



= オンダラビ・スリ発祥の地オンダラ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ラ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、オンダラ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・ペラサテギ(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)山のみ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% <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 Peñin2014 VT2012:89Point】

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

<品種> オンダラビ・スリ95%、グロ・マンサン5% <醸造> オンダラ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ボリューム感のある香りや白い花の香りが迫ってきます。フルボディア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 Peñin2014 VT2012:92Point「Best Txakoli By the Guía Peñin2014」】

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

<品種> オンダラビ・スリ50%、オンダラビ・ベルツァ50% <醸造> 除梗後、8~10度でセニエ。その後、16~18度のタンクで発酵を促します。

スグリのような艶のあるかわいらしい口せ色。フレッシュな柑橘やイチゴのような甘みと酸味。食前酒として、また、ハムやサラミのようなシャルキュトリーのお供としても最適。魚介やサラダ、山羊のチーズやハードタイプのチーズなどとも好相性。

◆ Hiruzta Bsqe Brut Nature イラスト・バスク・ブルット・ナトゥーレ

<品種> オンダラビ・スリ100% <醸造> オンダラビアに所有する畑の中でもよい区画のものから。瓶内熟成は、9か月以上。

シャンパーニュ方式でつくったノドゼのスパークリングワイン。輝きのある緑がかった淡い黄色で、細やかで滑らかな泡だちも特徴的。

乾杯のワインのみならず、魚介全般、白身の肉まで対応できる食中酒として最適なワイン。