用のぶどうの摘み取りから開始された。9 月の後半にかけて、赤ワイン用のぶどう種(テンプラニーリヨ)が収穫された。この地区でも漿果や房は、乾燥した夏の影響で通常より小ぶりであったが、高品質のワインの仕上がりが期待される。

2015 年:750 万 Kg 2014 年:820 万 Kg

D.O. ティエラ・デ・レオン

D.O. ティエラ・デ・レオンでは、昨年と比較して、ぶどうの生育は 10 日から 15 日ほど早まった。7 月の非常に高温だった時期が終わると、収穫前期まで穏やかな気温が続き、熟成はゆっくりとすすんだ。収穫期には好天に恵まれ、生産者は、白ワイン用、ロゼ用、赤ワイン用のぶどうを、それぞれに最適な収穫時期に摘むことができた(赤ワイン用のプリエト・ピクード、メンシアがこの地区の主要なぶどうの種類)。

2015 年 400 万 Kg