



卵形タンクはトレンドのたまごか？

フィヨーニョさん。

産地産地はシュアノン・ブワシ、ピノ・ノワール、カベルネ・アラン、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロットで、卵形タンクは半口および全口の白ワインの熟成と醸成に使っており、トップ・キュヴェのみならず、第一級のピノ・サンタンディも卵形タンクによるものだ。醸造方法は野生酵母で発酵後、もろみと皮を搾り出す。卵形タンクの醸造上の利便は、温度コントロールをしなくても自然に発酵が進むこと。また「ワインはよりフルーティでフレッシュな気がする」という。最終的には、ワインに複雑なタンクをえるため、ほかの産地で醸造したワインとブレンドしている。

「卵形タンクによるワインにはとても満足しているが、この産地はあくまでもピノワールを産出する産地であり、ピノワールに絞って働くことがすべてだと考えている」と強調する。



●スペイン

アルベクトー・イ・ノヤ
Alberto Noya



1974年からオーガニックに取り組む、スペイン産のオーガニックワインを生産し、現在では一帯の産地をドメニオに発展中。産地はジョゼップ・マリア・アルベクトー・イ・ノヤさんはベネデクトの修道院長でもある。

卵形タンクを導入したのは2003年。「ドメニオ・デ・バリンエの醸造家ジャン・デニス・シレーファが推奨したことで、卵形タンクの醸造やその効果、効果について詳しく聞いた。どうやらわれわれのワインにも合うようだ」と決めた。現在使っているのは800Lのタンク。第一級の産地のシャルロット100%で造るエル・フアンエの熟成と醸成に使っており、フィヨーニョ2003年を2010年に市場にリリースした。

エル・フアンエの産地で約100年の歴史を持つ4つの醸造家産地を結び自家醸造したものを用いて卵形タンクで熟成。その後、年によるから1年と皮を搾り出す。そして、ほかの産地で造ったワインとブレンドすることで、ワインと産地の個性とバランスと個性を高める。それは第一級の熟成やピノワールだけでは得られない個性だという。他に葉をつけているのは「葉、その葉と中の葉がサポートするため」とする。

出来上がったワインはほかの産地で醸造したワインと比べ、「より自然な香りがあり、ミネラル感があり、おもしろくシャルロットからのワイン産地

の個性をより引き出している。バリックと同様、途中で熟成が進むが、オーガニックの香りや味わいが何もない。そして葉と葉をすることでミネラル感とリッチさが増す」と強調している。さらに、シャルロットはもとより、かつて伝統的な醸造が起きたことのある他の産地産地すべてに卵形タンクは適していると考えていて、今後ほかのワイン産地でも試験醸造を進める可能性を指摘した。

「卵形タンクにはとても満足しており、タンクの数を増やすつもりだ」と。

今年のはじめに輸入したトップスの試飲会のため来訪したマーケティング部長のジョゼップ・カベスさん「葉、葉の自然な香りやリッチなミネラル感でも葉はしているが、シャルロットほどよい効果は得られていない」と話している。

2012年2月の産地産地展（フィヨーニョ2012年産地産地展）、「人為的なバリエーションよりも、ワインのナチュラルさがずっとアップするものになる」と話していたジョゼップ・マリアさん。今後卵形タンクにトライする産地産地へのアドバイスとして「産地産地になるワインは必ずしもない。必ずしも試すべし」と。

クロス・モガドール
Clos Mogador

1990年代から注目を集める産地プリオラート。その復興の中心人物のひとりが、クロス・モガドールのルネ・バルビエさんだ。フランスで栽培醸造を学びボルドーで故エミール・ペイノー教授に師事した後、リオハのバラシオス・レモンドで働きながら1978年にグラタリョップス村でワイン造りを始め、現在は約20haの畑をオーガニックで栽培している。

どの品種にどの醸造タンクが適しているかをバルビエさんは研究し続けている。現在は卵形タンク、大型のオーク樽（フードル）とアンフォラを使っている。フードルにはマカベオが、卵形タンクにはガルナッチャ・ブランカが合っているが、卵形タンクにはほかの白品種や赤のガルナッチャなどでもうまくいくと考えている。導入したのは2004年で、友人のディディエ・ダグノー（2008年に他界。編注：アンケートに「使用していない」と回答したのは娘のシャルロット

ト・ダグノーさん) やジェラルド・ゴウビーと一緒に試してみることにした。「地肌のきめが粗く『呼吸』できるので、葡萄の鮮度を維持できる素材が気に入ったから」と。

バルビエさんは3基ある600ℓの卵形タンクでガルナッチャ・ブランカを野生酵母で発酵し、9カ月間そのまま熟成。それにマカベオ、ヴィオニエ、マルサンヌ、ルーサンヌ、ピノ・ノワール、エスカニャベリヤス、ペドロ・ヒメネスと、全部で8種をブレンドし、ネリンとしてリリースする。

ネリンには卵形タンクで醸造したワインが約30%含まれていて、その成果には満足しているが、卵形タンクを今後増やすかどうかの答えを出すにはあと数年かかるという。

● ドイツ

ヴァインゲート・アム・シュタイン
Weingut am Stein



Photo by Weingut am Stein

フランケン地方の中心都市ヴェルツブルグを走り抜く葡萄酒の一角、ゴッスラの葡萄酒を日本の酒で飲んだようにも感じるワイナリーがある。4代目醸造師のルートヴィヒ・クノルさんは1990年に父の跡を継ぐと思想的に造酒を向上させ、2000年にドイツ最高級ワイン醸造所連盟の10%に加盟し、2007年からピオディアスを栽培している。

卵形タンクを導入したのは2005年。葡萄酒でアレバクションをディナミク・ブルン(動揺)したり自然の生態を模倣しているうちに、シュタイナー監学に出てる果実が中熟期を再現したような卵形タンクに興味を持った。900ℓタンク1基で、フランケンの代表的な品種であるピノヴァーナーの苗木からの収穫を野生酵母で発酵し、蒸餾も受けずにそのまま熟成

後再びタンクに戻し、熟成を繰り返す。熟成させた後、ステンレスタンクで醸造した70%に、残りは卵形タンクで醸造したワインをブレンドして2000年を以てリリースした。醸造師のチームで試飲した醸造師たちは、最後のワインは非常に美味しかったが、同時に意気も砕かれたという。

ルートヴィヒさんは卵形タンクのメリットとして熟成中のマイグレーション・シフトと、熟成・熟成中の液体循環を挙げる。また、より多くのミネラル感による塩味が残り、クリスピーで、自然の炭酸のフランケン・ピノワールを非常によく表現できるとする。醸造やメディアの反応もよく、2013年に竣工する新しい醸造所にも卵形タンクを導入予定だ。

● オーストリア

マインクラング
Meinklang

ノイザラー醸造所、パンゴラーとの協働に近しいムルザー地方のマインクラング。ピオディアスに熱心に取り組む、90haの農場では葡萄栽培のほか、古民家やりんごも作り、アンゴス牛を飼育している。醸造師ヴァーナー・ミヒツァさんが初めて卵形タンクを使ったのは2005年の収穫から。最初はノイザラー製のタンクを3基購入したが、タンク内部の表面の質感とその形状に満足できず、自分で設計、木、セメントを混ぜてコンクリートでつくると決めたという。

導入のきっかけは「フランスの友人のワイナリーで見て、驚かされてしまった。パワックでワインを熟成させると、ワインが土地の気候を思い、「人工的な」木のフレイバーが伝わる



Photo by Meinklang



びるという問題を常に抱えているから」と。

自ら設計した卵形タンクの容量は300ℓ。タンクの厚みは75cm、20個前後させている。良い方は厚いほかのタンクと変わらないが、初めて使う前に湯の温度調整できるとあって、準備しなげればならないと懸念する。

2005年に、ザンクト・ラウレンツ100ℓからザンクト・ラウレンツ・コンクレート200ℓを販売した(現地醸造師協会の)。このワインは熟成から熟成まですべて卵形タンクで行っている。「卵形タンクで造ったワインは、ワインに最適な温度をもちだし、ワインがよりピュアな味のある味わいになる」とし、醸造、ブドウプレシキッシュの醸造にもトライしている。フランスのよいタンクコンのストラクチュアがあり、非常によい結果を得ているようだ。(ヴァノデーテ2013年5月号も参照)

● 南アフリカ

ボーゲンホーフ・クルーフ
Boekenhoutskloof

19世紀にフランスから造酒を運んだ南アフリカに新天地を求めたユダヤ人たちが開拓したフランシスコ地方に近くから来る。「土地のブドウの木を醸造するボーゲンホーフ・クルーフ。1991年にアバルト・ヘイト醸造師が醸造し、醸造師が受けつづけて2003年に醸造所を購入したマーサー・サントと醸造パートナーの形で、ボーゲンホーフ・クルーフは最高級なワインを醸造するワイナリーとして成長して来た。

卵形タンクを導入したのは2007年。「フロワー