



この自然の恵にあぐら、とバルビエ氏。

る」と確信したという。

バストラーナ氏は「プリオラートでグラン・ヴァンを造ることができるだろうと期待した。それが、この地域全体の経済、名声を引き上げることになるだろう」とも思ったのだという。

そのどちらも実現した今、タラゴナから移り住んだ彼はグラクリオップスの村長に選ばれている。

彼らは畑にあった古い樹齢のガルナッチャとカリニャンを残しながら、カベルネ・ソーヴィニオン、メルロ、シラーなどフランス系品種を植えた。1989年、初めて彼らのワインが造られた。その年、ルネ・バルビエ氏の知人でリオハの生産者レモンド・バラシオ家の息子アルバーロ・バラシオ氏が彼らの事業に誘われ、加わった。彼は「イタリアワインがヴィーノ・ダ・ターヴォラなど高級ワインの成功によって、再び世界から注目されたのだから、自分もスペインで同じことをしたかった」と言う。

その彼の願いもかなった。バラシオ氏のワイン、エルミータErmitaはベガ・シシリアを超える値段で売られ、彼自身も今やスペインの革新的若手醸造家として内外から注目されるスターとなっている。

1989ヴィンテージは中身は同じであっても、それぞれのラベルを貼って販売した。バルビエ氏はクロス・モガドールClos Mogador、バストラーナ氏はクロス・ド・ロバックClos de L'Obac、ベレス氏はクロス・マルティネClos Martinet、バラシオ氏はフィンカ・ドフィFinca

Dofiと名付けたブランドのラベル。このヴィンテージ、彼らのワインは外来種を用いているためにプリオラートの原産地呼称を認められなかった。今も外来種は認定されていないが、彼らのワインは当局の大いなるフレキシビリティのおかげで、プリオラートの原産地呼称を表記することができるようになった。

1992年に彼ら4人はワイン造りとビジネスの思惑の違いから袂を分かち、それぞれ醸造所を別にして、ワインも別々に造るようになった。クロス・モガドールとクロス・ド・ロバックはなんと元の醸造所を真ん中で壁一枚で仕切って、それぞれが使うことになった。ベレス氏は村から下ったシウラナ川の岸辺に畑と小さな納屋を購入。バラシオ氏は村のなかの古いボデガの空き家とセラーを借り、借地耕作や契約栽培のほか、エルミータと呼ぶ古い農園の畑を手に入れた。昨年からは近代的な醸造場を村はずれに建設中。

彼ら4人のプリオラートはいずれも濃厚な果実味ながら、洗練されたインターナショナルテイストをもつが、微妙にそれぞれの個性

急峻な斜面でリコレリヤを植え、畑にする。



リコレリヤ(粘板岩)の間から伸びる葡萄の樹。

が異なるのが面白い。だからこそ、飲み手の好奇心も誘う。

最も濃縮された個性をもつのがクロス・モガドール。カベルネ・ソーヴィニオンとガルナッチャを40パーセントずつにシラーが20パーセント。カリニャンがほんのわずかだけ入るという。フレンチオークの新樽のみで熟成させている。プリオラートでシラーを最も多く用いているのが特徴でもある。

そして、最もエレガントなスタイルをもつのがクロス・マルティネ。その理由は、葡萄畑が海拔の低い場所にあり、高い位置にある畑に比べて太陽から受ける強い日差しが和らぐのがひとつの理由。ガルナッチャとカリニャン、カベルネ・ソーヴィニオンとメルロ、それにシラーはそれぞれ在来種、外来種の予備ブレンドをして、1996ヴィンテージからはすべてフレンチオークの新樽で熟成した上で総合的にアッサンプラージュ。

クロス・ド・ロバックはプラムなど濃厚な果実味があるが、口中で中盤からタンニンが引き締まっていき、それもあってややミネラルな鉱物質的な硬さのあるタイプ。ガルナッチャとカベルネ・ソーヴィニオンを主体にメルロとシラー、それにカリニャンのアッサンプラージュ。やはりフレンチオークの新樽のみで熟成。

フィンカ・ドフィはガルナッチャ60パーセントにカベルネ・ソーヴィニオン、メルロ、シラーをアッサンプラージュ。フレンチオークの樽とそれに10パーセントの割合のアメリカンオークの樽が用いられる。最初にとっても濃縮感があり、その後エレガントさが出てきて、最後に樽からのまだ粗いタンニンが残る、最も樽風味の強いタイプ。プリオラートというよりも、スーパー・スパニッシュのなかでもさらに話題のエルミータはガルナッチャ70、カリニャン10、カベルネ・ソーヴィニオン20の各パーセントから。評判にたがわず、濃厚なワインで、しかしタンニンはフィンカ・ドフィに比べてこなれているため樽風味をさほど強く感じない。

濃いけれどアルコールの強いタイプだったこの地域のワインから彼らはどのように変身を図ったのだろうか。

ほとんど平地のない、幾つもの丘陵がうね