



## ギプスコア県山側で、500年以上の歴史を持つ希少な畑



### 生産者について



アリッツ・ガルドス・  
サンチェス氏

小規模ながら近代的設備を持つ家族経営のワイナリーで、生産量は年間約30,000本。現当主はアリッツ・ガルドス・サンチェスさん。「ひいおじいさんの畑のぶどうで、チャコリ造りを復活させたい」と一念発起し、野菜が栽培されていた畑を2008年にぶどうに植え替えました。2019年に近代的な醸造所が完成、念願だったチャコリ造りがスタートします。ファーストヴィンテージは2021年。生産量のほとんどは、地元「オニャティ村」で飲まれており完売してしまいます。2022年にアメリカに輸出が始まりましたが、「よくうちを見つけたな!」とビックリされました。私はこの村に住む、バスク大学に通う日本人の方（Oさん、ありがとうございます!）に紹介していただきましたが、教えてもらわなければ絶対に知り得ないチャコリです。

元々学校で教師をしていたアリッツさんは、真面目で勤勉な性格。教師をしながらオニャティ村の農業学校、アラバのワイン学校に通い、現在も栽培と醸造の勉強を続け研鑽を積んでいます。



### 畑について

山のふもと、ダイナミックな風景の場所に約4haの畑があります。この山「ローニャ・アイツゴリ山脈」は、特有なミクロ気候をもたらし、大陸性気候の熱のコントラストを和らげ、大西洋気候の雨の前線を遮る役割を果たしています。そしてこの山脈の風景は、自然の牧草地のブナやオークの森に由来するフローラルなアロマとなって、チャコリに溶け込んでいます。

この畑の存在に関する最古の文献は1489年まで遡ります。自家消費用ワイン（＝チャコリ）を造るためのぶどう畑であったことが、いくつかの文献で証明されています。ひいおじいさんの畑、古い写真を頼みにかつての姿を想像しながら、畑の復活を進めています。

栽培方法は「垣根」に変更しながら植え替え、現在平均樹齢は15年です。土壌は砂が多い粘土質、黒曜石。畑は農薬、化学肥料は不使用（ボルドー液のみ使用）ビオロジー栽培へと転換中の、微生物が豊かな良い畑です。



### ワインについて

#### ◆ Getariako Txakolina Murgialdai ゲタリアコ・チャコリナ・ムルギアルダイ

<品種> オンダラビ・スリ85%、オンダラビ・スリ・セラティア10%、リースリング5%

<土壌> 砂が多い粘土質、黒曜石 <樹齢> 15年 <栽培> ビオロジー（認証なし）

<醸造> 手摘みで収穫後、ステンレスタンクで発酵後、澱とともに6~7ヶ月熟成。 <生産本数> 25,000~30,000本

フルーティーで爽やかな白ワインで、アルコール発酵時の炭酸ガスを閉じ込めた微発泡タイプです。やわらかでやさしい酸があり、冷涼感のあるワインです。色は淡く緑がかった黄色。香りは力強く、柑橘類、トロピカルフルーツ、白い花のノートが軽く感じられます。口当たりはフレッシュで、フルーティ、しっかりとした味わいで、フィニッシュは非常にバランスの取れた酸が心地よく、品種の特徴がよく表れています。