

D.O.リアス・バイシャス ワイナリーツアーレポート-3

D.O.リアス・バイシャスのワイナリー（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。全3回の最終回です。

9月17日（木）

コンダド・デ・テア地区

オ・ロサル地区より少し内陸に入り、雨や霧が少なく、サルネス地区やオ・ロサル地区より1週間ほど早く収穫が始まる地区です。500M先はポルトガルとの国境で、収穫にも多くのポルトガルの方が手伝いに来るそうです。写真の山側はポルトガルです。



① アス・ラクサス

D.O.登録ナンバー5番目で家族経営のボデガです。

45～50haを自社で所有し、50haの契約農家からブドウを買っています。

ステンレスタンクのみ使用し、バリックは使用しません。2012年のものが今ステンレスタンクに入っており、オーダーが入ったらボトリングをします。2015年はここ10年で一番良いブドウを収穫できたそうです。トレジャドゥーラやロウレイロもありますがアルバリーニョを一番先に収穫し、9/16に収穫したばかりのモストに酵母を加え、15～18度で15日間かけて発酵させます。このボデガはアルバリーニョのスパークリングを生産しており、どのタンクも味を均一に調べてからシャンパーニュ方式でスパークリングをつくります。2014年のものは在庫が少ないようで、2015年ものは12月ごろにリリースしますが少し早まる可能性があるそうです。



アルバリーニョを収穫していましたので、はさみをお借りして自分たちで収穫体験させていただきました

《テイスティングワイン》

・センセイション・ラシャス NV スパークリングワイン

ラシャス=花崗岩

シャンパンやカヴァを作りたい訳ではなく、アルバリーニョのスパークリングを造りたかったとコメントしていました。

瓶内 2 次発酵で作りますが 8g/l の残糖で brut を造ります。イーストの香りと少し青みがかかった葉や茎のアロマとミネラルでフレッシュな味わい。アルバリーニョの香りがアフターにも続き心地よい香りがします。輸出はアメリカとイギリス、日本のみで年間 500 本ぐらいの生産量です。



ラシャス（花崗岩）が見え隠れする土壤



新しく植え始めたワイン畑

・バゴア・デ・ミーニョ

Bagoa バゴアは涙（ラグリマ）の意味ですが、ここではワイングラスに落ちるあしのことを指します。区画も 3ha の限定した畑しか使わず、プレスしないブドウを 100% 使用し、1st フリーランジュースを使います。厚みある味わいでトロピカルな熟したアロマがあります。

Pago (区画) という意味も込めて Bagoa と名前を付けたそうです。酸味が穏やかでコクがあり、ガリシアのチーズで牛乳から出来たペティージャと良く合います。

② ラ・バル訪問

1989 年にオ・ロサロに誕生したボデガですが、2002 年にコンダド地区に本拠地を移転したそうで、合計 60ha の自社畑を所有しています。ペルゴラ棚式はガリシアの伝統だと言い、花崗岩の土壤で樹齢 28 年ぐらいの木が植えてあります。

訪問した先週の水曜から収穫をしていましたが、雨が降ったため畑が湿っているのでちょうど収穫を止めていました。雨が上がり、翌日が晴天でも土から湿気が上がってブドウが駄目になるので収穫をストップしているそうです。



除梗して残った茎や枝は肥料として畑に戻します。

(写真)

5 日間で 120 人によって収穫をほとんど終え、フレッシュさを保つため収穫後はすぐに次の作業に取り掛かります。

収穫したらブドウの重量を測り、コールドマセレーションを 5~6 時間させ果皮からアロマを引き出させます。むやみな発酵を防ぐためきちんとした温度管理の元、10 度まで冷やし空気圧でプレスします。プレスしたモストはステンレスタンクに入っていますが、どの区画でいつ収穫したかをきちんと記入して管理しています。



コールドマセレーションをする機械



コンピューターで徹底した温度管理をしています



醸造責任者のアントニオ氏

ボデガのコンセプトとして『クリーン&クオリティ』を掲げている通り、「収穫真っ只中でもボデガをいつも綺麗に掃除をして、ブドウの収穫に使うプラケースも一度使用したら必ず洗って清潔にしてからまた収穫、ボトルもリサイクル瓶は一切使わない。」と語るアントニオ氏。

《テイスティングワイン》

・ラ・バル 2014

一部コールドマセレーションをし、シュール・リーはせずアルバリーニョ 100%を使用。酸がしっかり出てミネラルさもあり、すっきりとしたシトラスの香りやアロマの厚み、洗練された味わいが特徴です。

・アランティ 2014

アランティというシングルヴィンヤードの名前がついたワイン。

ここは花崗岩ですが大きい石がごろごろしていて、少し粘土質の土が混ざっています。気候も良く日照も十分なため暖かい畑となってどこよりも早くブドウが熟し、酸とアルコールのバランスがとても良くなります。

酵母もナチュラルなブドウが持つ自然酵母を利用し、アルバリーニョの良い畑を表す 1 本を造るために、どこの畑よりも一番早くに収穫をします。

コクや白い花のアロマがしっかりあり、酸味や塩気は程良いのにアフターはすっきりしています。