



伝統と革新のチャコリがゲルニカの生物圏保護区で復活



生産者について



エドナ・ベルメホ氏 (左)、ガリコイツ・リオス氏 (真ん中)、
ビンヘン・メンディサバル氏 (右)

ボデガス・イチャスマンディは、1990年、ビスカイアで歴史的にワイン栽培が持っていた社会的、経済的、文化的な名声を回復することを目的に、農業関係者のグループによって、ムスキスに設立されました。イチャスマンディの名前は、最大33%の勾配を持つ山（バスク語で“MENDI”は「山」の意）の斜面とカンタブリア海（バスク語で“ITSAS”は「海」の意）の近さから生まれた造語。2002年には、ウルダイバイ生物圏保護区のあるゲルニカに醸造所を移転し、多様性に満ちた自然の中で環境を尊重しつつ、革新の精神を持ち、新しいコンセプトのチャコリを次々と生み出してきました。

醸造チームは、テクニカル・ディレクターのガリコイツ・リオスのもと、生産マネージャーのビンヘン・メンディサバル、品質マネージャーのエドナ・ベルメホの3名。50個以上のタンクで、マイクロ・ヴィニフィケーションを実践しています。



畑について

イチャスマンディのチャコリに独特の個性をもたらしてくれているのは、ぶどう畑です。イチャスマンディでは、18区画に分かれた、合計45ヘクタールのぶどう畑を有しており、地質学的、微気候学的な多様性を通して、それぞれの畑で栽培されるぶどうの個性が表れています。

土壌には、頁岩、砂岩、泥灰石灰岩、石灰質粘板岩、砂質石灰岩などがあり、粘土質、ローム質、砂質ローム質の土壌は、深さが65cmから1.70mと非常に深く、水位も様々で、畑には自然発生的な植生が数多く見られます。

イチャスマンディでは、このぶどうを植える区画を綿密に選定し、各区画の醸造学的ポテンシャルを最大限に引き出しています。また、高度な栽培技術や数多くの研究開発プロジェクトを通じ、ぶどう畑のゾーニングに力を入れて取り組んでいます。



ワインについて

◆ Bizkaiko Txakolina Itsasmendi ビスカイコ・チャコリーナ・イチャスマンディ

<品種> オンダラビ・スリ55%、オンダラビ・スリ・セラティエ45% <区画> ビスカイア県内の様々な市町村にある18区画、計45ヘクタールのぶどう畑 <土壌> 多様 <栽培> リュット・レゾネ <醸造> 自生品種オンダラビ・スリとオンダラビ・スリ・セラティエのクパーージュ。イチャスマンディの多様な地理的条件、マイクロ気候を持つぶどう畑の表現のつまったチャコリ。自然環境に配慮した醸造を行っています。 <生産本数> 150,000~175,000本

淡い麦わら色。白い果実の非常に濃厚な香りに、レモンの皮を思わせる柑橘系のニュアンス、トロピカルフルーツ、さらにはメロンのかすかな香りまでが、繊細なハーブのニュアンスに包まれています。表現豊かで複雑。口に含むと、繊細で心地よくフレッシュで、その後、フルーティーで広がりのある、塩味を感じます。酸はバランスが良く、リンゴや柑橘類、セージのようなハーブのニュアンスが際立つアロマティックな余韻へと続きます。もう一口飲みたくなるような魅力があるワイン。

◆ Itsasmendi NO7 イチャスマンディ・ヌメロ・シエテ

<品種> オンダラビ・スリ41%、オンダラビ・スリ・セラティエ45%、ロレ・マカラ（リースリング）9%、イスキリオット・アンディ（グロ・マンサン）5% <区画> ビスカイア県内の様々な市町村にある18区画、計45ヘクタールのぶどう畑。 <土壌> 多様 <栽培> リュット・レゾネ <醸造> 5,000リットル、7,500リットルのステンレススティールタンクにて醸造後、7ヶ月~11ヶ月ほど澱とともに熟成。 <生産本数> 50,000~65,000本

異なる区画ごとに収穫・醸造した複数のタンクから厳選し、ブレンドすることで、時の経過とともに深まる味わいと熟成の可能性を楽しめるワイン。その年のぶどうの個性を余すところなく表現し、長期熟成型チャコリの実現に挑んだイチャスマンディの意欲作であり、ブランドを象徴する1本です。初めてこのワインが仕込まれたステンレスタンクの番号「7」は、今や広く知られる存在となりました。このチャコリを口にすれば、これまでのチャコリのイメージが大きく覆されるはずです。

◆ ARTIZAR アルティサル

<品種> オンダラビ・スリ・セラティエ 100%

<区画> レイオアにあるペルリという畑で、深さ80~90cmに石灰岩の岩盤があるの区画（湿度が保たれるため、温暖な年でもぶどうの生育サイクルが保たれ、優れた品質のぶどうができます） <土壌> 石灰質土壌

<栽培> リュット・レゾネ <醸造> 2000リットル入りの大樽にて発酵後、8ヶ月ほど澱とともに熟成。

<生産本数> 2,500本

“ARTIZAR”はバスク語で「金星」のことで、夜空を照らす最初の星。

このワインのコンセプトは、ヴィンテージごとに個性豊かな成長を遂げ、自らの輝きで存在感を放つ“スター”のような自由さにあります。大量生産では見過ごされがちな小さな区画や、きめ細かなワイン造りに光を当て、その積み重ねられた知見は、経験と研究、そして毎年の自然の変化によって多彩に表現されます。

イチャスメンディで、その年のグラン・クリュにふさわしいと判断した区画のブドウのみを使用。そのため、使用される区画はヴィンテージごとに異なります。

【2020VT : James Suckling 94Points】

◆ PARADISUAK MORGA パラディアク・モルガ

<品種> オンダラビ・スリ70%、オンダラビ・スリ・セラティエ30% <区画> モルガにある急斜面の石灰質スレート土壌の区画で標高300m <土壌> 石灰質スレート土壌 <栽培> リュット・レゾネ

<醸造> 収穫は10月中旬。発酵後、700リットルと600リットルのバリックで約9ヶ月間熟成。 <生産本数> 2,000本

“PARADISUAK”は、バスク語で「パラダイス（楽園）」の意。

このプロジェクトは、各区画が持つ個性を際立たせることを目的に生まれました。

収穫はシーズン終盤に行われ、完熟したぶどうの魅力を出し出す黄金色が印象的です。力強く複雑なアロマには、熟した白い果実や黄色い花、蜂蜜のニュアンスに加え、バルサミコやハーブのアクセント。さらに奥行きとして、ナッツやマンダリンを思わせる柑橘の香りが広がります。冷涼な気候由来の引き締まった印象と、収穫終盤の暖かさがもたらす豊かな熟成感。そのコントラストが見事に表現された味わいです。口に含むとヘーゼルナッツのようなコクのある風味が感じられ、ビターオレンジの皮を思わせるほろ苦い柑橘の余韻が長く続きます。グラスの中で時間とともに、さらに複雑さと香りの広がりを増していきます。

脂ののった魚料理や赤身の肉と好相性。冬には焚き火を囲みながらゆっくりと楽しみたい1本です。

◆ BAT BERRI バット・ベリ

<品種> オンダラビ・スリ100% <区画> レモニスに位置する、オンダラビ・スリを栽培する区画。畑はプレンシア湾に面しており、海と西風の影響大。 <土壌> 非常に浅い、石灰質粘土質のローム土壌

<栽培> リュット・レゾネ <醸造> ステンレススティールタンクにて、全房でカルボニック・マセラシオン15日間、野生酵母による自然発酵。11年以上使用の古い大樽で12か月、赤土製のティナハにて2か月熟成。 <生産本数> 3,000本

“BAT BERRI”はバスク語で「新しいもの」の意味。また、英語のBerry「ベリー」にもかけてつけた名前。

琥珀色を帯びた黄色。核果類、白い果実から柑橘類まで、濃厚で多様なアロマ。口当たりはとてもフレッシュで、タンニンがわずかに感じられ、アプリコット、フェネルなどのハーブのニュアンス、オンダラビ・スリ特有のほのかな苦味のある余韻が、桃のヨーグルトやナッツの香りをほのかに感じさせます。非常にガストロノミックなワインで、野菜、特に、アーティチョーク、アスパラガス、ネギとの相性は抜群です。

◆ PARADISUAK JANEÓ MUSKIZ パラディアク・ハネオ・ムスキス

<品種> ピニュー・バルツァ（ピノ・ノワール）100% <区画> ムスキスにある、1989年にイチャスメンディによって初めてぶどうが植えられた区画で、2010年に黒ぶどうを接ぎ木 <土壌> 石灰質土壌 <栽培> リュット・レゾネ

<醸造> ムスキスにあるピノ・ノワールの区画を収穫し、野生酵母にて自然発酵。 <生産本数> 600~1,200本

“PARADISUAK”は、バスク語で「パラダイス（楽園）」の意。

玉ねぎの皮を思わせる、淡く上品なピンク色。力強いアロマには熟したイチゴを中心に、アプリコットやハーブのニュアンスが美しく重なります。口当たりは繊細で軽やかですが、味わいは徐々に広がり、豊かなボリューム感とともに柑橘のニュアンスが感じられます。余韻には白い花を思わせる香りが寄り添い、ミネラル感のある長いフィニッシュへと続きます。

非常に複雑で個性際立つロゼワインです。カンタブリア地方のカシ林に囲まれた石灰岩土壌の区画で育まれたブドウを使用し、野生酵母による自然発酵を採用。年ごとに異なる微生物の多様性の影響を受けながら、大西洋性気候の多彩な表情を映し出しています。

◆ EKLIPSE エクリプセ

<品種> ピニュー・バルツァ（ピノ・ノワール）45%、オンダラビ・ベルツァ36%、ベルデシャ・サリエ（カベルネ・フラン）19% <区画> ビスカイヤの海岸付近（1ヘクタール）、ムスキス（0.75ヘクタール）にあるぶどう畑で、樹齢は20年以上。

<土壌> ピニュー・バルツァ（ピノ・ノワール）オンダとオンダラビ・ベルツァは石灰岩土壌のオーク林、ベルデシャ・サリエ（カベルネ・フラン）は粘土質石灰質土壌 <栽培> リュット・レゾネ

<醸造> 円錐形のステンレススティールタンクで発酵後、700Lのフレンチオーク樽で10か月熟成（ピノ・ノワールは赤土製の容器にて熟成）。 <生産本数> 5,000~6,000本

“EKLIPSE”はバスク語で「日食・月食」の意。

大西洋性気候の赤ワインらしく淡い深みのあるチェリーレッド。ラズベリーやフェンネルといった赤い果実のニュアンスを伴う、強烈でフルーティな香りに、奥にはローストした甘いコーヒーキャラメルも感じられ、ミネラル感とバルサミコ調のニュアンスも。滑らかでフルーティなフレッシュな口当たりが広がり、酸味とボリュームが調和した豊かでマイルドな味わいのワインです。

◆ UREZTI ウレスティ

<品種> オンダラビ・スリ・セラティエ 89%、イスキリオット・アンディ（グロ・マンサン）11%

<区画> 毎年、一番ぶどうの成熟が遅い、標高300メートル超にある5,000m²の畑のぶどうを使用。さらに、アルコール度数の高さの際立った別の区画を厳選し、ぶどう樹1本当たり10～15房ほど残し、11月末に収穫。夜は涼しく、秋には霧が発生するため、貴腐が生じる年もある。 <土壌> 泥灰質の石灰岩、頁岩からなる粘土質土壌 <栽培> リュット・レゾネ

<醸造> 熟成はフレンチオーク樽で3ヶ月間フレンチオーク樽で熟成させ、さらに1ヶ月間フールド樽で熟成。

<生産本数> 5,000本

“UR”はバスク語で「水」、 “ESTIA”は「蜂蜜」の意。

この地域の秋を完璧に表現したワイン。DOピスカイコ・チャコリーナ初の遅摘みワインで、2001年よりリリース。酸味と甘みのバランスが絶妙。各種チーズ、フォアグラ、サーモンのミキユイ、甘すぎないデザートと一緒に。