



= ミツ星レストランがつくる比類ないチャコリ =

■ 生産者について



ビルバオからおよそ20km、ララベツの街にあるミシュラン三ツ星レストラン「アスルメンディ」。その敷地内に併設されたワイナリーが、ゴルカ・イサギレです。2005年に設立以来、バスクの食文化とワイン産業を保護・発展させていくことを目的として運営されており、現在、ワインの生産量は年間約22万本。ワイナリーとしてバスク地方最大級の規模を誇ります。敷地内ではアスルメンディの革新的な料理とともに、溪谷を一望するすばらしい景観を愉しむことができ、畑やワインセラーの見学も可能です。五感で食文化を感じることができる施設として、世界中から訪れる旅行者や美食家たちが後を絶ちません。ワイナリー名「ゴルカ・イサギレ」は、醸造家のベルトル・イサギレ氏の父の名。ベルトルはアスルメンディのシェフ、エネコ・アチャ氏のいとこにあたります。

■ 畑・醸造について

畑の総面積は40ヘクタール以上。ビスカイア一帯の6つの街、14の区画にまたがっています。品種は、バスクの土着である白ぶどう、オンダラビ・スリとオンダラビ・スリ・セラティアの2種のみです。平均樹齢は14年、もとも古い区画で20年になります。土壌は小石混じりの粘土質。高温多湿のバスク地方では、年間1,000~1,300mmもの雨が降ります。そのためカビが発生しやすく、ぶどうが完熟する前に収穫せざるを得ないことも少なくありません。ゴルカ・イサギレではカビの害を防ぐため、間引きを丁寧に行うなど、日照と風通しを確保しています。十分に熟した糖度の高いぶどうを収穫することで、従来よりアルコール度数が高く、長熟なチャコリの生産に成功しています。

■ ワインについて

◆ Txakoli Blanco チャコリ・ブランコ

<品種> オンダラビ・スリ50%、オンダラビ・スリ・セラティア50%
 <区画> ビスケイア一帯に広がる10の畑、およそ21ヘクタール <生産量> 年間18万本
 モダンなビスカイコ・チャコリの代表格ともいべき1本。オンダラビ・スリ・セラティアは3カ月間シュール・リー。緑がかったきらめきのある麦わら色。フレッシュなりんごのアロマが印象的。菩提樹とほのかな柑橘がやわらかに香ります。すっきりとした酸味の後に残る、ほのかな苦味がアクセント。余韻も長く楽しめます。

◆ Txakoli Blanco G22 チャコリ・ブランコ・ジェ・オゲイタビ

<品種> オンダラビ・スリ・セラティア100%
 <区画> 風が非常に強く吹く斜面 <生産量> 年間35000本
 長年の研究とテイस्टングの成果ともいえる上質なチャコリ。つくられたとき「2区画のぶどうから2タンク」だったことから、この名がつけられました。透明感と輝きのあるイエロー。洋梨、熟れたりんご、グレープフルーツなどの鮮烈なアロマのあとに、白い花やレモンバーム、フェネルなどの香りが複雑に続きます。しっかりとしたボディで、厚みのある味わい。熟れたフルーツの旨味の中に、花や樹液のエッセンス。複雑性がある白ワイン。若いうちからも楽しみ、長期熟成も可能です。



◆ Txakoli Blanco 42 by Eneko Atxa チャコリ・ブランコ・フォルチュ・バイ・エネコ・アチャ

<品種> オンダラビ・スリ・セラティア100% <生産量> 年間7500本
 オンダラビ・スリ・セラティアを特注のフレンチ・オーク樽で発酵・熟成させた、全く新しいタイプのチャコリ。発酵後、6ヶ月間澱とともに樽熟成。名前はゴルカ・イサギレ氏の幼少時のあだ名から。輝きと透明感のある黄金色。さわやかでいて官能的な、熟した柑橘の香り。力強くなめらかなアタック。熟れた林檎やトロピカルフルーツのような味わいに、ふんわり香るバタートースト。フレッシュな酸が、すべての要素をバランスよくまとめあげています。長期熟成も可能な、華やかでスケール感のあるワイン。ゴルカ・イサギレの醸造チームが、エネコ・アチャ氏に敬意と謝意を表するために造った記念すべきチャコリ。大切な人とともに楽しみたい、特別な1本です。

◆ Arima アリマ

<品種> オンダラビ・スリ・セラティア100% <生産量> 年間3000本
 11月まで収穫を遅らせたオンダラビ・スリ・セラティアからつくられる甘口。限られた年にしかつくることのできない限定キュヴェです。フレンチ・オークの新樽で発酵。瓶内熟成を経てリリースされます。「アリマ」は「魂」の意。くもりのない鮮やかなイエロー。粘性もたっぷり。完熟したフルーツの密度の濃いアロマの後に、キャラメルやシナモンのニュアンス。余韻にハニーレモンやたんぽぽ、アシアナなど黄色い花々を思わせる香りが続きます。すばらしい熟成が期待できるワインです。