



= 伝統と革新のチャコリがゲルニカの生物圏保護区で復活 =

■ 生産者について



1989年、ビスカリアでのチャコリの生産を復活させたいと願う有志によりプロジェクトが発足。

1995年、ムスキスの畑にブドウの樹を植えました。しかし、こちらの畑では、わずか25000リットルの生産しかできなかったため、その反響の大きさから、2002年ゲルニカのウルダイバイ生物圏保護区(1984年ユネスコ認定)の中にワイナリーを移転し、自然との融合をめざしたワイン生産が本格的にスタートしました。

イチャスマンディの名前は、ビスケー湾の近くにある丘の名前に由来していて、「Itsas」はバスク語で「海」、「Mendi」は「山」の意味をもちます。今では、この丘を含む35haの畑を所有し、すべての畑で自然との融合を目指し、できたぶどうを最先端の技術で醸造することで伝統的なチャコリだけでなく、赤ワインやスティルタイプのチャコリ、甘口ワインなど従来のイメージにとらわれない発展させたワインづくりをおこなっています。

ゴルゴイツ・リオス・ウルバナタ氏(1966年生まれ)は1990年のイチャスマンディ発足時から栽培、醸造の中心メンバーで、一時はアナ・マルティン氏と共同で醸造をおこなっていましたが、現在は、彼が中心となり醸造をおこなっています。自然と共存する姿勢はワイナリー設立時から変わらず、技術だけに頼らずぶどうが本来もっている強さを引き出すビュアなワインづくりを心掛けています。スペイン国内外からの人気はともに高く、スペイン国内の多くの有名レストラン(「マルティン・ベラサテギ」ミシュラン3つ星、「ムガリッツ」ミシュラン2つ星、「ネルア」「ラ・ミナ」「アサドル・エチュバリ」ミシュラン1つ星、など)でオンリストされています。

■ 畑・醸造について

現在の所有面積は、35ha。

ビスケー湾からの影響を受け、冬は寒く夏は涼しい地域です。日照時間は、1950時間/年で、年間降水量は900~1500mm。雨の多いこの地域で、農薬の使用を最低限に抑え自然との共存を目指しています。2006年からは、バスク政府の技術調査センターと協力して土壌、岩層、標高などさまざまな要素をおりませた土壌マップを作成し、ワインづくりに役立てています。土中にある生物の多様性を理解し共存することが、この地のテロワールを最大限にいかしたワインづくりにつながると考えています。彼らの根底にある「自然との共存」のため、もちろん栽培は実質ビオロジーです。年間生産量は250000本で、うち20%がヨーロッパやアメリカを中心とした輸出にあてられています。

■ ワインについて

◆ Bizkaiko Txakolina Itsasmendi ビスカイコ・チャコリーナ・イチャスマンディ

<品種> オンダラビ・スリ50%、オンダラビ・スリ・セラティエ(プティ・クルヴェ)50% <面積> 35ha

<区画> 12の町にまたがった18のぶどう畑より <土壌> 石灰質、砂質、土泥質などの畑があり、選果して収穫します <醸造>

バランスがよく、フレッシュでやわらかい口当たりが特徴の微発泡のチャコリ。柑橘や、白い花、アプリコットやアニスのようなニュアンスもあります。余韻が長く、ほんのりとした洗練された苦みが後味にある、良い意味でチャコリらしいチャコリ。イチャスマンディのスタンダードチャコリとなります。

【 International Wine Challenge 2012 VT2011:Silver Bacchus 】

【 Wine Spectator VT2011:87Points 】

◆ Itsasmendi Eklipse イチャスマンディ・エクリプセ

<品種> ピノ・ノワール50%、オンダラビ・ベルツァ50% <面積> 1.85ha <区画> 海にほど近い2つの区画、ゴルリッツGorliz(1.1ha)とムスキスMuskez(0.75ha)から

<平均樹齢> 20年以上 <土壌> 石灰質と粘土質 <醸造> ステンレスタンクで発酵後、2000リットルのフランス産新樽で6ヶ月熟成させます。樽熟の期間をもうけることでワインの輪郭をはっきりさせ、より複雑味のあるワインへと仕上げます。 <生産本数> 2948本

ビスカイヤ政府と「ビスカイコ・チャコリーナ」の新プロジェクトの一つとして、ビスカイコ・チャコリーナのさらなる発展のために赤ワインの生産を手掛けることにしたのは、5年前のことです。その道のりは困難極まるものでしたが、ピノ・ノワールとオンダラビ・ベルツァのブレンドにより海にほど近いビスカイコの香りも感じることもできるすばらしいワインが出来上がりました。2011年がファーストヴィンテージ。「エクリプセ」は「月食」の意味で、月(チャコリの白い世界)を蝕す赤い太陽(赤ワイン)をイメージしており、ラベルにもその様子が描かれています。

果実味にほどよいミネラルが溶け込んでいて、魚料理との相性も抜群です。

