



SPAIN / ARABAKO TXAKOLINA

エスプモーソ・デ・チャコリの先駆け
女性醸造家のつくる高品質チャコリ

生産者について



当主で醸造家のアンデル・ガラステギさん

アラバ県第2の都市・ラウディオ/リョディオは、紀元964年にはチャコリを作っていたという記録の残る土地。その市街を一望する高台に建つ18世紀のカントリーハウスがベルデュイです。歴史ある建物と街を一目見たいと、ワイナリーツアー目的の観光客にも人気があります。

ベルデュイは、2001年に設立された新しいワイナリーです。設立のきっかけとなったのは、現在の当主であるアンデル、ジョン・ガラステギが、1991年に家族からぶどう畑を譲り受けたこと。当初は農家としてワイン用のぶどうを作り、大手のネゴシアンに卸していました。しかし、自らが理想とするワインを自らの手で造りたいという思いが、徐々に強まります。それには自分たちの目の届く範囲で生産をおこない、品質を向上させることを第一に考え、栽培から醸造・販売まで一貫管理することが不可欠。バスクの象徴的飲み物であるチャコリをピュアに表現し、楽しんで飲んでほしいとの思いからレストランも併設しています。

このような品質第一の姿勢が人気となり、現在、生産量の30%がイギリス、アメリカ、ドイツ、スイス、日本へと輸出されています。



畑について

所有面積7ha。収穫量6,000kg/haはチャコリの収量の上限（10,000Kg/ha）の約半分で、収量を抑え品質向上を第一に考える姿勢が貫かれています。収穫は手作業で行い、間作を行って除草剤の使用をできるだけ避け、剪定後には新芽を粉碎して堆肥にし、焼き畑を避け、カバークロップはそのまま残します。また、傾斜した地形のおかげで風通しがよく、日光が十分に当たります。栽培は、ビオロジー（認証はなし）。土壌は、粘土石灰質です。生産量は、年間 35,000本。



ワインについて

◆ ARDO APARDUNA Brut Nature Santi Victoris et Santi Jacobi

アルド・アパルドゥナ ブルット・ナトゥレ サンティ・ビクトリス・エ・サンティ・ヤコビ

<品種> オンダラピ・スリ100% <土壌> 粘土石灰質 <栽培> ビオロジー（認証なし）

<醸造> シャンパーニュ方式でつくられたチャコリ地区のスパークリング。瓶熟期間は36か月以上。 <ドザージュ> 0g/l

<生産本数> 2,000本

「アルド・アパルドゥナ」はバスク語で「スパークリングワイン」の意。

古文書を辿ると、964年にはラウディオではすでにチャコリ生産が行われており、ラウディオのガルデア地区にあったサンクティ・ヴィクトリス・エト・サンクティ・ヤコビ修道院にぶどう畑が寄付されたといえます。「サンティ・ヴィクトリス・エト・サンティ・ヤコビ」の名前はここから頂きました。

チャコリ地区で生産されるスパークリングワイン。ラベルにはVT記載がありませんが、単一VTでつくられています。きめ細かく立ち上る泡、春の訪れを思わせる花の香りや柑橘やメロンの香り、ミネラルと果実味のバランスがよく、ボリューム感も素晴らしく、フレッシュな酸が特徴的。アサリや牡蠣とご一緒に。

◆ **ARDO APARDUNA Brut Nature Rosado Santi Victoris et Santi Jacobi**

アルド・アパルドゥナ ブルット・ナトゥレ・ロサード サンティ・ビクトリス・エ・サンティ・ヤコビ

<品種> オンダラビ・ベルツァ100% <土壌> 粘土石灰質 <栽培> ビオロジー（認証なし）

<醸造> シャンパーニュ方式でつくられたチャコリ地区のスパークリング。瓶熟期間は36か月以上。 <ドザージュ> 0g/l

<生産本数> 1,000本

「アルド・アパルドゥナ」はバスク語で「スパークリングワイン」の意。

文書を辿ると、964年にはラウディオではすでにチャコリ生産が行われており、ラウディオのガルデア地区にあったサンティ・ヴィクトリス・エト・サンティ・ヤコビ修道院にぶどう畑が寄付されたといえます。「サンティ・ヴィクトリス・エト・サンティ・ヤコビ」の名前はここから頂きました。

チャコリ地区で生産されるスパークリングワイン。ラベルにはVT記載がありませんが、単一VTでつくられています。きれいなピンク。黒ぶどう100%でつくられた果実味と厚みのバランスの良さが魅力。

◆ **Arabako Txakolina Beldui アラバコ・チャコリーナ ベルデュイ**

<品種> オンダラビ・スリ100% <土壌> 粘土石灰質 <栽培> ビオロジー（認証なし）

<醸造> 除梗後プレスし、澱引きします。14℃に温度管理のもと発酵。その後、10～12℃で静置し、フィルタリングしてボトリング。 <生産本数> 30,000本

黄金色。クリアで際立った濃縮感があり、白い果実とトロピカルフルーツ（パイナップル、チェリモヤ）の香りが際立ちます。乳製品、フレッシュな花の香りで、酸味がよく溶け込み、リンゴの風味、ハーブの香りが感じられます。

◆ **Arabako Txakolina Beldui Rosado Ojo Gallo アラバコ・チャコリーナ ベルデュイ・ロサード オホ・ガリョ**

<品種> オンダラビ・ベルツァ100% <土壌> 粘土石灰質 <栽培> ビオロジー（認証なし）

<醸造> 除梗・破碎後、果皮とともにマセレーション。14℃に温度管理のもと発酵。その後、10～12℃で静置し、フィルタリングしてボトリング。 <生産本数> 5,000本

「オホ・ガリョ」はスペイン語で「雄鶏の目」の意で、伝統的なロゼワインの「雄鶏の目の鮮やかな赤色」を表します。

鮮やかな赤色。金柑、グレープフルーツ、イチゴ、柿のフレッシュな香り。適度にボリューム感があり、生き生きとした酸と旨味がバランスよくまとまっています。後味はふくよかで余韻も長く、華やかな印象を残します。ステーキにもピンチョスにも合う、非常に多彩なバランスの良いワインです。