

Vega Aixalà

スペイン／カタルーニャ
ヴェガ・アイシャーラ

モンサン山脈のスレート土壌で父娘の夢を叶えたヴァンナチュール

DOコンカデバルベラの女性醸造家エヴァが営むヴェガ・アイシャーラ、ワイナリー名の由来は彼女の父の姓 (Vega) と母の姓 (Aixalà) を合わせたものです。

カタルーニャのナチュラルワインの第一人者といえば、タラゴナのメンダール、DOコンカデバルベラのエスコダ、ジョルディオレンス等の名前があがってくると思います。彼女との出会いはそんなメンダール、エスコダが音頭をとって毎年夏に開催されていますサロンH2O (Vegetal) での2017年。ジョルディオレンスのブースを訪ねて色々話を伺っていると『彼女のワインも飲んでみてよ。一緒に白のマグナム限定キュヴェも造っているんだ』と隣のブースを勧めてくれた事がきっかけでした。



翌年2018年6月、初めてのボデガ訪問。道中、どこまで登って行くんだ？というぐらい山道を上り続け到着した村は、斜面に無理やり造ったような、人が一切歩いていない、静かな静かな小さな小さな山村。

ドアをノックして出てきた彼女は、恥ずかしそうに微笑み『まさか本当に日本からきてくれるなんて！』と、訪問を本当に喜んでくれました。

まずは彼女のトラックに乗り込み畑をまわったのですが、その景観の美しさに目を奪われ、静けさに感動し、スレート土壌を開墾した彼女たちの努力に感嘆したのでした。

ボデガの歴史は2003年から始まります。かつて祖父がワイン造りを行っていた土地、そこは長年の間放置されていたのですが、エヴァと彼女の父ホセの二人はこの土地でブドウ造りを復活させる決心をします。そこはエヴァが幼少時育った場所であり、かつては伝統的な製法で祖父がワインを造っていた土地、二人にとってはこの土地を守ること、ブドウ栽培・ワイン造りを復活させることは長年の夢なのでした。もちろん彼女たちはこの土地がブドウ栽培にとってスペシャルな土地だということもよく理解していました。

しかしその実現は非常に困難を伴うものでした。ボデガの復活はまず標高850 ~ 900mの急勾配斜面を開墾して800本のブドウの苗を植樹するところから始まります。2004年にはさらに1000本植樹、2006年までの3年間でとても人が開墾できるとは思えないこの山頂の荒野を開墾して徐々に現在の10haの畑をつくっていきます。

今では写真のように美しい景観をバックにすり鉢・テラス状に整備されております。

もちろん初年度2003年からピオロジック栽培を貫いております。

コンカデバルベラの平野部とプリオラートのちょうど間、モンサン山脈の標高850 ~ 900mの急勾配にブドウは植樹されており、直線距離7km先は銘醸地プリオラートです。土壌はそのプリオラートと同じネラル豊富なスレート土壌(粘板岩)。この地で稀少な雨はスレートを伝って地中深く落ち、ブドウの根はわずかな水分と養分を求めて深く伸びるため、独特のミネラル、凝縮感があるワインができます。また、反射作用も強く、光合成やブドウの成熟に大変良い効果をもたらしてくれます。

高標高に加えて、気候は大陸性気候で年間を通して雨が非常に少なく(平均約330ml/年)、四方を山に囲まれているので乾いた風が吹きます。ペト病の心配がない素晴らしい立地です。

さらに昼と夜の寒暖差は非常に大きく(例年、夏は最高33度、最低は15 ~ 18度)、酸を残しながらゆっくりとブドウが熟し実っていきます。

彼女のワイン達は全て“エマ”という彼女の娘の名前を冠したワイン達です。10haの畑がありますのでキュヴェ数は実は10種類を超えるのですが、このエマシリーズは、清澄・濾過・亜硫酸添加を一切行わないフランスでいうところのヴァンナチュールスタイルです。白はマセラシオン、赤はアンフォラで熟成させる拘りも持ち、素直で美しい果実味、しなやかな酸に柔らかなミネラルが特徴的です。

偉大なテロワールと繊細、真摯かつ膨大な努力が生んだ彼女のワイン。

ブルタルやジャメ、グラスカといったバルセロナのモダンなワインバーやレストランで、この夏非常に多くの彼女のワインが愛用されているのを見ると、壮観な畑の景色と親子の充実した笑顔が思い出されます。

Dionny

[35702]Ancestral Fa Sère アンセストラル ファセレ21				[35703]Emma Ancestral エマ アンセストラル21												
呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ												
参考小売	¥3,600		参考小売	¥4,200												
規格/タイプ	750ml×12 / 白微泡・辛口		規格/タイプ	750ml×12 / 白微泡・辛口												
栽培/認証	バイオロジック / CCPAE		栽培/認証	バイオロジック / CCPAE												
テロワール	<table border="1"> <tr> <td>土壌</td> <td>標高・向き</td> <td>面積・収量</td> </tr> <tr> <td>石灰 赤粘土</td> <td>400m・東</td> <td>4ha・24hl/ha</td> </tr> </table>		土壌	標高・向き		面積・収量	石灰 赤粘土	400m・東	4ha・24hl/ha	<table border="1"> <tr> <td>土壌</td> <td>標高・向き</td> <td>面積・収量</td> </tr> <tr> <td>llicorellaという粘板岩</td> <td>870m・南</td> <td>2ha・20hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積・収量	llicorellaという粘板岩	870m・南	2ha・20hl/ha
土壌	標高・向き		面積・収量													
石灰 赤粘土	400m・東		4ha・24hl/ha													
土壌	標高・向き		面積・収量													
llicorellaという粘板岩	870m・南		2ha・20hl/ha													
品種(収穫/樹齢)	マカベオ100%(手摘み/平均12年)		品種(収穫/樹齢)	アルバリーニョ100%(手摘み/平均20年)												
醸造 酵母	自生酵母	醸造 酵母	自生酵母													
発酵	9月10日収穫/除梗し、4日間醸し	発酵	9月17日収穫/除梗後、空気圧式圧搾													
熟成	ステンレスタンクで発酵 糖が残った状態で2021年9月30日瓶詰め 12ヶ月間瓶内発酵・熟成/無濾過・無清澄	熟成	セメントタンクで発酵後、ステンレスタンクで発酵 糖が残った状態で2021年10月6日瓶詰め 10ヶ月間瓶内発酵・熟成/デゴルジュマン:2022年8月10日/無濾過・無清澄 無添加 トータル:10mg/L未満													
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満	SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満													
ガス圧	2.83気圧	ガス圧	2.75気圧													
アルコール度	12%	アルコール度	12.5%													
特徴	ファセレとはカタルーニャで北風を意味するスラングでこの風が畑をミルデューなどから守ってくれます。石灰・赤粘土土壌で育つマカベオを除梗し醸し後プレス、ステンレスタンクで発酵、糖が残った状態で瓶詰めし、瓶内発酵・熟成しました。黄金色、ピワや洋梨、マンダリンオレンジの香り、口中で厚みを増すラフランスの味わいのエキ스가余韻に漂います。	特徴	アルバリーニョを除梗しプレス後、セメントタンクで発酵しステンレスタンクで発酵後、糖が残った状態で瓶詰めしデゴルジュマンしたメトードアンセストラルです。綺麗なグリーン色、繊細な泡立ち、搾りたてレモンやスイーティ、セルフィーユの香り、スッキリとしたアタックにクリーミーな泡、爽快で心地の良い味わいはドライで、豊かなミネラルとシャープなアフターが印象的です。													
[35704]Emma Garnatxa Blanca エマ ガルナッチャ ブランカ21				[35705]Emma Albarino & Riesling エマ アルバリーニョ & リースリング21												
呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ												
参考小売	¥4,200		参考小売	¥4,200												
規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口		規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口												
栽培/認証	バイオロジック / CCPAE		栽培/認証	バイオロジック / CCPAE												
テロワール	<table border="1"> <tr> <td>土壌</td> <td>標高・向き</td> <td>面積・収量</td> </tr> <tr> <td>llicorellaという粘板岩</td> <td>900m・南</td> <td>2ha・21hl/ha</td> </tr> </table>		土壌	標高・向き		面積・収量	llicorellaという粘板岩	900m・南	2ha・21hl/ha	<table border="1"> <tr> <td>土壌</td> <td>標高・向き</td> <td>収量</td> </tr> <tr> <td>llicorellaという粘板岩</td> <td>850~900m・北、南</td> <td>19hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	収量	llicorellaという粘板岩	850~900m・北、南	19hl/ha
土壌	標高・向き		面積・収量													
llicorellaという粘板岩	900m・南		2ha・21hl/ha													
土壌	標高・向き		収量													
llicorellaという粘板岩	850~900m・北、南		19hl/ha													
品種(収穫/樹齢)	ガルナッチャブランカ100%(手摘み/平均20年)		品種(収穫/樹齢)	アルバリーニョ50% リースリング30% ガルナッチャ20%(手摘み/18~19年)												
醸造 酵母	自生酵母	醸造 酵母	自生酵母													
発酵	9月21日収穫/除梗後、セメントタンクで8日間醸し 空気圧式圧搾/セメントタンクで発酵 (マロラクティック発酵あり)	発酵	9月20日収穫 除梗後、品種ごとにステンレスタンクで8日間醸し/空気圧式圧搾 アルバリーニョは20hlのステンレスタンクで発酵、14.5hlのアンフォアで熟成 リースリングは10hlのステンレスタンクで発酵・熟成													
熟成	500Lと14.5hlのアンフォアで熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2022年5月10日	熟成	ガルナッチャは600Lのステンレスタンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2022年3月11日													
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満	SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満													
アルコール度	13.5%	アルコール度	12.5%													
特徴	自ら開拓した標高900mにあるllicorellaという粘板岩に植わるガルナッチャブランカを除梗し8日間醸し後プレス、セメントタンクで発酵し、500Lと14.5hlのアンフォアで熟成しました。透み感のある黄金色、ナツメや完熟みかん、ブラッドオレンジの香りを感じます。しっかりとしたタンニンを感じるアタックに、オレンジピールやジュシーな果実味のおかげで全体のバランスが保たれています。	特徴	除梗した白ブドウ2種をそれぞれ8日間醸しプレスし、ステンレスタンクで発酵後アルバリーニョのみアンフォアで熟成し、リースリングをアッサンブラージュするつもりが誤ってガルナッチャもアッサンブラージュしてしまったそうです。淡い黄金色、二十世紀梨や摘みたてカリン、オレンジの香り、完熟した果実の甘味が広がるコク旨でしっかりとした味わいです。													
[35706]Brutal ブルタル21				[34674]Constel Lació del Triangle コンステラシオ デルトライアングル マグナム17												
呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ												
参考小売	¥4,200		参考小売	¥9,000												
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		規格/タイプ	1500ml×6 / 白・辛口												
栽培/認証	バイオロジック / CCPAE		栽培/認証	バイオロジック / CCPAE												
テロワール	<table border="1"> <tr> <td>土壌</td> <td>標高・向き</td> <td>面積・収量</td> </tr> <tr> <td>llicorellaという粘板岩 粘土</td> <td>800~900m・南</td> <td>4ha・21hl/ha</td> </tr> </table>		土壌	標高・向き		面積・収量	llicorellaという粘板岩 粘土	800~900m・南	4ha・21hl/ha	<table border="1"> <tr> <td>土壌</td> <td>標高</td> <td>面積・収量</td> </tr> <tr> <td>粘板岩 石灰</td> <td>400~850m</td> <td>3ha・22hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高	面積・収量	粘板岩 石灰	400~850m	3ha・22hl/ha
土壌	標高・向き		面積・収量													
llicorellaという粘板岩 粘土	800~900m・南		4ha・21hl/ha													
土壌	標高		面積・収量													
粘板岩 石灰	400~850m		3ha・22hl/ha													
品種(収穫/樹齢)	ルーサンヌ100%(手摘み/18~19年)		品種(収穫/樹齢)	ガルナッチャブランカ マカベオ アルバリーニョ 1/3づつ(手摘み/18~30年)												
醸造 酵母	自生酵母	醸造 酵母	自生酵母													
発酵	9月18日収穫/除梗後、空気圧式圧搾	発酵	9月4日収穫/マカベオは除梗後7日間醸し、空気式圧搾 ガルナッチャブランカとアルバリーニョは除梗後、空気圧式圧搾 500Lのステンレスタンクで発酵													
熟成	ステンレスタンクで6ヶ月間 発酵・マロラクティック発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2022年3月20日	熟成	10hlのステンレスタンクで熟成/無濾過・無清澄/瓶詰め:2018年8月10日													
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満	SO ₂	無添加 トータル:4mg/L未満													
アルコール度	12%	アルコール度	12%													
特徴	9月中旬に収穫した粘板岩・粘土土壌で育つルーサンヌを除梗しプレス後、ステンレスタンクで6ヶ月発酵・熟成しサンスフルで瓶詰めしました。グリーンイエロー色、黄色リンゴやグレープフルーツ、アップルミントの香りを感じます。マイルドな口あたりにアタックからハーブやリンゴの香りが強く、ドライな味わいではありませんがエキ스가詰まった良質な味わいが印象的です。	特徴	ヴェガ・アイシャラ、ジョルディ・ロレンス、ジョウム・プジョルの三人で造った「夏の大三角」という星座名を冠したキュヴェで3品種を除梗し、マカベオのみ1週間醸し後プレス、500Lのステンレスタンクで発酵し10hlのステンレスタンクで熟成しました。黄金色、青りんごやスイーティの香り、しっかりとした味わいのアタックにはエキ스가詰まり、ブドウ香が広がるボリュームある逸品です。													

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)

[35017] Constel Lació del Triangle コンステルラシオ デル トライアングル18				[35707] Emma Syrah エマ シラー 21			
呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ			呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		
参考小売	¥4,200			参考小売	¥4,600		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック / -			栽培/認証	ビオロジック / CCPAE		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	石灰 泥岩 粘板岩	425 ~ 900m・南	2.6ha・35hl/ha		llicorellaという粘板岩	850 ~ 900m・南	1ha・19hl/ha
品種(収穫/樹齢)	トレパット66.5%(手摘み/平均80年) マルスラン33.5%(手摘み/平均18年)			品種(収穫/樹齢)	シラー 100%(手摘み/平均19年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	10月20日収穫/トレパットは全房でステンレスタンクで14日間醸し、マールスランは除梗しセメントタンクで14日間醸し、空気圧式圧搾、セメントタンクで発酵(ピジャージュ 1日2回・ルモンタージュ 3日に2回)			発酵	10月25日収穫 / 除梗後セメントタンクで14日間醸し、空気圧式圧搾し、セメントタンクで発酵(1日2回ピジャージュ 1日2回・ルモンタージュ 5回)		
熟成	アンフォラで熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2019年5月27日			熟成	400Lのアンフォラと400Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2022年6月10日		
SO ₂	無添加 トータル: 10mg/L未満			SO ₂	無添加 トータル: 10mg/L未満		
アルコール度	13%			アルコール度	14%		
特徴	18年はヴェガ・アイシャラとジョルディの二人で造った星座「夏の三角」というキュヴェでトレパットは全房でステンレスタンクで醸し発酵、マルスランは除梗しセメントタンクで醸し発酵、アンフォラで熟成しました。黒色を帯びたガーネット色、ブルーやフランボワーズ、火打石、豊かな完熟の果実味に骨格のあるボディとバランス、フランボワーズ香がプラスされたアフターです。			特徴	10月後半に収穫したシラーを除梗し14日間醸し後プレス、ピジャージュとルモンタージュを行いながらセメントタンクで発酵、アンフォラと木樽で熟成しサンスフルで瓶詰めしました。ブラックガーネット色、干しブドウやブルー、火打石の香り、しっかりと広がる果実味の良さ、たっぷりのポリウム、コクと複雑味が広がリブルーの香りがアフターに残ります。		
[35708] Emma Garnacha & Cabernet Sauvignon エマ ガルナッチャ&カベルネソーヴィニヨン20				[35020] Emma Pinot Noir エマ ピノノワール19			
呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ			呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		
参考小売	¥4,600			参考小売	¥4,600		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック / CCPAE			栽培/認証	ビオロジック / CCPAE		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	llicorellaという粘板岩 花崗岩	850 ~ 900m・南~西	4ha・25hl/ha		llicorellaという粘板岩	900m・北	1ha・29hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ガルナッチャ 50% カベルネソーヴィニヨン50% (手摘み/平均20年)			品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み/平均17年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	10月8日収穫 / 除梗後セメントタンクで13日間醸し、空気圧式圧搾後、セメントタンクで発酵(ピジャージュ 1日2回・ルモンタージュ 4回)			発酵	10月10日収穫 / 除梗後ステンレスタンクで12日間醸し、空気圧式圧搾後、セメントタンクで発酵(ピジャージュ 1日2回・ルモンタージュ 3日に1回)		
熟成	アンフォラと古樽で熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2021年7月17日			熟成	250Lのアンフォラと400Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2020年3月27日		
SO ₂	無添加 トータル: 10mg/L未満			SO ₂	無添加 トータル: 10mg/L未満		
アルコール度	14.5%			アルコール度	14%		
特徴	10月上旬に収穫し除梗しセメントタンクで13日間醸し後プレス、ピジャージュとルモンタージュを行いながらセメントタンクで発酵、アンフォラと木樽で熟成しサンスフルで瓶詰めしました。紫の濃いガーネット色、ブルーやフランボワーズ、ピーマンの香りを感じます。ボリュームあるアタックに果実味のとても良い骨太のボディで、アルコール感も高く感じられます。			特徴	19年は冬に雨が続きましたが夏は晴天が続いた健康的な年でした。ピノノワールを除梗し12日間醸し後プレス、ピジャージュとルモンタージュを行いながら発酵し、アンフォラと木樽で熟成しサンスフルで仕上げました。粘性のある黒色ガーネット色、火打石やスパイス、カシスやブルーの香り、複雑味ある味わいで徐々にコクが増し、アフターにはジャム香がアクセントとなっています。		
[35400] Emma Pinot Noir エマ ピノノワール20				[35710] Oli d'Oliva Verge Extra エクストラ ヴァージン オリーブオイル			
呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ			呼称	-		
参考小売	¥4,900			参考小売	¥2,900		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	500ml×9		
栽培/認証	ビオロジック / CCPAE			栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	llicorellaという粘板岩	900m・北	1ha・30hl/ha		-	-	-
品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み/平均18年)			品種(収穫/樹齢)	スペイン産 オリーブ100% (- / -)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月27日収穫 / 除梗後ステンレスタンクで12日間醸し、空気圧式圧搾後、ステンレスタンクで発酵(ピジャージュ 1日2回・ルモンタージュ 3回)			発酵	収穫後、選別し洗浄		
熟成	350Lのアンフォラと400Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2021年5月4日			熟成	擦りつぶしペースト状にし、攪拌し練り込む オイルと水分に分離し、 一番搾りのオイルを瓶詰め		
SO ₂	無添加 トータル: 10mg/L未満			SO ₂	-		
アルコール度	14%			アルコール度	-		
特徴	9月下旬に収穫したピノノワールを除梗し12日間醸し後プレス、ピジャージュとルモンタージュを行いながら発酵し、アンフォラと木樽で熟成しサンスフルで瓶詰めしました。少し淡いガーネット色、カシスジャムやブルー、キャラメルなどの華やかでしっかりと甘い香り、果実味の甘さがよく広がり、骨太なタンニンがボディの決め手となっているしっかりとした仕上がりです。			特徴			

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)