



SPAIN / ARABAKO TXAKOLINA

アラバらしいコクのあるチャコリ



生産者について



アルバロ・ブハンダ氏（左）と
アナ・マルティン氏（右）

2006年、アバンド・モユア家によってバスク州アラバ県の小さな田舎町に設立されたワイナリー。アラバ県はスペイン北部のバスク地方に位置し、大西洋に面したカンタブリア海に近く、ワイナリーのあるオコンド村はアラバ県のもっとも北の地域にあり、バスク地方で最も魅力的な自然渓谷のひとつ、アヤラ渓谷にあります。標高273メートル、イサルデ川の南岸に位置し、森林に囲まれた山間にあり、海洋性気候の特徴をもつ大西洋気候で、山の気候の影響も受け、ぶどう栽培にとって理想的でユニークな場所となっています。アストビサでは、環境に配慮した持続可能な農業、ガストロノミックなチャコリの生産におけるイノベーションを実践しています。

アストビサでは、農学博士のホセ・イダルゴ氏、スペイン屈指の白ワイン醸造家として知られるアナ・マルティン氏、農業エンジニア、強力な醸造学修士、経営学修士のアルバロ・ブハンダが強力なタッグを組み、ブドウ栽培から醸造に至るまで強固な技術チームを形成、ワイナリー内にはホセのアイディアが活かされた最新の醸造技術を備え、清潔に保たれた醸造所となっています。

また、パゴ・アストビサは、バスク地方で唯一、グランデス・パゴス・デ・エスパーニャに属しており、スペインのテロワールで最も重要なワイナリーのひとつと言えるでしょう。



畑について

所有面積は約7ha。7つの小区画からなり、オンダラビ・スリ、オンダラビ・ベルツァ、イスクリオタ（グロ・マンサン）が栽培されています。土壌は、非常に厚みのある白亜紀の石灰岩層、粘板岩の固い岩石で粘土質。有機物を豊富に含んでいます。仕立てはギュイヨ・ドゥブル。収量は、ぶどう果実の成熟とバランスを考慮し、約6000kg/haと少なく抑えています（DOでは、13000kg/haまで認められています）。栽培については、極力手を加えない「保守のみ」のポリシー。施肥の必要はほとんどありませんが、必要に応じて植物由来のオーガニック原料の堆肥を使用。害虫と病気の対策は、環境にダメージを与えないよう細心の注意を払いながら、硫黄、硫酸銅を使用しています。収穫は、ぶどうの香りがもっとも高くなった完熟期に2~3日間かけてすべて手摘みにて収穫。ワイナリー内にある醸造所で、即座に選別、除梗がおこなわれます。年間生産本数は80,000~100,000本で、うち35%がスペイン国内、65%がヨーロッパを中心とした輸出にあてられています。



ワインについて

◆ Arabako Txakolina Pil-Pil アラバコ・チャコリーナ "ピルピル"

<品種> オンダラビ・スリ 100% <区画> 厳選したぶどうを使用 <樹齢> 35~40年 <土壌> 主に泥灰土を含む粘土質土壌 <栽培> リュット・レゾネ <醸造> 区画ごとにセクションを行い、小さな箱で手摘みにて収穫、低温にてマセラシオン後ソフトプレスし、温度管理下で発酵。 <生産本数> 750ml 約10,000本・1500mlパウチ 4,000~5,000個
澄んだ輝きのある、緑がかった淡い黄色。品種特有のアロマが良く残っており、白い果実（洋梨、りんご）、柑橘類（グレープフルーツ）に、ハーブ（フェネル）のニュアンスも感じられます。口当たり爽やかで、バランスの良いワイン。

◆ Arabako Txakolina Astobiza アラバコ・チャコリーナ アストビサ

<品種> オンダラビ・スリ 100% <区画> 自社畑から厳選したぶどうを使用 <樹齢> 35~40年 <土壌> 主に泥灰土を含む粘土質土壌 <栽培> リュット・レゾネ <醸造> 区画ごとにセクションを行い、小さな箱で手摘みにて収穫、低温にてマセラシオン後ソフトプレスし、温度管理下で発酵。 <生産本数> 約70,000本
澄んだ輝きがある、緑がかった淡い黄色。白い果実（洋梨、りんご）、柑橘類（グレープフルーツ）、桃の香りで、濃厚な品種特有のアロマが感じられます。口当たり爽やかで味わいよく、バランスが取れています。軽い苦味と、品種固有かつ栽培された土壌特有のミネラルの余韻が長く続きます。

◆ Malkoa “Aged Wines” マルコア “エイジド・ワインズ”

<品種> オンダラビ・スリ 100% <区画> 1996年植樹の自社畑（オコンド村のガネコゴルタ山の南側斜面）にて厳選した完熟ぶどうを使用 <植樹年> 1996年植樹 <土壌> 石灰粘土質土壌 <栽培> リュット・レゾネ
<醸造> 果梗を取り除き、スキンコンタクトを経て、ソフトな圧搾により絞ったモストを適正な温度管理の元にアルコール発酵。昼夜の温度差によって酵母や澱が自然に流動する縦長の卵型のコンクリートタンクにて20ヵ月熟成。さらに還元的瓶内熟成を経て、マルコアが完成。 <生産本数> 約4,000本

非常に複雑味のあるワイン。柑橘系（グレープフルーツ）と新鮮なアロマティックハーブのノートが主となり、そこに香辛料とバルサムのアロマが際立ちます。大西洋のワインの特性を色濃く表しており、余韻は長く続き、爽やかでコクがあり、均整が取れています。長期の瓶内保存が可能。

【2018VT: Decanter Silver Medal-92Points】

◆ Malkoa “Private Collection” マルコア “プライベート・コレクション”

<品種> オンダラビ・スリ 100% <区画> 1996年以前から栽培されてきた自社畑マストンドにて厳選した完熟ぶどうを使用
<平均樹齢> 52年 <土壌> 一定量の砂が混じった石灰粘土質 <栽培> リュット・レゾネ
<醸造> 果梗を取り除き、スキンコンタクトを経て、ソフトな圧搾により絞ったモストを適正な温度管理の元にアルコール発酵。昼夜の温度差によって酵母や澱が自然に流動する縦長の卵型のコンクリートタンクにて2年間熟成。この熟成期間中にワインは、自然に安定し、全ての成分が溶け合い、飲み口のボリュームと濃厚さが加わる。その後、600ℓと400ℓのフレンチオークの樽で4か月の熟成期間を経てブルゴーニュ型ボトルに瓶詰され、2年間の瓶内熟成で完成。 <生産本数> 約1,000本
素晴らしく複雑味のあるワインで、スパイシーでバルサムの芳香のあるアロマが際立ち、柑橘系のトーンが最も強く、また、ミネラル、塩味、フレッシュで香り高いハーブのノートが感じられます。5年後以降にお飲みいただくことをお勧めします。最も良い状態でお飲みいただけるのは7年後から。

◆ Arabako Txakolina Astobiza Rosé アラバコ・チャコリーナ アストビス・ロゼ

<品種> オンダラビ・スリ50%、オンダラビ・ベルツァ50% <樹齢> 35～40年 <土壌> 主に泥灰土を含む粘土質土壌
<栽培> リュット・レゾネ <醸造> 区画ごとにセレクションを行い、小さな箱で手摘みにて収穫、低温にてマセラシオン後ソフトプレスし、温度管理下で発酵。 <生産本数> 約6,000～8,000本
白い花とイチゴの香り。品種特有のミネラルと塩分を感じさせる、柑橘系の爽やかさでありながら濃厚なバランスの取れた口当たり。アロマの余韻が長く続きます。

◆ Malkoa Rosé マルコア・ロゼ

<品種> オンダラビ・スリ50%、オンダラビ・ベルツァ50% <区画> 1996年植樹の自社畑（オコンド村のガネコゴルタ山の南側斜面） <植樹年> 1996年植樹 <土壌> 石灰粘土質、スレート土壌（ミネラルを多く含む） <栽培> リュット・レゾネ
<醸造> 卵形のコンクリート・タンクで14ヶ月間澱とともに熟成。 <生産本数> 2023 780本（ファーストヴィンテージ）
サーモンピンクの色調と清々しい香りが特徴で、ミントのようなハーブ、低地林の植物、野生の赤い果実のアロマに、アトランティックワインらしいミネラルが感じられます。口当たりはバランスが良く、シルキーでボリューム。余韻は長く、非常に味わい深いワインです。後味の酸味と苦味、ミネラル感が特徴で、長期熟成が可能。シーフードやお肉料理と一緒に。

◆ Astobiza Vendimia Tardía アストビス・ベンディミア・タルディア

<品種> イスキリオタ（グロ・マンサン）100% <平均樹齢> 40年 <土壌> 泥灰岩土壌 <栽培> リュット・レゾネ
<醸造> アストビスのぶどう畑の小さな区画で、日当たりが特に素晴らしい秋に、さらに良く熟成させたブドウを収穫。濃い黄金色に美しく色づいた、ごく少量の遅摘みのぶどうを手作業で細心の注意を払って選別し、大西洋型気候で育ったぶどうの特徴を色濃く反映した、他に類を見ないスイートワインができあがりました。丁寧に手摘みされた遅摘みのぶどうは、その後作業場で再度選別され、低温でスキンコンタクト（マセラシオン）を行います。ソフトプレス後、適温に管理下で発酵させ、シュール・リーとフレンチオークの樽熟成。 <生産本数> 2022 約2,500本
清らかで濃厚な柑橘系の果実と蜂蜜のアロマが口に広がり、収穫された畑を思い起こさせる豊かな香りの余韻が長く続きます。チャコリ特有の酸味と、遅摘みブドウの優しい甘さのバランスが非常に良く取れたワイン。

◆ Astobiza Vermouth アストビス・ベルムー

【ベースとなっているワイン】 Arabako Txakolina Astobiza アラバコ・チャコリーナ アストビス
<醸造> 世界初、バスクの固有ブドウ品種オンダラビ・スリを使用した唯一無二の白プレミアムタイプのベルモットです。
アストビス自社畑のオンダラビ・スリを手摘みして作られた白ワインに、穀物アルコールとアストビス・ドライジン（ワールド・ジン・アワードで2020年スペイン・ベスト・ジン賞を受賞）のジュニパーベリーを加え、さらにブドウのモストを足すことでまろやかさを高め、選びぬかれたボタニカルを種類ごとに最適な時間で漬け込みました。ボタニカルの中でも特に、ニガヨモギとワイナリー周辺で採れる柑橘類の存在感が際立っています。 <生産本数> 約5,000本
透き通った輝き、明るく、レモンのような黄色。フレッシュ、繊細、複雑で濃厚、リンゴや花、ハーブのアロマで、口に含むと、酸味と苦みのバランス良いまろやかなブドウのフレッシュな味わいが口の中に豊かに広がります。バランスの整った良いハーブの複雑味を伴う、青いレモン、オレンジ、グレープフルーツが感じられ、余韻には、柑橘系とまろやかな苦みの豊かな香りが長く続きます。

◆ Astobiza Dry Gin Premium アストビサ・ドライ・ジン・プレミアム

【ベースとなっているワイン】 Arabako Txakolina Astobiza アラバコ・チャコリーナ アストビサ

＜醸造＞世界初の１００％テロワール、バスク・テロワールのフレッシュで大西洋を思わせる味わいの、食事や団らんのひと時に合う、エレガントなプレミアム・クオリティ・ジン。

自社畑の「オンダラビ・スリの単一区画」に自生する植物、アヤラ峡谷に自生するジュニパーベリー、収穫年のぶどうの香りを凝縮させた植物性アルコール、アラバ産のとても美味しく、また香りの良いシャルロット種のイチゴ、地元の柑橘類（レモン・グレープフルーツ）、そして最後に、弊社のオンダラビ・スリ100%のチャコリ・アストビサを使用、蒸留後には何も添加しない、ロンドン・ドライジン・スタイルのプレミアム・ドライジンが出来上がりました。 ＜生産本数＞約4,000本

個性豊かで、複雑味があり、たっぷり含まれるジュニパーベリーと、ブドウ畑の植物と地産の柑橘類のフレッシュな香りが絶妙にバランスの取れたジン。