

Vinícola del Priorat

ビニコラ・デル・プリオラット



ヨーロッパのワイン生産国には、各地に多数の「共同組合」が存在します。数十～数百軒のぶどう栽培農家が出資し合って設立され、彼らのつくるぶどうから、その組合としての共通ブランドのワインを造っています。畑の合計面積が大きいこと、関係者・被扶養者が多く高価格帯ワインの生産リスクは取りづらいこともあって、ラインナップは低価格帯のワインが主流です。

協同組合のワインの品質は、それぞれの組合の資質によって大きな開きがあります。決め手となるのは、組合員である各栽培農家が、優良なぶどうをつくらうという意識を持っているかどうか。彼らは同時に出資者でもあるため、適当にやろうと思えばとことん適当に済ませることができます。

よって秀逸な共同組合は、醸造家にプロ中のプロを招聘し、たとえ出資者であっても品質の劣るぶどうは購入しない、ぶどうの品質によって買取価格に差をつけるといったルールを徹底しています。組合員の意識が高く、「独立生産者やネゴシアンに負けない、美味しいワインを造るぜ!」というモチベーションが共有されているところは、自ずと醸造設備や技術のレベルも高くなり、結果として、秀逸なコストパフォーマンスを誇るワインを生みだすこととなります。

スペインでは、まさしくここがそうです。「プリオラット共同組合」は、1991年、125軒の栽培農家によって設立されました。

当時のプリオラットは、アルバロ・パラシオスらいわゆる「四人組」が奮闘していた産地勃興期。類まれなマイクロ・クライメット（微細気候）、ごつごつとした岩だらけの急斜面の「隙間」にテラス状に切り拓かれた無数の小区画群、この地特有の柔らかい粘板岩「リコレラ」といった、テロワールの優索性に注目した彼らの努力によって、プリオラットはこの20年で急激に発展し、2009年7月6日、リオハに継いで全スペインで2番目となるD.O.C.（特選原産地呼称）に認定されました。

ただ同時に、開墾の困難な急斜面畑ゆえ栽培面積が限られていることで、スペイン随一の高価格帯（5千円～数万円）のワインの産地になってしまいました。

「プリオラット共同組合」の強みは、組合員が、合計205ヘクタールもの畑をもともと持っていたこと（!）。そして、彼らの品質に対する意識が極めて高いこと。「手の届く範囲の価格帯で、我が村プリオラットのワインを楽しんでほしい」という思いで、一致団結していること、です。

醸造を任されているのはサンドラ・メレンデス（写真）。この共同組合は近年より、「プリオラットのワインの優美さや香りの芳しさをより繊細に表現するため」、女性醸造家を起用する方針を採っています。1979年生まれのサンドラは3代目。リアス・バイシャス（ガリシア地方）出身の彼女は、リオハやカリフォルニアで醸造の修行をした後、この組合に招聘されました。ワイン造りのリーダーとしてはもちろん、職人気質のおじさんが多い組合員のアイドルとして、この素晴らしい共同組合を太陽のように照らしています。

所在村	Gratallops（Priorat 中心部）
所有畑面積	205ha
醸造家	Sandra Melendez
継承年	1991年
栽培	125軒の栽培農家の所有する計310の区画より。樹齢50～60年の超VV。収量は12～15hl/ha
醸造	現代醸造技術を結集した極めて清潔な醸造
販売先	輸出70%（ヨーロッパ各国、南北アメリカ、ロシア、ニュージーランド等多国）、スペイン国内30%（百貨店、ワインショップ、レストラン）
掲載実績	「Guía Peñín」、「Wine Advocate」等多数のガイド・雑誌
Web	https://vinicoladelpriorat.com/en/



Onix Classic Negre

オニクス クラシック ネグレ

「オニクス」は「プリオラット協同組合」が世界に誇る旗艦ブランドです。DOQプリオラット。ガルナッチャ・ティンタ50%、カリニエーナ50%。ステンレスタンクで醸造。気候や地勢の異なる300もの区画のぶどうをブレンドしていること、しかも樹齢50～60年という古樹であることによって、この価格帯のスペインワインとしては類を見ない、極めて複雑な味わいです。ヘクタールあたり30ヘクトリットルという超低収量による凝縮したぶどうの旨味を堪能できますが、同時にこの地の土壌に由来するとてもきれいな酸があり、飲み飽きません。気付いたら1本空になっているようなワインです。



Onix Classic Blanc

オニクス クラシック ブラン

「オニクス」は「プリオラート協同組合」が世界に誇る旗艦ブランドです。DOQプリオラート。マカベオ60%、ガルナッチャ・ブランカ30%、ペドロ・ヒメネス10%。ステンレスタンクで醸造。気候や地勢の異なる300もの区画のぶどうをブレンドしていること、しかも樹齢50～60年という古樹であることによって、この価格帯のスペインワインとしては類を見ない、極めて複雑な味わいです。ヘクタールあたり30ヘクトリットルという超低収量による凝縮したぶどうの旨味を堪能できますが、同時にこの地の土壤に由来するとともきれいな酸があり、飲み飽きません。気付いたら1本空になっているようなワインです。
