

Òscar Navas Capilla

スペイン DO Terra Alta に新しい生産者が誕生しました。正確には DO が無いのでテーブルワインですが、場所はカタルーニャ地方でメンダールや Celler Frisach の直ぐ近くです。OSCAR Navas Capilla 氏は 1993 年 7 月 9 日にバロセロナで生まれ、2014～2016 年に PENEDES でワイン醸造を学びました。ちなみのスペインでは父方母方のみよじを名前にする事があり、オスカーは名前ですが、Navas さんはお父様のみよじ、Capilla はお母様のみよじです。

学校を卒業後、お母様が経営するワインレストランで働き、沢山のナチュラルワインを飲み、自ら作る事を決意。そしてその場所はお婆様が生まれたこの地で作る事にしました。それはお婆様は葡萄造りをしておりましたが、1936~1939 年のスペイン内戦で激しく空爆され、畑も何もかも無くしました。ここでは食べる事が出来ずバロセロナに一家は引っ越し、いつかあの土地で葡萄造りをお再開したい!! その思いがオスカーのワイン造りを促進させました。

2018 年に 2HA の畑を借りてトラクターは使わずバイオダイナミックを実践。

最初の年から本当に綺麗なナチュラルなワインを作りました。感性が豊かなのでしょう。そして近所にはあのメンダールの Laureano や Francesc もいるので、沢山の素晴らしい醸造家の先輩達が若い醸造家を助けてくれます。今・スペインでは若い世代のナチュラルワインが要注意ですが、日本で近い将来そういう生産者のサロンを行いますね ♡

(2019 年 7 月 29 日 第 1 回目訪問)

La Furtiva 2018 Vin de Table

グルナッシュ・ブラン 70%とパエラーダ 30%を収穫後直ぐにプレス。コンクリートタンクで7ヶ月発酵。4月に瓶詰め。畑は樹齢が古いのと、所有者が死んだ木を植え還さなかったもので、たった1300Lしか収量はありません。生産量は1600本。その中の120本だけ日本に分けて頂きました。来年は畑が増える予定です。