

SPAIN / GETARIAKO TXAKOLINA

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

アセンシオ・レカルデ氏（真ん中）と
息子のチャルリ氏（右）＆アンヘル氏（左）

2007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、アセンシオ・レカルデとふたりの息子、チャルリとアセンシオの3人は、2007年にぶどうの植樹をおこない、2012年からチャコリのリリースをはじめました（“HIRU”はバスク語で「3」、「UZTA」は「収穫」の意）。

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、クリーンで高品質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（アルサック〈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）。



畑について

所有面積17ha。ハイスキベル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・スリが約90%、オンダラビ・ベルツァが約10%、ほかにグロ・マンサンが0.5haほど植えつけられています。年間生産量は、250,000本で、うち50%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15%程度であることを考えると、国外からのイラストの人気の高さがうかがえます。



ワインについて

◆ Hiruzta Basque 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% <土壌> 泥灰岩土壌 <栽培> リュット・レゾネ

<醸造> 自社畑で栽培した地品種のオンダラビ・スリ100%のベースワインを、14か月ほど瓶内二次発酵させたスパークリング。ドザージュなし。<生産本数> 3,000本

輝きのあるパール・イエロー。洋ナシやリンゴのような香り、はつらつとした細やかな泡が特徴。口に含むとオンダラビ・スリ特有のハーブの香りが広がり、後味にほんのりと苦みがあるのも心地よい。薬味がたっぷりのったお刺身や山菜の天ぷらなど食との相性もよいワイン。その年のぶどうをみて、ブルットをつくるかブルット・ナトゥーレをつくるか決めていきます。

◆ Hiruzta Basque Brut イラスト・バスク・ブルット

<品種> オンダラビ・スリ100% <土壌> 泥灰岩土壌 <栽培> リュット・レゾネ

<醸造> 自社畑で栽培した地品種のオンダラビ・スリ100%のベースワインを、14か月ほど瓶内二次発酵させたスパークリング。<生産本数> 3,000本 <ドザージュ> 6g/L以下

輝きのあるパール・イエロー。洋ナシやリンゴのような香り、はつらつとした細やかな泡が特徴。口に含むとオンダラビ・スリ特有のハーブの香りが広がり、後味にほんのりと苦みがあるのも心地よい。薬味がたっぷりのったお刺身や山菜の天ぷらなど食との相性もよいワイン。その年のぶどうをみて、ブルットをつくるかブルット・ナトゥーレをつくるか決めていきます。

◆ **Hiruzta Basque Brut Nature Rosé** イルスタ・バスク・ブルット・ナトゥーレ・ロゼ

＜品種＞オンダラビ・ベルツァ50%、オンダラビ・スリ50% ＜土壌＞泥灰岩土壌 ＜栽培＞リュット・レゾネ
＜醸造＞自社畑で栽培した地品種のオンダラビ・スリとオンダラビ・ベルツァからつくられたロゼのベースワインを、24か月ほど瓶内二次発酵させたスパークリング。ドザージュなし。＜生産本数＞3,000本
明るく透明なサーモンピンク。豊かでクリーミーな泡立ちが長く続きます。食欲をそそるイチゴやカシスのアロマと、切れの良い酸味が絶妙なバランス。ふくよかな味わいと、長い余韻が楽しめます。食前酒として、またマイルドなチーズや魚介、豆料理、白身の肉料理やデザートとの組み合わせも楽しめます。

◆ **Getariako Txakolina Hiruzta** ゲタリアコ・チャコリーナ・イルスタ

＜品種＞オンダラビ・スリ100% ＜土壌＞泥灰岩土壌 ＜栽培＞リュット・レゾネ
＜醸造＞自社畑で栽培した地品種のオンダラビ・スリを除梗、破碎後、ソフトプレス。フリーランジュースを8～10℃の低温で静置して澱引きし、16～17℃に温度管理しながら発酵。低温のタンクで貯蔵し、天然由来の炭酸ガスを保つ。清澄と安定化後、マイクロフィルターをかけてボトリング。＜生産本数＞200,000本
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。アペリティブとして、マイルドなチーズや魚介、豆などと。

◆ **Hizurta Berezia** イルスタ・ベレシア

＜品種＞オンダラビ・スリ100% ＜土壌＞泥灰岩土壌 ＜栽培＞リュット・レゾネ
＜醸造＞オンダラビ・スリのぶどう畑の区画から、ぶどうの成熟が最も良いぶどうを選び、小ケースにて収穫。除梗、破碎後、ソフトプレス。フリーランジュースを8～10℃の低温で静置して澱引きし、16～17℃に温度管理しながら発酵。週1回ほど攪拌しながら、澱とともにタンクで4か月間熟成。清澄と安定化後、マイクロフィルターをかけてボトリング。
＜生産本数＞20,000本
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。

◆ **Hizurta Parcela No.3 Barrel Aged** イルスタ・パルセラ No.3 バレル・エージド

＜品種＞オンダラビ・スリ100% ＜土壌＞泥灰岩土壌 ＜栽培＞リュット・レゾネ
＜醸造＞品種の起源と特徴を尊重するため、アカシア製の底を使用した500リットルのフレンチオーク樽で12か月ほど澱とともに熟成。樽熟成後、最低12か月ほど瓶熟成。＜生産本数＞1,300本
ぶどう畑の特徴が現れた年につくられる特別なチャコリ。非常に複雑で力強いアロマを有しつつも、ピュアで洗練された味わい。ストラクチャーがしっかりとっていて、素晴らしい瓶内熟成が期待できます。魚介であれば炭火焼きから煮込みまで幅広いお料理に合わせられます。ボリュウムのある肉料理や熟成タイプのチーズとも楽しめるでしょう。

◆ **Getariako Txakolina Hizurta Rosé** ゲタリアコ・チャコリーナ・イルスタ・ロゼ

＜品種＞オンダラビ・ベルツァ55%、オンダラビ・スリ45% ＜土壌＞泥灰岩土壌 ＜栽培＞リュット・レゾネ
＜醸造＞オンダラビ・ベルツァとオンダラビ・スリの自社畑のぶどうを厳選し、小ケースにて収穫。除梗、破碎後、ソフトプレス。オンダラビ・ベルツァはを8～10℃の低温で4～6時間ほどマセレーションし色づいたところで果皮を引き上げ、オンダラビ・スリのモストとブレンドします。不純物を取り除いた後、16～18℃に温度管理しながら発酵。清澄と安定化後、マイクロフィルターをかけてボトリング。＜生産本数＞20,000本
微発泡タイプのロゼワイン。セニエされたオンダラビ・ベルツァとオンダラビ・スリをアッサンブラージュ。イチゴやブラックベリーなどの豊かな果実の香り、柑橘のような爽やかさ、心地よい微発泡の口当たり。貝や魚などの他、お米料理やタルタルなどの肉料理とも相性がいいワイン。

◆ **Hizurta Tinto Parcela No.1.7** イルスタ・ティント・パルセラ No1.7

＜品種＞オンダラビ・ベルツァ100% ＜土壌＞泥灰岩土壌 ＜栽培＞リュット・レゾネ
＜醸造＞地品種オンダラビ・ベルツァ100%使用。小ケースで収穫。除梗、破碎後、小さなタンクにて発酵。アルコール発酵後、樽に移し、マロラクティック発酵。ワインの特徴を保つため、500リットルのフレンチオーク樽で11か月ほど澱とともに熟成。清澄、安定化処理なし。＜生産本数＞3,000本
艶のあるチェリーレッド。イチゴやクロスグリの赤系・黒系果実のアロマの背後に、樹木やハーブの香りが重なります。味わいはフレッシュで、果実味と酸味がバランスよく調和し、長い余韻とともに香りの複雑さを楽しめます。セミハードタイプのチーズ、生ハムやベーコンなどの加工肉、白身の肉料理、豆の煮込み料理などと。