

## D.O.リアス・バイシャス ワイナリーツアーレポートー2

前回に続き、D.O.リアス・バイシャス原産地呼称統制委員会の招待でワイナリー（ボデガ）訪問ツアーに参加した百貨店バイヤーの方の訪問レポートをご紹介します。

9月16日（水）

### オ・ロサル地区

ポルトガルに近く大西洋側のミーニョ川に面しています。

陸側は赤ブドウの畑が多く、海に近いほうは白ブドウの畑があります。

#### ① アデガス・バルミニョール

協同組合のボデガではなく 17ha の自社畑に 5 種類のブドウを植えています、ほか契約農家からもブドウを買っており、合計 35ha の畑を所有しています。

9/11 から収穫が始まったばかりで、訪問した際はタンクに入っているモストを沈めている状態でした。発酵はこれから始まります。

基本的に 90%がステンレスタンクで発酵をしますが、その後バリックを使うこともあり、赤でも白でも使う時があります。

D.O.リアス・バイシャスの規定に基づき収穫したアルバリーニョは糖度などを正確に測り、誰がどこの畑で造ったブドウか、何時に何 kg を収穫したかまできっちり管理してから作業に入ります。



除梗をする機械



コールドマセレーションをする機械

発酵前にほとんどの生産者が行っているコールドマセレーションですが、なぜこのような手間をするのかというと、アルバリーニョはリースリング由来の品種とも言われるほど酸が強いため、酸を抑えるためとアルバリーニョのポテンシャルを十分に引き出すために行っているそうです。

## 《テイスティングワイン》

### ・バルミニョール 2014

アルコール度数 12%

コルクでもスクリュューキャップでも対応は可能で、ボデガで一番最初に造ったワインです。コールドマセレーションは全てかけているので、酸味はあるもののキレのある上品な酸味でさわやかな香りもします。フルーティーさもありボリュームやアフターの余韻もあり、バランスの良いワインです。

### ・カスタニャル 100 (赤ワイン)

土着品種のカスタニャル 100%使用で、近年赤品種を復活させたワインでドイツのワイン見本市に出展してもガリシアの赤とは分からなかったと脚光を浴びています。

これは 17~18 世紀の Tui (トゥイ) という町の教会の壁画に赤葡萄の絵があり、そこから調べてみたところ自分たちの畑にもこのブドウがあることが判明し、復活をさせたという希少な赤ブドウ品種です。

味わいは赤い果実味や焼きバナナ、少しアニスや八角のスパイスとかすかなオレンジの香りがします。酸味やタンニンは程よく飲みやすい赤ワインです。

1600 本しか造られておらず、そのうちの貴重な 1 本を試飲させていただきました。



ガリシアでも造られている希少な赤ワイン「カスタニャル」

## ② テラス・ガウダ

バルミニョールの隣に位置する生産者で、こちらのエノロジストのエミリオ氏は隣のエノロジストのクリスティーナさんにご夫婦です。

90ha の畑を所有しており、この地域も雨が多いので、日本と同じく棚式や垣根式がほとんどですがエミリオ氏の長年の研究によりこの土壌には垣根式が適すると判断したそうです。

その理由は風が通り易く、雨で濡れても葉っぱがすぐに乾きブドウの皮も厚く種が大きくなりしっかりとよく熟した果実が育つからです。



エノロジストのエミリオ氏

皮が厚いとコールドマセレーションした時により良いポテンシャルが引き出せるそうです。ここは1haあたり7000kgしか取らず、棚式に比べると垣根式は収穫量が少なくなりますが、徹底した研究によりこの方法を取り入れています。

土壌もバルミニョール同様ミネラルが多いシスト土壌ですが、この土壌はオ・ロサル地区15kmに広がる珍しい土壌だそうです。

気候もミクロクリマで、平均気温15度で霧も雨も多いが天候の変動が少なくブドウの糖度を高めた状態で成熟させるのに理想的な土地です。



丁度雨も上がり、収穫の様子が見学できました

## 《テイスティングワイン》

### ・テラス・ガウダ オ・ロサル 2014

アルバリーニョ 70%、ロウレイロ 15%、カイーニョ 15%

品種別に発酵してからブレンド率を決めるので毎年の比率は変わります。2014年は雨が降らなく冷涼な年で、ブドウの熟成が悪くなりりんご酸が際立ってしまったため、普段はしないマロラクティック発酵をして酸味を抑えています。ブレンドによって複雑味を出した、ボデガを代表するワインです。

### ・ラ・マール 2012

カリーニョ 85%、アルバリーニョ、ロウレイロを15%ブレンド(年によりブレンド比率は変える) 黄金色調があり、蜜の香りや花の香りが強くとてもアロマチックでありながら熟成感も楽しめる厚みのあるワインです。エノロジストのエミリオ氏も一番お気に入りのワインで、オ・ロサルのテロワールをより強く表したのがこのワインだ！というぐらい自信作です。

バリックを使わずここまでの厚みを出すために、シュール・リーを1か月半、ステンレスタンクで発酵、コールドマセレーションをかけてボトリング後1年は寝かせてからリリースします。このシュール・リーに関しても幾度も実験を繰り返し、マノプロテイン(下に残る酵母の死骸)がどの程度までワインに影響するかを考えると、最大限に引き出せるのは1か月半という答えが出たそうです。



上から

- ・ロウレイロ
- ・カイーニョ
- ・アルバリーニョ

この CAINO BLANCO という品種は絶滅の危機にありましたが、テラス・ガウダが復活させた白ワインです。厚みのあるワインを造りますが、病気に弱くとても育てにくいいため、他の生産者はほとんど造りたがらない品種です。酸味も強く小粒で完熟するのにとても時間がかかり効率の悪い品種でもあるため手間もかかります。また、ロウレイロという品種は大粒で房も大きく葉っぱもギザギザとしていてしっかりと大きいのが特徴です。ローレルから由来する名前の通り、月桂樹の香りがします。



地元の人しか来ないレストランで生産者の方とお食事

### ③ ラガール・デ・フォルネロス

親会社はリオハのアロにあるリオハ・アルタの会社で、リベラ・デル・ドゥエロにもボデガがあります。77ha を所有するボデガで、手摘みで収穫し 20kg のプラケースを運ぶのも冷蔵庫を使用します。55 万 kg のブドウを収穫でき、400 万本のワインを造ることができるボデガです。



1つのプレス機に1万1千kg入り、空気圧でプレスし酸素に触れないように窒素で圧を加えます。ワイナリーも新しく最新のアルコール発酵タンクに写真のような森をイメージした絵をかけて綺麗なワイナリーでした。

1982年の設営当時は5haしかなかったそうですが、村の人々に10年に渡り畑を下さいと言い続けてやっと20haの開墾が新しく出来るそうで、今後はロウレイロなど植える予定だそうです。

注文が入るまでステンレスタンクで保存をして、オーダーが入ってからボトリングし、コルクも樹脂は使わずに木のコルクを使います。



また、12~2月の間に皮と種を発酵させて2種類のオルホも造られます。

45度のスタンダードのオルホと、ハーブ入りのオルホですが9種類のハーブにはアニスやコリアンダーの種と葉、オレンジピールなどを使用します。ハーブを3ヶ月漬け込み、2回蒸留、その後アメリカンオークの樽に入れて1年間熟成をさせると38度のアルコールになり、毎年1万Lのオルホを造っているそうです。

《テイスティングワイン》

・ラガール・デ・フォルネロス 2014

ラガール=石で出来た桶のこと

アルコール度数 12 度

ほんの少しサルネス地区のアルバリーニョも入っています。

シトラスのアロマがあり酸は強め。フレッシュでミネラルでシャープな味わいです。2014 年は酸が強いのでマロラクティック発酵を 50%して、そこに 50%していないものをブレンドし、その後オリと一緒に 3 ヶ月漬け込みます。このシャープな味わいは最新の機械を使う前までは出なかったそうです。