



= ビスカイコ・チャコリの品質向上を牽引したひたむきな努力 =

■ 生産者について



現在の当主であるアルフレッド・エギア氏(1965年生まれ)をはじめとした4人が、ビスカイコ・チャコリの味わいを最大限に表現したいとのシンプルかつ熱い思いから1996年に設立しました。アルフレッドは、ビスカイバルネを設立する以前からこの地で元

詰をしていた小規模生産者グループに属していて、その品質の高さで地元では名前が知られている存在でした。さらなる品質向上を理想として独立を決意した彼は、ビスカイバルネの設立に際し、必要なのはぶどうの質であると信じ妥協することなく畑選びに時間をかけ、2001年によく自分の基準をクリアした畑をバルマセダに購入しました。そこは、フィロキセラによってワインづくりが衰退するまで何世紀にもわたりぶどう畑だった土地でした。

チャコリには3つのDOがありますが、その中でオンダラビ・スリ・セラティア(プティ・クルヴェ)の特徴を最大限に表現できるといわれているのがDOビスカイコ・チャコリです。アルフレッドは、オンダラビ・スリ・セラティアこそがビスカイコ・チャコリらしいコクと厚みを表現することができると思え、カビのつきやすいこのぶどうを丁寧な畑仕事で健全なぶどうに育て、完熟したタイミングで収穫しワインにすることで、その良さを最大限に引き出すことに成功しています。ぶどうの栽培は、実質ピオロジー。

■ 畑・醸造について

所有面積14ha。2001年によく3haの畑を購入しました。その品質の高さから人気は高く、需要にこたえるために畑を吟味しながら畑を増やしてきました。

この地は、立地により霧が発生しやすく、そのせいで不衛生なぶどうができやすい地域ですが、彼らの所有する畑は、南向きの急こう配の斜面のため、霧が発生しにくくなっています。また、土壌がやせているせいで収量は、チャコリの基準を大幅に下回る7000Kg/ha程度に抑えることができます。こうしてできたぶどうを完璧な状態で収穫すべく、厳しく青刈し収穫を遅らせて完熟を促しています。

生産本数は、80000本。うち10%が、イギリスとアメリカに輸出されていて、今回が日本への初めての輸出となります。

■ ワインについて

◆ Bizkaiko Txakolina Otxanduri ビスカイコ・チャコリーナ・オチャンデュリ

<品種>オンダラビ・スリ100% <面積>1.5ha <平均樹齢>17年 <区画>オチャンデュリの畑から。標高180メートルにある自然林に囲まれた南西向き勾配率25%の斜面にあり、平均受精率が低く低収量で質の高いぶどうができます。 <土壌>スレート石灰岩砂岩

<醸造>手摘みで収穫されたぶどうは、プレスせずフリーランジュースのみを使用し、14℃で発酵します。 <生産本数>8500本

微発泡タイプのチャコリです。摘みたてのレモンや花のような香りが強烈にたちのぼってきます。飲み口に収れん性はなくするすと飲み、最後の余韻に再び爽やかな酸味とほんのりとした苦みが残ります。アパリティフ、魚介類全般、特に小イワシのマリネなどは最高の相性となります。

◆ Bizkaiko Txakolina Egiaenea ビスカイコ・チャコリーナ・エギアエネア

<品種>オンダラビ・スリ・セラティア(プティ・クルヴェ)100% <面積>4ha <平均樹齢>14年 <区画>バルマセダの標高225メートルにある南向きの勾配率30%の斜面にあるエギアエネアの畑から <土壌>砂質で下層部はスレート石灰岩砂岩 <醸造>手摘みで収穫されたぶどうは、17℃で発酵し、その後ステンレスタンクで4か月熟成されます。 <生産本数>16500本

白ワインタイプのチャコリです。完熟したトロピカルフルーツや花のボリュームのある香りや白コショウのようなスパイスのニュアンス。果実味と酸味はバランスよく豊かな飲み口のワイン。シャープな酸味に青草っぽさがアクセントをあて、チャコリらしい心地よいエレガントな苦みが余韻に感じられるワインです。

病気になりやすく育てにくいとされるオンダラビ・スリ・セラティア(プティ・クルヴェ)100%でつくったチャコリ。当主アルフレッドは、このぶどうこそが、ビスカイコの香り高くミネラル豊かな特徴を表現できると考えています。この地域の頻繁な霧によるカビの発生は、ビスカイバルネの所有する畑の条件(南向きで急斜面)のおかげで悩まされることがありません。また、やせた土壌により自然と収量が抑えられます。これらの条件に加え、きっちりと畑仕事をする事によって健全で完熟したぶどうを育て、収穫のタイミングを厳しく見極めていきます。

