

# ビジネス デン ガブリエル訪問情報

http://www.inaba-wine.co.jp/blog/staff/post-30.html

動画もあります



## ガブリエルのセールスポイントは？

キャップシールに月の満ち欠けが

- 1.D.O.モンサンは、スペインで2つしかないD.O.caであるプリオラートに隣接
- 2.テクノロジーや農業技術を知らない祖父からワイン造りを習ったため、同じように昔ながらのワイン造り

ビジネス デン ガブリエルの歴史は、19世紀に遡ります。ガブリエル デ ダロモス家の後継者、ホアン ロフェスが、自分の所有する畑に葡萄を植え、自宅の1階でワイン造りを始めたところから始まります。彼はその後、数十年に渡ってワイン造りを続けました。彼の子孫の時代に規模を広げ、タラゴナのダルモ村の中心に移転しました。数々の困難に直面しながらも、ビジネス デン ガブリエルは、100年以上、ずっと同じ一族によって運営され、創業当初に植えられた葡萄を今でも育て続けています。少量生産にこだわり、自社畑の最高の葡萄を使い、造られるワインの1本1本がベストであるよう、品質を追求しています。近年、この精神をさらに突き詰めるため、バイオダイナミの採用を始めました。ビジネス デン ガブリエルにとって、バイオダイナミを採用することは、人生の哲学であり、自然を尊重する手段です。葡萄が生育しているテロワールに対して自然なアプローチを行い、月の満ち欠けや様々な惑星の動きに従って作業を行っています。収穫は全て手摘みで行い、ます。肥料はオーガニックなものだけ、酵母は葡萄畑に存在する天然酵母だけを使用しています。彼らの目標は、ここで行われる作業、造られるもの、全てが出来る限り自然であることです。そして、土地がもたらしてくれる英知、純粋さがワインに表現されることを目指しています。2年間バイオダイナミを行っており、2012~2013年にエコロジーの認定を、さらに1年後にバイオダイナミの認証を得る予定です。3種類の葡萄は、白亜、粘土、そして砂質など様々なタイプの違う土壌で栽培されています。少ない降雨量、昼と夜の寒暖差、海に近い場所といった要素が合わさり、品質の高い葡萄を育てるのに理想的な条件を与えてくれています。



歴史	19世紀 ホアン ロフェスタが畑に葡萄を植え、ワイン造りを開始 タラゴナのダルモ村へ移転 '04年 自社ブランド20%、葡萄売り80% '10年 100%自社ブランド
オーナー	ジョセプ マリア アンゲラ アンセス
名称	「ガブリエル家の葡萄」の意味
葡萄園	14.5ha 海拔125~200m 7ヶ所に分かれている 7ha カリニエナ(樹齢30~90年)、3ha ガルナッチャ(15~80年)、4.5ha シラー(15年)
葡萄栽培	バイオダイナミの採用を開始 '12~'13年にエコロジーの認定、その1年後にバイオダイナミの認証を得る予定 天然酵母使用 肥料はオーガニック 収穫は手摘み

レラビ モンサン		VTが変わりました	
<b>S-149 2010</b>	<b>L'Heravi Monsant</b>	<b>【新入荷】</b>	<b>¥1,575</b> (本体価格¥1,500)
《赤》【フルボディ】	等級:D.O. モンサン	生産者:ビジネス デン ガブリエル	
葡萄品種:ガルナッチャ(60%・25年)、カリニエナ(20%・40年)、シラー(20%・18年)			
18~19度に温度管理したタンクで、赤いフルーツのアロマを抽出します。24時間葡萄とジュースを一緒にし、その後離して17~18度でモストの醗酵を続けます。『赤ワインなのに白ワインを飲んでいるようなワイン』を目指し、アロマがあって香り豊かなスタイルになっています。澱を攪拌して20日間シュール リ状態にします。バトナーージュは1日2~3回行います。初めのうちは3回行い、日が経つごとに徐々に減らしていきます。皮はゆっくりプレスしてタンニンがなめらかでなくなったら、皮を除きます。フレッシュなノーズ。縁が紫がかったチェリーレッド。赤い果実、野生のハーブ、キャンディのような香り、ソフトでエレガント、濃厚なジュースのような口当たりです。3~4年はキープ出来ます。樹齢の古い葡萄からの若いワイン。			

レラビ セレクシオ モンサン		VTが変わりました	
<b>S-126 2009</b>	<b>L'Heravi Seleccio Monsant</b>		<b>¥2,205</b> (本体価格¥2,100)
《赤》【フルボディ】	等級:D.O. モンサン	生産者:ビジネス デン ガブリエル	
葡萄品種:カリニエナ(50%)、シラー(50%)		熟成:バリック(フランス産・2~3年樽)8ヶ月間	
カリニエナは50年樹齢、シラーは15年樹齢です。別々のタンクで発酵させ、20日間醸しを行います。数ヶ月間澱と共に置き、その後フランス産の225Lのオーク樽(2~3年樽)で8ヶ月間熟成させます。そのままの果実味を残すために、清澄もろ過もせずに瓶詰めします。このワインは、4世代以上に亘り同じ家族が、モンサン地区の古い葡萄樹への献身的な愛情と情熱を持って世話をした結果生まれています。葡萄栽培では、常に生態系に配慮しており、2年前からバイオダイナミの方法を行っています。			

レラビ クリアンサ モンサン		VTが変わりました	
<b>S-127 2007</b>	<b>L'Heravi Crianza Monsant</b>		<b>¥2,940</b> (本体価格¥2,800)
《赤》【フルボディ】	等級:D.O. モンサン	生産者:ビジネス デン ガブリエル	
葡萄品種:カリニエナ(50%)、ガルナッチャ(50%)		熟成:オーク樽(フランス産)12~14ヶ月間	
カリニエナは70年樹齢、ガルナッチャは80年樹齢です。タンクでは、22~25度で発酵。ピジャージュを行ない、20日間醸しを行います。樽では、樽の壁面を空けて発酵させ、25~35日間マセラシオンします。ブレンドして、12~14ヶ月間フランス産オーク樽で熟成します。清澄もろ過もしていません。5~7年間楽しめます。葡萄栽培では、常に生態系に配慮しており、2年前からバイオダイナミの方法を行っています。紫色で、ミネラルが感じられ、粘板岩や土、ブルーベリーやブラックベリーの複雑な香りがあります。口当りはピロードのようで、風味にあふれ、混じりけがなく、長い余韻を持った、バランスの取れたワインです。'07年の生産量は、7,554本です。			
'07年が「ペニンガイド2011」で83点。			

《ブログ・稲葉通信「スペイン モンサン ガブリエル訪問情報」(営業 1 課西尾宗洋)より抜粋》

1.D.O.モンサンは、リオハと並ぶD.O.caのプリオラトに隣接

D.O.モンサンは 2001 年に確定された新しい D.O.です。ここで、モンサンとプリオラートの位置関係を見てみましょう。赤線の内側がプリオラートのエリアで、それを囲むようにしてモンサンのエリアがあります。右の地図の赤丸で囲ってあるところが、ワイナリーがあるDARMOS(ダルモス村)です。



ここで気になるのが、プリオラートとの土壌の違いです。「Licorella」(リコレリャ)と呼ぶ粘板岩がプリオラートの特徴です。では、ガブリエルの畑はどうでしょうか？写真のように、畑には「Pebbles」(ペブロス)と呼ばれる小石が散らばっています。スレートの粉砕された土、石灰岩、大小の小石、石灰質の土などが組み合わさった土壌です。一般的に、モンサンはプリオラートと同じように粘板岩質が多いと言われていますが、ガブリエルの畑はスレート(粘板岩)は見当たりません。小石がほとんどですが、テニスボールくらいの大きさのものもあります。



ガブリエルの所有畑は約 15ha。6 箇所に分かれています。写真(左)はそのうちのひとつ、ガルナッチャの畑、標高 200mです。仕立てはプリオラートとよく似ていますね。プリオラートほど急斜面ではありませんが、同じようにアップダウンが激しく、畑から見渡すと、まるで円形劇場の舞台に立っているような光景です。右は樹齢 80 年のガルナッチャの樹で、祖父の時代に植えたものです。

2.テクノロジーや農業技術を知らない祖父からワイン造りを習ったため、同じように昔ながらのワイン造り



「ワイン造りの師匠、おじいちゃん」登場！！  
「ワイン造りは祖父から教わった。」と言うホセ。実は、彼は幼少の頃、父を亡くしました。彼が1歳の頃です。それまで父がワイン造りを行っていましたが、不慮の事故で突然父が亡くなり、再び祖父が家業を引継ぎました。ホセは、幼い頃から祖父にくっついて畑に出ていましたが、本格的働くようになったのは 16 歳の頃からで、ワイン造りは祖父から学びました。テクノロジーや農業技術を知らない祖父からワイン造りを教わったホセ、祖父と同じように昔のままのワイン造りをしています。最も意識していることは、自然に対して敬意を払いながら畑作業をすること。2 年前からビオディナミを取り入れ始め、月の満ち欠けを参考にボトリング行う、肥料はオーガニックなものだけ、酵母は葡萄畑に存在する天然酵母だけを使用など、作業は出来る限り自然であることを心がけています。

「シンプルであるが情熱をつぎ込んでいる。私にとってワイン造りは人生であり、これが私の人生(ワイン造りの哲学)です。」と語るホセ。



畑を見学していると、一輪車に似たものを見つけました。これは肥料を撒く道具です。剪定した枝をこの中で燃やし、一輪車のように押しながら灰を撒いていきます。剪定した枝をそのまま畑に撒くことはよく聞きますが、灰にして撒くとは初めて聞きました。大変手間のかかる作業です。ワイン造りの過程で、出来る限り自然であることを目指しているホセ、これも自然なアプローチのひとつです。



(右の一輪車を上から見たところ)



さらに、もうひとつ、セラーで見慣れないものを見つけました。自然の肥料を調合する道具です。牛の角に、牛糞や粉状した石を混ぜて肥料を造り、畑に撒くそうです。もちろん手作りです。



畑はたくさんの草、花、ハーブ、昆虫もいて本当に自然を感じさせてくれる場所です。写真を見て下さい。左側の畑には草がたくさん生えています。右側は手が加えられ、きれいに整備されています。左側がガブリエルの畑、右側は他の生産者の畑です。比べてみると、違いがはっきり分かりますね。草を生やしているのは、樹勢を抑えて葡萄に行き渡る養分をコントロールすることにより、根が土壌深く張っていきます。その結果、葡萄の実粒が小さく、養分の凝縮したものが造られるそうです。また、生息する微生物を守るため、土壌は掘り返さないそうです。