



= アラバらしいコクのあるチャコリ =

■ 生産者について



2006年、現在、栽培、醸造管理を行うホセ・イダルゴ氏によって設立されたワイナリー。

スペイン北部の大西洋に面したカンタブリア海に非常に近い、アラバ県。その中でも、オコンド村はもっとも北の地域にあり、イサルデ川の渓谷の南岸に位置する村です。臨海地域の気候でありながら、内陸部の気候の影響も受けており、ブドウ栽培には適した場所となっています。ここに6.89haの畑と0.61haの醸造所を所有していて、昨今の人気から毎年少しずつ畑を購入し、生産量を増やしています。

農学博士でもあるホセ・イダルゴ氏とスペインの白ワインの醸造家としてはトップの実力をもつアナ・マルティン氏が、強力なタッグを組んでぶどうの栽培方法から醸造などの技術サポートをしており、ワイナリー内にはホセのアイデアがいかされた最新の醸造技術を備え清潔に保たれた醸造所があります。現在では、栽培と醸造、ワイナリー運営を最高経営責任者ジョン・スベルディア氏がとりまとめることによって、ワイナリーはさらなる進化を遂げています。自社畑のぶどうをワイナリー内にある醸造所で醸造することで、保護原産地呼称の最上級、単一ブドウ畑限定高級ワイン「ピノス・デ・バゴ」の基準を満たす、高品質なチャコリが造られています。

■ 畑・醸造について

所有面積6.89ha。現在のぶどうは、1996年から2004年にかけて植えられたぶどうの樹となります。オンダラビ・スリが3.6ha、プティ・クルヴュが2.0ha、グロ・マンサンが1.0ha植わっています。土壌は、非常に厚みのある白亜紀の石灰岩層で粘土質。有機物質を豊富に含んでいます。

栽培は、トリプル・グイヨー式で、高さのある格子垣を使用。収量は、約6000kg/haで他のワイナリーと比べると少なく(DOでは、13000kg/haまで認められています)、ぶどうの実の成熟とバランスを考えた収穫のため収量をおさえています。栽培については、極力手を加えない「保守のみ」のポリシー。

施肥の必要はほとんどありませんが、必要に応じて、植物由来のオーガニック原料の堆肥を使用。害虫と病気の対策は、環境にダメージを与えないよう細心の注意を払いながら、硫黄、硫酸銅を使用しています。

自社畑のぶどうは、ぶどうの香りがもっとも高くなった完熟期に2~3日間かけてすべて手摘みします。ワイナリー内にある醸造所で、即座に選別、除梗がおこなわれます。年間生産本は90,000本で、うち30%がヨーロッパを中心とした輸出にあてられています。



■ ワインについて

◆ Arabako Txakoli Pil-Pil アラバコ・チャコリ・"ピル・ピル"

<品種> オンダラビ・スリ80%、オンダラビ・スリ・セラティエ(プティ・クルヴュ)20% <区画> オコンド村の自社畑と契約畑のぶどうから
<醸造> 100%除梗後、17~18度に保った5000リットルのステンレスタンクで酵母を使用せずにアルコール発酵。12月の瓶詰後に出荷します。
ラベルには、バスクで盛んだったクジラ漁からイメージされたユニークなクジラが描かれています。

明るく透明感のある色調。梨やりんご、グレープフルーツなどさまざまな完熟したフルーツの香りやフェネルのようなハーブの香り。酸は、いきいきとフレッシュでバランスよく、口に含むとクリスピーな泡が食欲を刺激するワインです。炭火焼の魚介類等との相性もよく、エダムやゴーダなどのチーズともおいしく召し上がっていただけます。また、シンプルながら味わい深い和食はバスク地方の家庭料理に通じることもあるため、是非和食とも楽しんでいただきたいワインです。

アラバのチャコリは、基本的にスティルタイプが多いのですが、今回、いろいろいわんからのリクエストで新しく天然発泡を楽しめるチャコリをつくってもらいました。

◆ Arabako Txakoli Astobiza アラバコ・チャコリ・アストビサ

<品種> オンダラビ・スリ90%、オンダラビ・スリ・セラティエ(プティ・クルヴュ)10%
<区画> オコンド村の自社畑のぶどうから
<醸造> 100%除梗後、17~18度に保った5000リットルのステンレスタンクでアルコール発酵。

◆ Arabako Txakoli Malkoa アラバコ・チャコリ・マルコア

<品種> オンダラビ・スリ100%
<区画> オコンド村の自社畑のぶどうから
<醸造> 100%除梗後、17~18度に保った5000リットルのステンレスタンクでアルコール発酵。4か月間のシュル・リー。

◆ Astobiza Vendimia Tardia アストビサ・ベンディミア・タルディア

<品種> グロ・マンサン100% <区画> オコンド村の自社畑と契約畑のぶどうから <醸造> 11月頃の遅摘みのぶどうを使用、2か月間フレンチオークで熟成甘口タイプのワイン。