

D.O.リアス・バイシャス ワイナリーツアーレポートー1

今年9月、D.O.リアス・バイシャス原産地呼称統制委員会の招待で、百貨店のバイヤーの方々が現地のワイナリー（ボデガ）を訪問しました。参加したバイヤーの方が訪問レポートを書いてくださいましたので、本ページにて今回から3回にわたりご紹介していきます。

〈訪問先ボデガ及び取り扱いインポーター先〉

サルネス地区

- ① アデガス・ドス・エイドス（稲葉）
- ② マルティン・コダックス（ZAS、パラジャパン）
- ③ パソ・バイヨン 但し、パソ・バイヨンはコンデス・デ・アルバレイに属す（ユニオンリカーズ）

オ・ロサル地区

- ④ アデガス・バルミニョール（モトックス）
- ⑤ テラス・ガウダ（TGA、日本グランドシャンパーニュ、ボニリジャパン）
- ⑥ ラガール・デ・フォルネロス（TGA）

コンダド・デ・テア地区

- ⑦ アス・ラクサス（飯田）
- ⑧ ラ・バル（一部メルシャン）

計8生産者

9月15日（火）

サルネス地区訪問

サルネス地区はほぼアルバリョーニョ 100%を造っています。

① アデガス・ドス・エイドス

サンセンシヨ湾を見渡せる家族経営のボデガで、畑は常に潮風の影響を受けている状態。もともとオーナー自身が所有する2.5haの畑で自家消費のワインを造っていましたが、フランスやイギリスで人気が出てもっと欲しいとの声があがり、2000年にワイナリーを改造して現在は11haの自社畑をコントロールしています。ファーストヴィンテージは2003年リリース。

今年の収穫は9/22～23を予定しており、年間5万本ぐらいのワインを造っています。造ろうと思えば4倍の量を造ることが出来ますが、品質を保つため生産量を増やすことはしていません。「品質こそが自分たちのアイデンティティだと考えています。」と強調して仰っていました。



エイドスの最新機械



熱心に説明してくれるフランシスコさん

《テイスティングワイン》

・エイドス 2014

アルコール度数 12.5%

ボデガのスタンダードとも言えるワイン。

平均 25 年位の樹齢の木を使用しており毎年 4~5 月にボトリングをします。

アロマが強めで桃や梨の甘い香りのニュアンスがありつつ、ミネラルが濃く塩味が効いています。しっかりしていてコクもあり酸は弱めではあるが、アフターのミネラル感が程よく続きます。500M先はすぐ海なのでコクのしっかりするワインをつくることを特徴としており、このワインは常にガイドブックなどで 90 点の高得点を得て高く評価されています。



垣根方式の畑

② マルティン・コダックス

大きな共同組合のボデガですので色々なバリエーションのワインを造っています。

1986 年設立と D.O.が出来る前からあるボデガは数少なく、D.O.設立の為にも貢献しました。

ボデガ設立当初は 50 人の農家が出資して出来たボデガですが、今は 280 人の組合員に増え、300 件の契約農家と手を組んでおり全部で 420ha、2400 の区画に分かれています。

この小さく分けた区画のことをミニフンディオと言い、ほとんどは 1ha 未満の小規模な畑で、これは昔から造っていた 1 つの家族が持つ畑の規模でブルゴーニュ的な区画が沢山あるのが特徴の 1 つです。マルティン・コダックスという名前は、昔ガリシアでギターを奏でていた人の名前に由来しています。



マルティン・コダックの昔の楽譜のレプリカ



収穫したばかりのモストを試飲



高級食材「亀の手」とアルバリーニョ

《テイスティングワイン》

・マルティン・コダックス 2014

発酵、熟成もすべてステンレスを使用し、6月にボトリングしたばかりのワイン。

このワインは、「ボデガ」を、「サルネス地区」を、「アルバリーニョ」を代表するワインとして造られています。アトランティックの冷たい空気や海の影響をより受けておりフレッシュでミネラルを含みつつ、白い花の香り、シトラスやピーチ、洋ナシのアロマが漂いますが、酸味も程よくバランスが良いです。40~60%マロラクティック発酵をして酸を抑えながらボリュームとコクを出します。人工的に酸を抑えることも出来ますが、味にブレが生じるので必ずマロラクティックをしています。それにより、ボリュームミーになり、フレッシュな香りとはうらはらなところが人気のワインです。

③ パソ・バイヨン

パソ・バイオンは現在 CONDES de ALBAREI に属しています。

1988年、D.O.と同じ年に造られた協同組合のボデガ。

現在は400の契約農家と提携しており、300haの畑をコントロールしています。

当時からマーケットしてはアメリカと日本が特に強く、アルバリーニョ100%で造るワインが基本ですが、少量の違う品種も育てています。

今は丁度収穫中ですが、このパソ・バイオンのコンセプトはシャトーワイナリーなのでフィンカ

(畑の中に屋敷があること) があり自社畑のブドウしか使いません。
通常は 6 人しか従業員がいませんが、収穫時期と冬の剪定時期には 60 人程の人を雇います。

《テイスティングワイン》

・ パソ・バイヨン 2014

パソ=貴族の館という意味で、600 年前からブドウを育ててきた歴史があります。
ボデガ内の畑 (45 年の樹齢はある) で取れたブドウのみを使用。
香りがしっかりしてブドウの香りが強く、コクがあります。
シトラスや青りんご系の香りが続きますがブドウの甘みをしっかり感じます。

このワイナリーはグラニート (花崗岩) 土壌で、ワイナリーの中に川が流れている。

グラニート土壌

→

シャブレ土壌

→

粘土質



マソガニコ (有機成分) が少なく谷の高い所

成分は少なく谷の低い所

※ブドウには痩せた土壌が適すのでグラニートやシャブレが適しています。



ガリシアのスモーキーなケソ「サンシモン」と相性が合います