



= アラバらしいコクのあるチャコリにこだわった  
「ピノス・デ・パゴ」がついに日本上陸 =

## ■ 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。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、アラバの特徴であるコクのあるしっかりとしたワインとしてのチャコリができあがり、保護原産呼称の最上級ともいえる単一ぶどう畑限定ワイン「ピノス・デ・パゴ」の名を冠しています。

\*ピノス・デ・パゴは、特定の畑から生産される個性的な高品質ワインに認定されます。2014年現在、認定されているのは14。

## ■ 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。オンドラビ・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、6000~8000kg/haで他のワイナリーと比べると少ない（DOでは、13000kg/haまで認められています）ですが、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、ぶどうの香りを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 Gorabie アラバコ・チャコリ・ゴラビエ

<品種> オンドラビ・スリ80%、オンドラビ・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。翌年の4月~5月に瓶詰し、2、3ヶ月の瓶熟後に出荷します。

スティルタイプのチャコリとなります。「ゴラビエ」はアラバ県の山の名前で、アストビサが所有する領地のシンボルのようなものです。

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、程よい厚みのあるワインです。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ところもあるため、是非和食とも楽しんでいただきたいワインです。

【Catavinum World&Wine Spirits Competition2015 VT2014: SILVER MEDAL】

\*「Catavinum World&Wine Spirits Competition」とは、スペインバスク州の州都ビルビアで開催されるワインコンクールで、国内外のワイン1500以上のワインの中から高品質なワインを選出し広めることを目的としたものです。

