



## リオハ、アロ駅前街区で開催の ワイン試飲歩きイベント *La Cata del Barrio de la Estación*

2016年9月17日、収穫開始を目前にしたリオハのアロの駅前街区にある7つのボデガは「第2回ラ・カタ・デル・バリオ・デ・ラ・エスタシオン La Cata del Barrio de la Estación」というワインイベントを共催した。スペインだけではなく、海外からもワイン愛好家が参加し、その数、4500人であった。

リオハは、ポルドー（フランス）、ポルト（ポルトガル）、サン・フランシスコ/ナバ・ヴァレー（アメリカ）、ケープ・タウン/西ケープ州ワインランド（南アフリカ）、メンドーサ（アルゼンチン）、バルバライソ/カサブランカ・ヴァレー（チリ）、マインツ/ラインヘッセン州（ドイツ）、ヴェローナ/ヴェネト州（イタリア）、アデレード/南オーストラリア州（オーストラリア）とともにワインツーリズムを促進する「グレート・ワイン・キャピタルズ（偉大なワインの首都）」のメンバー。リオハはビルバオが加盟都市で、なんと、2015年に開かれた第1回ラ・カタ・デル・バリオ・デ・ラ・エスタシオンで「ベスト・ワインツーリズム・イニシアティブ」賞に選ばれた。

アロ駅前にある、ロベス・デ・エレティア・ビーニャ・トンドニア、クネ、ビルバイナス、ムガ、ラ・リオハ・アルタ、ゴメス・クルサド、ロダの7つのボデガを巡りながら、各ボデガが選んだ2種、合計14種のワインを試飲するという内容で、またリオハの農産物を用いたタパスやチーズのスタンド、音楽バンド演奏ありと、駅前街区全体がイベント会場となった。



ラ・リオハ・アルタはリオハの葡萄畑の風景を写真でアビール。



線路際にある「CVNE」は「Compañía Vinícola del Norte de España」（北部スペインワイン会社）の頭文字。ワイン愛好家たちはワイングラスを笛から下げたホルダーに入れ、試飲をしながら駅前街区のボデガからボデガへと巡る。各ボデガの入り口には内部の混雑状況が分かるように見出し、ワインをゆったり楽しめるよう配慮がされるなど、レヴェルの高い、まさに大人のイベントだった。



ムガのボデガの前にはアロの鉄道開通150周年を記念して、昔の蒸気機関車と、フィロキセラ禍の時代にワインをボルドーまで運んだ輸送用の大樽が展示されている。



アロ駅の真下にボデガが建てられ、列車を降りてすぐにボデガ見学や試飲ができる。ラ・カタ・デル・バリオ・デ・ラ・エスタシオン・イベント時には、ラ・リオハ州の州都で高速列車が止まるログローニョからアロまで、特別列車が運行する。



ビルバイナスのボデガはアロ駅のプラットフォームに続いている。

## ワイン愛好家を満足させるイベント

このイベント、単なるワイン祭りや飲み歩きではない。参加費50€は一般的なワイン祭りに比べて高額だ。だから、参加者の大半が中年以上で高収入のワイン愛好家たちようだった。欧州経済共同体加盟後、リーマンショックでバブルがはじけるまでの二十数年間の経済成長によって生活が豊かになったスペイン人のワイン消費は、それまでの「量（安価なワイン）を飲む」から、量を減らしても「より高価な原産地統制呼称DOの付いたワインを飲む」傾向に変化した。そして、この時代に産地や造り手に興味をもつワイン愛好家が増えていった。7軒のボデガの受け入れ態勢やプログラムも、単なるお祭り騒ぎにしないという姿勢がうかがえた。試飲に供されたワインはレセルバやグラン・レセルバ、スペシャル・キュヴェなどセレクトされたワインが中心で、ワイン愛好家を満足させるような内容だった。また、各ボデガでは、ワインの樽の移し替え、カバ（リオハはカバの認定産地のひとつ）の剥抜き（デゴルジュマン）、樽の組み立て、ボタと呼ぶヤギ皮の水筒づくりなどの実演、ボデガの歴史を紹介する写真展や著名

彫刻家の作品展などが行われた。

2017年の第3回ラ・カタ・デル・バリオ・デ・ラ・エスタシオンの開催日やプログラムなどは今年7月ごろに発表予定。

<http://www.lacatadelbarriodelaestacion.com/en/>

## アロ駅前街区の歴史

もし、フランスでうどんこ病に続いてフィロキセラ禍が発生せず、そしてスペイン北部のアロという田舎町に鉄道が通らなければ、アロ駅前に、何軒ものボデガが集中する駅前街区も生まれなかったはずだ。

19世紀半ば、フランスのローヌ南部で発生したフィロキセラは瞬間にフランス全土に広がり、ワインの生産だけではなく輸出もストップした。ビジネスを続けるべく、フランス人ワイン商は、まだフィロキセラ禍の発生をみていないピレネー山脈を挟んだ隣国スペインへと向かった。その多くはリオハにやって来て、ワインを買い付け、フランスへと輸送、あるいはボデガを興し、ワイン生産を始めた。

ラ・リオハ州北西部にあるアロの町に鉄道が通り、駅が開業したのは1863年だった。アロ

駅の周りには次々にボデガが建設された。ボデガには鉄道の引き込み線が敷かれ、樽や瓶に詰められたワインが直接列車に積まれ、そこからビルバオ港まで鉄道輸送され、港で船に積み替え、ボルドー港まで運ばれた。そこから、リオハ産の「ボルドー風」や「ブルゴーニュ風」ワインがフランス国内だけではなく、ほかの国に輸出された。アロの町はこのワインビジネスの隆盛によって、電気がいち早く通じ、スペイン銀行の支店がオープンするなど発展した。この時代にラ・カタ・デル・バリオ・デ・ラ・エスタシオン共催の7ボデガのうち5つが興された。

## リオハワインの多彩さを語る、知るプロフェッショナル・テイスティング

ラ・カタ・デル・バリオ・デ・ラ・エスタシオン開催の前日には、国内外から招かれたワインジャーナリストやソムリエを対象に、プロフェッショナル・テイスティング・セミナーがビルバイナスのボデガで開かれた。司会進行役を務めたのは、レセプションでスペインワインをリードした貢献を認められ「今年の機関車」



リオハ、アロ駅前街区で開催の  
ワイン試飲歩きイベント

La Cata del Barrio de la Estación



最もオーセンティックなリオハワインとたたえられるボダガス・ロベス・デ・エレディア・ビーニャ・トンドニアは、昔のままのアメリカンオークの発酵樽で発酵、レセルバでも6年という長期熟成をして発売する伝統を維持する。



ゴメス・クルサドのボダガの壁には昔の宣伝絵が描かれている。「Vinos Finos de Rioja」（リオハの上品な品質ワイン）の文字がある。



1987年創業と、駅前街区のボダガの中で最も歴史が浅いロダ。



ジャーナリストやソムリエなど約200人が参加したプロフェッショナル・テイストリングをリードしたのは、スペイン人唯一のMWのペドロ・バイエステロスさん（左で立っている人物）。現在、リオハDOCaでは「村名」や「単一畑」ワインの表示許可や規定を求める声に「ビノス・シングulares Vinos Singulares」の категорияが審議され、間もなく認可が発表される予定という。そうした中、「リオハワインは伝統的にブレンドによって造られてきた。この歴史を振り返ろう」という主旨で、7軒のボダガがそれぞれのテーマで試飲を行った。

賞に選ばれた、スペイン人唯一のマスター・オブ・ワイン (MW) のペドロ・バイエステロス。

「一本の葡萄の木、ひとつの畑、異なる地区、それぞれの特徴をブレンドして造られてきたのがリオハワイン。それはなぜだったのか。100年の歴史あるリオハワイン造りをみんなと一緒にここに再現してみよう」というあいさつでセミナーは始められた。

先陣を切ったのは、1877年創業のボダガス・ロベス・デ・エレディア・ビーニャ・トンドニアのオーナー族のひとり、マリア・ホセ・ロベス・デ・エレディア。

「約150年前のリオハワインはヴィンテージ表記のないものだった。品質格付けである、コリエンテ（デイリーワイン）、フィノ（上品な品質ワイン）、スベリオール（高級ワイン）というラベル表示だった。さらに、ラベルには『ブルゴーニュ』、『ボルドー』、『ソーテルヌ』といったフランス風のスタイルを示す記載もあった。わがボダガのワイン、トンドニア・レセルバは1920年から1981年の間、『6』（Sexto = 6年目）という表示をしていた。これは、樽熟成をした異なるヴィンテージをブレンドしたワインだった。ワイン法がヴィンテージなしの表示を許さなくなり、1982年以降はヴィンテージを

表示するようになった。なぜ異なるヴィンテージをブレンドしていたのか。それはトンドニアのワインは持続性のあるアロマ、エレガントさをもつスタイルに代表されるからだ。樽熟成を始めて二度の冬の寒さによってワインのタンニンはゆっくりと安定していく。樽熟成4年目と5年目のワインの選別を行い、ブレンド。樽熟成6年目を迎えると、ワインはパーフェクトな状態となるが、さらに長期の瓶熟成を行って洗練させる」と語った。

テイストリングにはヴィンテージ2008の2種と、2009と2006が出され、各参加者がトンドニアのスタイルと思うブレンドを行った。理想的なブレンドは2008の2種で95%、それに2009を5%、のようだ（なお、現在もEUのワイン法では異なるヴィンテージのワインを最大15%までブレンドしても、主たるヴィンテージをラベル表示することが許されている）。

このほかのボダガもそれぞれのテーマによるテイストリングを行った。

カタルーニャ州から進出、1987年創業と、駅前街区で最も歴史が浅いボダガス・ロダのテーマは、異なるテロワールにある畑のワインのブレンドの重要性。1901年創業のボダガス・ビルバイナスは「ブルゴーニュ・スタイル」の

リオハワインとして1904年に誕生させたビーニャ・ポマルのレセルバとグラン・レセルバとなるワインのブレンド構成について。

1890年創業のラ・リオハ・アルタは、75年の歴史をもつビーニャ・アルダンサのブレンドにおけるテンプラニーリョの異なる畑のワイン、そしてそれを補充するガルナッチャについて。1932年創業のボダガス・ムガは、1994年に誕生させた「国際的スタイル」を目指し、フレンチオークとアメリカンオークの新樽で13カ月熟成させるトーレ・デ・ムガを構成する、テンプラニーリョ、ガルナッチャ、マスエロ、グラシアーノの品種について。

1879年創業のクネは、インペリアル・グラン・レセルバのヴィンテージ2014を育む、アメリカンオークとフレンチオークの新樽、4年使用したアメリカンオーク樽、フレンチオークの大樽と、異なるオークや容量の樽での熟成について。1886年創業のボダガス・ゴメス・クルサドは、白ワインを構成するピウラ（85%）とテンプラニーリョ・ブランコ（15%）の品種とその発酵容器の違いについて。後者は黒葡萄のテンプラニーリョが変異、白葡萄となったもので、約20年前にリオハで発見されたという。

〈Report & Photo by Tomoko EBISAWA〉