



= オンダラビ・スリ発祥の地オンダリビア唯一のチャコリ =

■ 生産者について



2008年に設立されたオンダリビアの町唯一のチャコリメーカーです。

オンダラビ・スリは、チャコリの生産には欠かせない代表的なぶどう品種ですが、オンダリビアの町が代表的な産地であったことから「オンダラビ・スリ」の名前になったと言われています。

イラストの発掘した12世紀のローマ教皇の大勅書には、ぶどう畑やワインについての記載があり、当時、この地ですでにワインが生産されていたことがうかがえます。惜しくも17世紀にはワインの生産が途絶えてしまいましたが、この地でのチャコリの生産を復活させたいとの思いから2008年、ぶどうの植樹をおこない2011年からチャコリのリリースをはじめました。

採石場であった場所に醸造所を設立し、地下には最新の設備を導入し、クリーンなチャコリをつくるべく清潔に保たれています。

醸造を手掛けるのは、アナ・マルティン。アナは、白ワインとチャコリのスペシャリストとして広く知られており、彼女が手掛けたワインは数々の賞を受賞しています。

クラシカルながら洗練され現代的に進化したこのチャコリは、多くのミシュラン星付きレストランで楽しまれています。(アルザック(3つ星)、マルティン・ベラサテギ(3つ星)、アラメダ(1つ星)、ド・ズワーン(オランダの1つ星レストラン)、ゴイセコ・ウエリントン(マドリッド)など)



■ 畑・醸造について

所有面積15ha。ジャイスキベル(Jaizkibel)山のふもとにある南向きの斜面を所有しています。泥灰岩土壌。

オンダラビ・スリとオンダラビ・ベルツァで85%、残り15%にグロ・マンサン、リースリングが植えつけられています。

年間生産量は、150000本のうち20%が輸出されています。現在、チャコリ全体の輸出の割合が平均9%程度であることを考えると、国外からの人気の高さがうかがえます。

■ ワインについて

◆ Getariako Txakolina Hiruzta ゲタリアコ・チャコリーナ・イラスト

<品種> オンダラビ・スリ95% グロ・マンサン5% <面積> <平均樹齢> <醸造> 収穫後、除梗して8~10度でプレス。その後、16~18度のタンクで発酵を促します。タンク内を低温に保つことで炭酸ガスが溶け込み、微発泡のワインとなります。

緑がかった淡いイエロー。微発泡タイプのチャコリです。リンゴやグレープフルーツ、パイナップルのようなトロピカルフルーツなど完熟したさまざまな香りを楽しむことができます。バランスが良く、程よい酸味と苦み、フルーツの香りが余韻長く残ります。

アペリティフとして、マイルドなチーズや魚介、豆などとの相性もよし。

【Guía Peñín2014 VT2012:89Point】

◆ Getariako Txakolina Hiruzta Berezia ゲタリアコ・チャコリーナ・イラスト・ベレツィア

<品種> オンダラビ・スリ95%、グロ・マンサン5% <面積> <平均樹齢> <醸造> オンダリビアに所有する畑の中でもよい区画のものから。収穫後、除梗して8~10度でプレス。その後、16~18度のタンクで発酵を促します。週に一度バトナーージュをおこない、シュル・リーで4か月熟成。

チャコリの現代的なスタイルを追求したキュヴェ。

緑がかった輝きのある淡いイエロー。スティールワインのチャコリです。リンゴや柑橘、トロピカルフルーツなどの完熟したポリウム感のある香りと白い花の香りが迫ってきます。フルボディのワインで酸がうまく溶け込んでいます。余韻の長さを楽しめるワイン。

アペリティフとして、この地のチーズや魚介などとの相性は抜群。

【Guía Peñín2014 VT2012:92Point 「Best Txakoli By the Guía Peñín2014」】

