



スペインワインガイドの最高峰「ギア・ペニン」で高評価 この地原産の「ガルナッチャ」を巧みに醸す



生産者について



当主ホアキン・ビダル氏

スペインの「ニューワールド」とも評されるソモンターノ、中でも最上のぶどうを産するピレネー山脈の麓、サカスティーリャ溪谷に2006年設立された家族経営の小規模生産者です。標高700mに位置するこの地域は、その寒暖差の恩恵もあり極上のぶどうがつくられています。現在の当主は、ホアキン・ビダル氏。彼の実家は、3代にわたって続くぶどう農家で、ぶどうの扱いには小さい頃から親しみがあったといいます。そんな彼が、この地でワインづくりをおこないたいと思ったのは自然なことのようにですが、同時に、今まで学んだことを最新の設備と醸造で形にすればより自分の理想とするワインをつくることのできるのではないかと思い立ち、自身のワイナリーを設立しました。醸造には、1980年生まれのボルハ・リパ氏を迎え、互いに意見を交わしあいながら栽培、醸造をおこなっています。

1988年、この地がDO認定されてからは、国際市場を意識した生産者が多く参入し、またワインのスタイルも外来種を使用し海外を意識したスタイルのものが多くありますが、オベルゴは、ソモンターノのあるアラゴン州が原産ともいわれている「ガルナッチャ」を大切に、外来種とブレンドしながら独自の「ソモンターノ」をつくるべく、意欲的に励んでいます。



畑について

所有面積28ha。ピレネー山脈の麓、セカスティーリャ溪谷に所有しています。樹齢は20年以上。中でも「アンティクア」に使われる区画に植わっているガルナッチャは、樹齢85年以上のものとなります。土壌は、砂質で表面には丸い石が転がっています。この土壌と畑の立地条件がかさなり、ぶどう栽培には好条件となっています。エントリーワインは、ぶどうの温度があがらない夜間に収穫をおこない翌朝までスキンコンタクトをおこないます。

総生産本数は、150,000本。



ワインについて

◆ Sueños スエニョス

<品種>シャルドネ100% <樹齢>20年 <区画>標高650m以上にある「ウビエルゴ」の区画 <土壌>小石、粘土
<栽培>コンベンショナル <醸造>除梗後、6時間マセレーションし、プレス。ステンレスタンクで16℃に管理して3週間ほど発酵。シュール・リーで2か月澱とともに熟成。 <生産本数>15,000本

“Sueño(スエニョ)”はスペイン語で「夢」の意。フランスの平野でうまれた品種が、イベリア半島の高地にて育ち、カンタブリア海や地中海の食材とマリアージュする、夢のようなワイン。

輝きのある麦わら色。香りはエレガントで、白い花、フルーティでバルサミコのアロマ。口に含むと、心地よく、適度な酸があり、バランスの取れたワインです。

◆ Gewürztraminer ゲベルツトラミネール

<品種>ゲベルツトラミネール100% <樹齢>20年 <区画>標高650m以上にある「ラ・ラグーナ」の区画
<土壌>小石、粘土 <栽培>コンベンショナル

<醸造>除梗後、6時間マセレーションし、プレス。ステンレスタンクで16℃に管理して3週間ほど発酵。シュール・リーで2か月澱とともに熟成。 <生産本数>9,000本

明るい麦わら色。香りは、白い花、ハーブ、ドライフルーツ、ジャスミン。口に含むと、フレッシュで果実味豊か、バランスの取れた味わい。冷涼な気候の品種であるゲベルツトラミネールがセカスティーリャ溪谷に根付き、ピレネー山脈の近郊の峰々から得られる冷涼な気候を存分に享受し、表現豊かなワインに仕上がっています。

◆ Caramelos カラメロス

<品種>ガルナッチャ90%、メルロー10% <樹齢>20年 <区画>標高650m以上にある「ラ・ラグーナ」の区画

<土壌>小石、粘土 <栽培>コンベンショナル

<醸造>80%除梗後、5日間ほど低温でマセレーション。ステンレスタンクで24℃以下に温度管理して2週間ほど発酵させ、5日間マセレーション。ステンレスタンクにてマロラクティック発酵させ、その後、300Lのフレンチオーク（70%）、アメリカンオーク（30%）のバリックにて4か月間熟成。 <生産本数>35,000本

“Caramelo（カラメロ）”はスペイン語で「キャンディー」の意。ガルナッチャとそのポテンシャルを理解するのに不可欠なワイン。フレッシュでナチュラル、フルーティでカジュアル、そして持続性がある、まさにキャンディーのよう。

濃い赤色で、ガーネットの輝き。香りは心地よく、グミ、イチゴ、バイオレットのニュアンスに、ミネラルも感じられます。口当たりは甘く、丸みがあり、長い余韻が楽しめます。

【2022VT:Tim Atkin MW 93Points】

◆ Parcelario パルセラリオ

<品種>カベルネ・ソーヴィニヨン50%、ガルナッチャ30%、メルロー20% <樹齢>40年 <区画>標高750m以上にある「ラ・マタ」の区画 <土壌>カベルネ・ソーヴィニヨンとメルローは石灰質土壌の斜面、ガルナッチャは浅い砂利の土壌 <栽培>コンベンショナル <醸造>80%除梗後、5日間ほど低温でマセレーション。ステンレスタンクで24℃以下に温度管理して2週間ほど発酵させ、5日間マセレーション。ステンレスタンクにてマロラクティック発酵させ、その後、500Lのフレンチオークのバリックにて18か月間熟成。 <生産本数>6,500本

標高を同じくする、それぞれ異なる土壌で栽培される3品種が、自然なエレガンスで魅了するワイン。

ガーネット色。赤い果実とピーチほか、青ピーマン、スパイスを感じる複雑なアロマ。濃縮感があり、ボリューミー。滑らかなタンニンで、バランスのとれた、余韻の長いワインです。

◆ Antiqua アンティクア

<品種>ガルナッチャ <樹齢>85年以上 <区画>標高650～800mにある「ペドラミンゴ」の区画

<土壌>小石 <栽培>コンベンショナル

<醸造>90%除梗後、300Lの開放樽にて25℃以下に温度管理して2週間ほど発酵させ、7日間マセレーション。バリックにてマロラクティック発酵させ、その後、300Lのフレンチオークのバリックにて12か月間熟成。 <生産本数>3,000～4,500本

85年以上にわたり生き残り続けてきたその生涯の晩年に、この古樹の畑は、深く、神秘的で、繊細で、調和の取れたガルナッチャを私たちにもたしらしてくれます。

1934年に植樹されたガルナッチャのぶどう園で栽培されるぶどうからつくられるワインで、ガルナッチャ・ティンタ（98%）に、アルカニオン（2%）の品種が混植されています。このぶどう園は2000年に再生され、先祖たちがほぼ1世紀前にはそうしていたように、これらの2つの品種を混醸してつくられています。“Antiqua（アンティクア）”は、ラテン語で「かつての、古代の」の意。

チェリーレッド。複雑味のあるアロマで、赤系と黒系の果実、シロップ漬けフルーツ、菩提樹、胡椒、ハーブ、お香、チョコレート、そしてスモーキーなニュアンスが際立ちます。濃縮感があり、ボリューミー。滑らかなタンニンで、調和が取れており、余韻の長いワインです。

【2017VT:Wine Advocate 92+Points】 【2017VT:Tim Atkin MW 94Points】