



海を感じる爽やかなチャコリ



生産者について



ミケル・エラスティ氏

ビスケー湾から1キロほど内陸に位置する、ギプスコア県のアイアに所在し、3代にわたり70年以上チャコリの生産を続けています。当初は、地元の友人と知り合いの飲食店で消費されていたまさに地酒としてのチャコリ。1994年に現在の醸造所を設立し、栽培、醸造を手掛ける2代目のパチ・エラスティ氏が、3代目のミケル・エラスティ氏とともにワインづくりをおこなっています。

「代々ワインづくりをおこなってきたため、ワインづくりを自分の仕事とするのが当たり前だと思っていた」という3代目のミケル氏は、大学でも醸造を専攻しましたが、ワインづくりのすべては祖父、父、叔父に教わったと言います。そんなミケルの目指すワインは、「伝統の集大成のようなワイン」。チャコリの特徴を最大限に引き出した爽やかなワインに仕上がっています。



畑について

ギプスコア海岸に位置し、北にはカンタブリア海が広がっています。ワイナリー及びぶどう園は、小さな谷と、交互に連なるなだらかな丘の上にあります。

標高は90メートルほどで、海岸に向かって急斜面となっています。粘土質の土壌で、高湿度から生じるトラブルを避けるため、畑は最も日当たりが良く、風通し、水はけの良い斜面に位置し、この地では伝統的な棚仕立てで栽培されています。

所有する畑は15ha（各区画のサイズは1～2haで、オンダラビ・スリが12ha、オンダラビ・ベルツァが3ha）。

栽培はほぼビオディナミ（認証未取得）。樹齢は15～65年。



ワインについて

◆ Zudugarai Brut Nature スドゥガライ・ブルット・ナトゥレ

<品種> オンダラビ・スリ100% <土壌> 粘土質 <樹齢> 15～65年 <栽培> ビオディナミ(未認証)

<醸造> 手摘みにて収穫。収穫後はソフトプレス（収穫量の60%以下）。その後、11℃に温度コントロールのもと36～48時間ほど静置。澱引き後、14-15℃に温度管理下で発酵。清澄後、フィルタリングしてティラージュ（瓶詰め）し、低温で15か月ほど瓶内二次発酵。ノンドザージュ。 <生産本数> 6,000本

緑がかった淡黄色。非常に低温での瓶内二次発酵による繊細でエレガントな泡。香りは複雑で、柑橘系のアロマに、フレッシュハーブの繊細なアロマが混ざり合い、また、オンダラビ・スリを栽培するアイアの土壌由来のミネラルのほか、ほのかにイーストのような香りを感じる。口に含むと、酸、柑橘のニュアンス、白系果実に、クリーミーでエレガントな泡が混ざり合い、デゴルジュマンで補糖されないため、余韻が長く、非常に誠実なスパークリングワインとなります。

◆ Getariako Txakolina Zudugarai ゲタリアコ・チャコリナ・スドゥガライ

<品種> オンダラビ・スリ100% <土壌> 粘土質 <樹齢> 15～65年 <栽培> ビオディナミ(未認証)

<醸造> 手摘みで収穫。15～18℃に温度管理のもと、ステンレスタンクで15日間発酵。土着酵母使用。

<生産本数> 60,000本

クリーンで輝きのある、緑がかった淡黄色。香りは力強く、白い果実のアロマに加え、柑橘のノートがバランスよく調和しています。口に含むと、フレッシュで、ミネラル感があり、生き生きとしていて、バランスの取れた酸が力強い味わいが長く続きます。滑らかで、包むこむようなボリューム感があり、余韻には心地よい塩味を感じます。

◆ **Getariako Txakolina Zudugarai Rosado** ゲタリアコ・チャコリナ・スドゥガライ・ロサード

＜品種＞オンダラビ・ベルツァ60%、オンダラビ・スリ40% ＜土壌＞粘土質 ＜樹齢＞15～65年

＜栽培＞ビオディナミ(未認証) ＜醸造＞手摘みで収穫後、ソフトプレス。15～18℃に温度管理のもと、ステンレスタンクで15日間発酵。土着酵母使用。 ＜生産本数＞20,000本

淡い色調で、輝きのあるサーモンピンク色。ミネラル感があり、エネルギッシュでいきいきとした味わい。赤系ベリーのバランスの取れた風味に、酸味、ライムや柑橘のニュアンスも感じられ、大変飲み心地のよいワインです。