



= 女性醸造家が造る収量を半分以下に抑えた高品質チャコリ =

■ 生産者について



アラバ県第2の都市・ラウディオアルヨディオは、紀元964年にはチャコリを作っていたという記録の残る土地。その市街を一望する高台に建つ18世紀のカントリーハウスがベルデュイです。歴史ある建物と街を一目見たいと、ワイナリーツアー目的の観光客にも人気があります。

ベルデュイは、2001年に設立された新しいワイナリーです。設立のきっかけとなったのは、現在の当主であるアンデル、ジョン・ガラステギが、1991年に家族からぶどう畑を譲り受けたこと。当初は農家としてワイン用のぶどうを作り、大手のネゴシアンを相手にぶどうを卸していました。しかし、自らが理想とするワインを自らの手で造りたいという思いが、徐々に強まります。それには自分たちの目の届く範囲で生産をおこない、品質を向上させることを第一に考え、栽培から醸造・販売まで一貫管理することが不可欠。バスクの象徴的飲み物であるチャコリをピュアに表現し、楽しんで飲んでほしいとの思いからレストランも併設しています。

このような品質第一の姿勢が人気となり、現在、生産量の30%がイギリス、アメリカ、ドイツ、スイスに輸出されています。日本へは初登場。

■ 畑・醸造について

所有面積7.5ha、樹齢22年。収穫量5000kg/haはチャコリの収量の上限(13000Kg/ha)の半分以下で、収量を抑え品質向上を第一に考える姿勢が貫かれています。栽培は、有機栽培(認証はなし)。土壌は、粘土石灰質です。

収穫はすべて手摘みでおこなわれています。除梗をせず、温度管理のされたステンレスタンクでアルコール発酵後二次発酵。瓶詰をして6ヶ月熟成させてからリリースとなります。生産量は、年間50,000本。



■ ワインについて

◆ **ARDO APARDUNA Brut Nature Santi Victoris et Santi Jacobi** エस्पモーン・デ・チャコリ・サンティ・ビクトリス・エ・サンティ・ヤコビ

<品種> オンダラビ・スリ100% <面積> 1ha <平均樹齢> 40~45年 <土壌> 粘土石灰質 <醸造> シャンパーニュ方式でつくられたチャコリ地区のスパークリング。マロラクティック発酵はなしで、瓶熟期間は24か月以上。 <ドザージュ> 0g/l <生産本数> 6000本

チャコリ地区で生産されるエस्पモーン。ラベルにはVT記載がありませんが、単一VTでつくられています。

キュヴェ名である「サンティ・ビクトリス・エ・サンティ・ヤコビ」は、ベルデュイをかつて担った兄弟の名前で、彼らがこのエस्पモーンを教会に寄付したことから名づけられました。

きめ細かく立ち上る泡、春の訪れを思わせる花の香りや柑橘の香り、ミネラルと果実味のバランスがよく、フレッシュな酸が特徴的。

【Robert Parker Point: 90P】

◆ **Arabako Txakolina** アラバコ・チャコリーナ

<品種> オンダラビ・スリ100% <面積> 7.5ha <平均樹齢> 22年 <醸造> 除梗はしません。温度管理のされたステンレスタンクでアルコール発酵後二次発酵。瓶詰をして6ヶ月熟成させてからリリースとなります。

微発泡タイプのチャコリとなります。爽やかな果実味と最後にほんのりと残る苦みがチャコリらしい1本。海の風と陽をたっぷり浴び、魚介類との相性は抜群です。

「今年は、例年の半分以下の生産量となりましたが、その分品質には自信があります。楽しんでワインを

