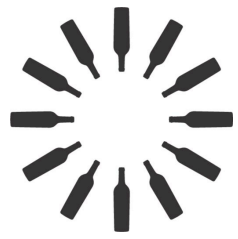


COMPAÑÍA DE VINOS TELMO RODRÍGUEZ



RIOJA (リオハ)

リオハはスペインで最も興味深いD.O.の一つ。18世紀以来、知的で革新的な多くの人々の努力と献身のおかげで、さらに高品質なワインが生産されるようになりました。

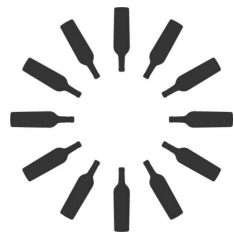
村全体が何世紀にも渡りブドウとワインの文化に専心する、というのが古代のワイン栽培の伝統でしたが、こうした伝統が、変化に富んだ風景や畑、品種そして栽培技術といった豊かな遺産を残していきました。トップクラスの村の最良のブドウ畑は決まって bush vines(株仕立)で、未来のワインの品質を約束する大きな指針となります。

一本のワインがその村の優れた畑の特徴を表現するような土地に立ち戻り、地域固有の精神を探求する。これがリオハにおけるテルモの仕事の基盤です。シエラデカンタブリア山脈の麓にあるランシエゴという村は、地中海と大西洋という対照的な気候の影響を見事に受けています。山の存在によって保護されているブドウ樹のまわりをオリーブが囲み、山脈を被うブナの山林には、2つの気候がぶつかる様子が顕著に表れています。テルモがリオハで生産するのは、最良の土壌と技術で栽培された土着品種のブレンドワイン。シンプルながらも科学的見地にたったワイン造りのおかげで、素晴らしい品質です。



ワイン名	LZ (エレ・セッタ)	Lanzaga(ランサガ)	Altos Lanzaga (アルトス・ランサガ)
税別小売価格	1800円 (2011年)	3500円 (2008年)	9000円 (2007年)
品種	テンプラニーリオ、グラシアーノ、ガルナッチャ	テンプラニーリオ、グラシアーノ、ガルナッチャ	テンプラニーリオ、グラシアーノ、ガルナッチャ
畑の面積	70ha	3-4ha	4ha
樹齢	平均40年	平均30年	平均70-80年
標高	600m	500m	500-600m
土壌	石灰粘土	侵食によって形成された石灰	侵食によって形成された石灰
熟成	セメントタンクとステンレスタンクでの発酵後、セメント樽で4~6カ月熟成。	セメントタンク発酵後、50%バリック、50%15hlのフールドで14カ月熟成。バリックは100%フランス産。	木樽発酵後、バリックで18カ月熟成。100%フランス産の新樽。

COMPAÑÍA DE VINOS TELMO RODRÍGUEZ



Alicante (アリカンテ)

ヴァレンシア州の最南端、地中海に面したこの地方のブドウ畑の歴史は古く、海洋の影響で長く平坦な段々畑になっています。スペインで最も重要な品種のひとつはモナストレル。専門家はしばしばフランスの品種だと考えがちですが、実はアリカンテが発祥地です。

わずかな雨を最大限に利用するため、数百年前に畑の中に造られた石灰岩の囲い壁。同じ色調の周辺の家々ともうまく調和しています。アリカンテは地中海の主要港であり、ワイン産業に大きな影響を与えました。テルモ社の願い、それはモナストレルという単一品種のワインを生産することでした



ワイン名	AL(アル)
税別小売価格	1300円 (2011年)
品種	ムールヴェドル (モナストレル)
畑の面積	25ha
樹齢	平均40年
標高	200m
土壌	砂
熟成	ステンレスタンク発酵、熟成なし

Rueda (ルエダ)

ルエダはスペイン最古のワイン生産地の一つ。ヴェルデホやヴィウラ種を使ったフレッシュな白ワインが名声を得た今日では、スペインの白ワインを率いる産地としてその名を馳せています。

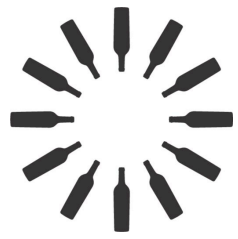
現代醸造学の父、エミール・ペイノーによってフランス品種のソーヴィニヨンブランが持ち込まれ、ルエダで生産される白ワインに国際的な味わいを与えています。質のよい土壌の広大な畑と穏やかな気候のおかげで、ルエダの白ブドウ品種には高い競争力があります。今日この地域では、世界で最も面白く、かつ良心的な価格の白ワインの一部が生産されています。



ワイン名	El Transistor (エルトランジスタ)	BASA (バサ)
税別小売価格	3300円 (2009年)	1800円 (2011年)
品種	ヴェルデホ100%	ヴェルデホ85%、ヴィウラ12%、ソーヴィニヨン・ブラン3%
畑の面積	150ha	150ha
樹齢	18-25年	18-25年
標高	700m	700m
土壌	小石、粘土の水はけの良い土	小石、粘土の水はけの良い土
	異なるサイズの木樽とセメントタンクで発酵後、9ヶ月間熟成。	ステンレスタンク発酵後、マロラクティック発酵を終了させる



COMPAÑÍA DE VINOS TELMO RODRÍGUEZ



Ribera del Duero (リベラ・デル・デュエロ)

現代のリベラ・デル・ドゥエロは1980年代に台頭し、スペインにおいて最も重要なDOのひとつとなり、スペインのブドウ栽培再興のパイオニアになりました。この地を代表するのは、パワフルで濃いフルボディのワインを造るティント・フィノやティント・デル・パイスといった品種です。高い標高に位置するブドウ畑の近くには狭い谷があり、荒野のような景色が広がります。

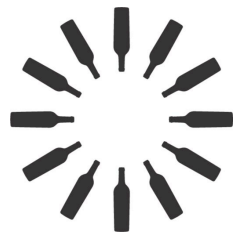
畑を所有するのはエステバン家。砂混じりの小石や石灰質など異なる土壤に、ヴァソ仕立ての古木があります。マタヤーナの樹齢は60年。なんと足でプレスするというクラシカルな造り。すべてトーマス・エステバン氏が様々な地質の最良の区画を選び、古い樹へと継ぎ木したものです。テルモによれば、トーマス・エステバン氏と組む決定をしたのは、「ぶどうの価格が高騰した1998年に、惜しみなく品質の劣る実を摘房する姿を見て、ぶどうの質を熟知した人物だと信頼した」からだそう。

また、ガスールのエティケットにある指紋はエステバン氏のもので、かつて農民が文盲のためサインの代わりに指紋を使ったことに由来しています。「このワインの味を私が保証します」という意味がこもっています。



ワイン名	Matallana(マタヤーナ)	M2(エメ・ドス)	Gazur(ガスール)
税別小売価格	10500円 (2006年)	4000円 (2008年)	1800円 (2010年)
品種	テンプラニーリョ (ティント・フィノ)	テンプラニーリョ (ティント・フィノ)	テンプラニーリョ (ティント・フィノ)
畑の面積	3ha		4ha
樹齢	平均60年		17-25年
標高	800-900m		800m
土壤	砂、小石、深い石灰の層	砂、小石、粘土	石灰
熟成	3000kgの木樽、足でプレスしフランス産の新バリックで15~18ヶ月熟成。	14ヶ月フランス産のバリックで熟成 (うち50%新樽)	セメントタンクとステンレスタンク発酵後、セメント樽で4~6ヶ月熟成

COMPAÑÍA DE VINOS TELMO RODRÍGUEZ



Toro (トロ)

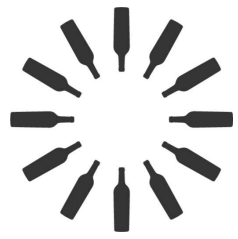
ルエダから西へ行った注目の産地。波状の地形、赤土、美しい石造りによって知られているトロ。カスティーリャからは遠く、溪谷間をうねるように流れるドウエロ川がドウロ川と名を変えてポルトガルに流れる手前の地域に位置しています。ベガ・シシリア、ペスクェラ、マウロといったリベラ・デル・ドウエロの著名生産者が進出し、醸造所の新築が相次いでいます。植林密度が低く剪定方法が変わっているため、一見無秩序に見えるかもしれません。それでもこの地域は私たちに魅了しています。

テルモは1994年以来ここに醸造所を借り、開放型発酵樽やバリックを持ち込みワイン造りを始めました。ステンレスタンクのみで発酵されたものがデヘザ・ガゴ。バリック熟成されたものがガゴ。また、テルモが信頼を寄せ、ルエダで共にワイン造りを行っているアントニオ・サンツが見出した樹齢の高いティンタ・デ・トロから造られるのがパゴ・ラ・ハラ。樹は接木されていないオリジナルのまま、平均60-70年。最高で100年近いぶどう樹が残されています。こちらも収穫されたぶどうはテルモの醸造所に運ばれ、開放型樽で発酵が行われています。



ワイン名	Dehesa Gago (デヘサ・ガゴ)	Gago(ガゴ)	Pago la Jara (パゴ・ラ・ハラ)
税別小売価格	1800円 (2010年)	3300円 (2008年)	6500円 (2007年)
品種	テンブラニーヨ (ティンタ・デ・トロ)	テンブラニーヨ (ティンタ・デ・トロ)	テンブラニーヨ (ティンタ・デ・トロ)
畑の面積	35ha	20ha	3-4ha
樹齢	平均30-40年	平均50年	平均60-70年
標高	650m	600m	600m
土壌	石灰が層になった緩やかな土	石灰が層になった緩やかな土	砂と小石
熟成	ステンレスタンクで発酵、マロラクティック発酵を終了させる。	ステンレス発酵、マロラクティック発酵後バリックで14ヵ月熟成。100%フランス産の新樽。	木樽発酵、マロラクティックからバリックで行い18ヵ月熟成。100%フランス産の新樽。

COMPAÑÍA DE VINOS TELMO RODRÍGUEZ



Malaga (マラガ)

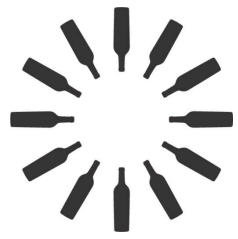
マラガは、雪が降り積もるグラナダの山々と地中海の間に位置しています。緑が生い茂るスレート質土壌の傾斜面には、世界で最も純粋なモスカテル（マスカット）品種が生産されています。

モスカテルの原産地は北アフリカ（東地中海とする説もあります）で、古代から存在するブドウです。また、これまでに一度も遺伝子組み換えされていない数少ない品種のひとつでもあります。

畑の所有者はペペ・アヴィラ。テルモが醸造を手掛けてから、遂に販売にいたったのは3年目の1998年のこと。傾斜面には機械が入らないのですべて手作業、化学物質は使用されていません。ほとんど造られなくなってきたこの伝統的な甘口ワインを復活させようと、秋には毎朝丁寧に房選りで収穫が行われます。バリック発酵・熟成。フルーツの凝縮された力は生き生きと非常にクリーンなもの。また、「マウンテンワイン（山のワイン）」の再生産は、この地でのテルモ達の研究があつてこそこの構想でした。有名かつ貴重な「マウンテン」は、醸造所で造られるワインではありません。テロワールワインなのです。熱いスレート地質で生育した、わずかに日干ししたモスカテルを使うことは、醸造の視点からすると一種のチャレンジです。テルモがどのようにマウンテンを理解し、マウンテンのブドウ畑がどのように個性を発揮したか、という答えがまつたワインです。



ワイン名	Mountain Blanco (マウンテン・ブランコ)	MR(エメ・エレ)	Molino Real (モリノ・リアル)
税別小売価格	2,500円 (2010年)	3000円 (2009年)	6500円 (2007年)
品種	モスカテル	モスカテル	モスカテル
畑の面積	1.5ha	1.5ha	1.5ha
樹齢	平均50年	平均50年	平均50年
標高	500-1000m	600-900m	600-900m
土壌	粘板岩の傾斜面	粘板岩の薄い層。30%の勾配	粘板岩の薄い層。30%の勾配
熟成	ステンレスタンク発酵、熟成なし	ステンレスタンク発酵、熟成なし	やや乾燥させたぶどう使用。木樽内で30-45日発酵。20ヵ月バリック熟成。100%仏産の新樽



Valdeorras (バルデオラス)

ガリシア地方でもほとんど知られていない地域バルデオラス。ガリシア州とカスティーリャ・レオン州の境に位置するオレンセ県に位置します。ぶどう園はシル川沿いにあり、テルモはここで土着品種ゴデーリョ100%の個性的な白ワインを造り始めました。この地はガリシア地方でもっとも大陸的な気候で、特に夏は長く暑い日が続きます。そしてプロジェクト第2弾として、今度はメンシアという土着の品種を使って、個性的な赤ワインGabaを造りました。この土地らしさを持ち、潜在力がある赤ワインです。

サンタクルスという町にあるブドウ畑は、ラ・ファルコエイラと呼ばれています。古いブドウ畑はかつてのガリシアを思い出させます。大西洋と大陸の両方の影響を受けた神秘的なガリシアです。栗の木やロックローズの花が所々に咲き、シル川の支流を挟んで入り組んだようにそびえ立つ山脈の山肌に、古い花崗岩でできた段々畑があり、ブドウ樹はひしめくように不規則な列を作って並んでいます。この辺りのブドウ畑はフィロキセラによる甚大な被害を被りました。しかし、現存する区画では素晴らしい仕事を達成しています。畑には様々な品種が植えられていますが、テルモは在来品種を使ってのワイン生産に焦点を当てています。



ワイン名	Gaba Godello (白)
税別小売価格	1800円 (2011年)
品種	ゴデーリョ
樹齢	
標高	550m
土壌	シル川沿いの肥沃な沖積土。石灰岩
熟成	ステンレスタンクのみ

ワイン名	Gaba Mencia (赤)
税別小売価格	1800円 (2010年)
品種	メンシア
樹齢	
標高	500m
土壌	シル川沿いの肥沃な沖積土。石灰岩
熟成	ステンレスタンクのみ



Cebreros (セブレロス)

セブレロスはカスティーリャ・イ・レオン州南部に位置し、テルモは1999年からこの土地で事業をしています。スレート土壌のミネラルと、大陸性の厳しい気候が有名です。近年になってからブドウ畑の70%が消滅したものの、セブレロスにはブドウ栽培の伝統があり、村では現在でも耕作や輸送のために馬やラバが使われています。

この村の特徴は、スレート層と花崗岩が混ざった土壌にあります。松の木々が畑を取り囲み、樹齢100年の古ブドウ樹が不朽の姿でたたずむ風景はとてもユニーク。この地では農作物が数百年前と同じ方法で剪定されているのです。町中のいたる所でガルナッチャが完璧な方法で栽培され、「アレバタカパス」と呼ばれるスレート質の岩でできた斜面が目を見せます。ブドウ畑の中には標高1200メートルに位置するものもあります。

村の斜面の中腹には国道403号線が走っており、この道を挟んで斜面の上部がピサーラ（薄いスレート層、シスト）、下部グラニート（花崗岩）に土壌質が分かれています。

ワイン名	PEGASO PIZARRA(ペガソ ピサーラ)
税別小売価格	5000円 (2009年)
品種	ガルナッチャ
畑の面積	5ha(20hl/ha)
樹齢	平均100年以上
標高	1000~1200m
土壌	シスト
熟成	オークの開放桶で発酵後、4~500Lのフレンチバリックで24~30ヶ月熟成



ワイン名	PEGASO GRANITO(ペガソ グラニート)
税別小売価格	5000円 (2009年)
品種	ガルナッチャ
畑の面積	5ha(20hl/ha)
樹齢	平均100年以上
標高	800~1000m
土壌	花崗岩
熟成	ステンレスタンク発酵後、600Lのフレンチバリックで18ヶ月熟成

