



Augalevada

スペイン／ガリシア
アウガレヴァーダ

緑豊かなガリシアの土着品種をアンフォラ熟成 瑞々しい果実感！

スペイン、ガリシア州から新人生産者が2人も誕生しました。その第二弾、この生産者は要注意ですよ!!

1957年に認定されたDO Ribeiro(リベイロ)、「ガリシア地方最古の産地であり、もっとも高い可能性を秘めている」とワインアドヴォケートでも評されたこの地は9割以上が白ワインの生産です。

樽熟成でなく地元の日常消費用のテーブルワインが多く作られます。SOCALCOS(ソカルコス)と呼ばれる段々畑のテラス状の畑が多く、花崗岩質や粘土質で海洋性気候と地中海性気候で年間平均気温が13度とスペインでは決して高くなく、良質の白ワインが出来ます。その地で2014年からたった1人で全くのゼロから立ち上げた新しい生産者。

1979年6月22日生まれのIago Garrido Pascuazは、15年間フットボールだけの人生でした。191cmの長身のイアゴ、34歳の時に転機が訪れます。フットボールで身を立てておりましたが、ワイン造りという全く違う道を選んだのです。お父様のお仕事は酒屋さんで、イアゴは全く違うスポーツの道を歩みましたが、教師である奥様と結婚し、お父様の影響もあってワイン造りを始めたのです。2014年に2haの畑を購入し、2017年を目途にビオに変えていきました。畑には白品種はトレイシャドウーラ、アルバリーニョ、ロウレイロ、赤品種はカイーニョ・ロンゴ、ブランセリャオ、フェロールと豊富です。



ガリシア地方第三の町オウレンセからほぼ真西へ30kmのRioboo Cenlle村にワイナリーと畑があります。畑は小さい区画で点在しており4ha、そのほとんどはイアゴ自らが毎年植樹をしたもので樹齢が1～2年。その為、現在は買いブドウを使いつつワイン造りを行っています。標高は200～280m、葡萄には爽やかな酸味がしっかりと保持されます。

栽培方法はビオダイナミを選びました。このガリシア州で実践している人はほとんどおりません。まだまだ保守的な地域ですので、イアゴは異端児に見られがちです。

2014年はたった2000本、2015年は2500本、2016年は3000本と少しずつ生産量が増えてきました。予算と時間の関係で醸造所も少しずつ完成に向かっており、手直ししながら醸造しております。

そして、彼の拘りはアンフォラにあります。今何かと流行っておりますが、「自分の好みの味わいはアンフォラで造れる!!」という信念の元、地下室を改造して沢山アンフォラを埋めているのです。飲んだワインはびっくりする程美味しく綺麗で厚みもあります。全くの違う世界からワインの世界に入ってきてしょっぱなからこんなスーパーワインを造ってしまうなんて、神様は沢山の才能をイアゴに授けたのでしょうか？いえいえ、彼の努力の賜物なのでしょうね。

まだまだ未来ある若い醸造家、これからが益々楽しみですね。(2017.4.7 第1回目訪問 新井順子)



Diony

[43778] Mercenario Blanco メルセナリオ ブランコ20 **[43783] Mercenario Parcela O Balado メルセナリオ パーセラ オ バラド20**

呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		
参考小売	¥3,600		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオロジック / -		
テロワール	土壌	標高	面積・収量
	花崗岩片麻岩粘土	200~400m	0.2~0.4ha・40~60hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	トレイシャドウラ25% アルバリーニョ 25% ゴデーリョ 25% パロミノ/25% (手摘み / 12~50年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	8月28日収穫 / 空気圧式圧搾		
熟成	400~600Lの古樽・アンフォラで12ヶ月間発酵・熟成 濾過あり・無清澄 / 瓶詰め: 2021年8月		
SO ₂	瓶詰め時: 50mg/L トータル: 60mg/L		
アルコール度	12%		
特徴	20年は春の多雨と夏の暑さが特徴でした。数区画の上質なブドウだけを厳選した4品種をプレスし400~600Lの木樽・アンフォラで12ヶ月間発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、グレープフルーツや柚子、ライムやタイムの香り、シャープなアタックに柑橘を思わせるジューシーな酸味、のど越しよくしっかりとした旨味とジューシーなアフターの逸品です。		



呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		
参考小売	¥3,800		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	砂化した花崗岩	350m・東	0.25ha・30hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ドニャブランカ100% (手摘み / 平均80年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月2日収穫 / 空気圧式圧搾		
熟成	600Lの古樽で14ヶ月間発酵・熟成 濾過あり・無清澄 / 瓶詰め: 2021年10月		
SO ₂	瓶詰め時: 20mg/L トータル: 63mg/L		
アルコール度	12%		
特徴	畑の名前を冠したキュヴェで、2020年この区画は春も夏も乾燥していました。樹齢80年のドニャブランカをプレスし、600Lの木樽で14ヶ月発酵・熟成し瓶詰めしました。しっかりとした粘性、グリーンイエロー色、グレープフルーツやかぼす、レモンピールの香り、丸みのあるアタックで果実味に酸味が綺麗に溶け込み、たっぷり広がる奥行きのある味わいです。		



[43779] Crianza Biológica Albariño クリアンサ ビオロジカ アルバリーニョ 20

呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		
参考小売	¥4,300		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	花崗岩	200m・東	0.26ha・50hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	アルバリーニョ 100% (手摘み / 平均60年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	8月26日収穫 / 空気圧式圧搾		
熟成	500~600Lの古樽で14ヶ月間発酵・産膜酵母下で熟成 濾過あり・無清澄 / 瓶詰め: 2021年10月		
SO ₂	瓶詰め時: 60mg/L トータル: 53mg/L		
アルコール度	12%		
特徴	樹齢60年の花崗岩で育つアルバリーニョをプレスし500~600Lの木樽で14ヶ月間発酵・産膜酵母下で熟成しました。グリーンイエロー色、ポップコーンや火打石の焦ばしいアロマにネロリやクミンの香り、スモーキーな香りが口中に広がります。複雑味のある味わいと、しっかりとしたコクが感じられる味わいで徐々にボリュームが増していき溶け込んだ高い酸味がアクセントとなっています。		



[43780] Ollos de Roque オロスデロケ19(自社ブドウ)

呼称	D.O.Ribeiro リベイロ		
参考小売	¥4,800		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	花崗岩	240m・南東	2.5ha・10hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	トレイシャドウラ50% アグデロ35% ラド15% (手摘み / 平均10年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月4日収穫 / 空気圧式圧搾		
熟成	古樽・330~840Lのアンフォラで12ヶ月間発酵・熟成 濾過あり・無清澄 / 瓶詰め: 2020年8月		
SO ₂	瓶詰め時: 30mg/L トータル: 58mg/L		
アルコール度	12%		
特徴	イアゴの個性を最も表現する全て自社ブドウのキュヴェで、ロケは息子の名前です。花崗岩の畑に混植する3品種をプレスし木樽とアンフォラで発酵・熟成しました。明るいグリーンイエロー色、アプリコットジャムやカリ、アロマティックでシェリーの香り、しっかりとしたコク旨の味わいで洋梨ジャムの香りにエキスの詰まった旨味と長い余韻が印象的です。		



[43330] Mercenario Crianza Biológica Tinto メルセナリオ クリアンサ ビオロジカ ティント18

呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		
参考小売	¥2,700		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	標高	面積・収量
	花崗岩 シスト	160~350m	0.05~0.2ha・40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	カイニョ・ロンゴ30% プランセリャオ30% エスパデイロ20% ソウソン20% (手摘み / 12~45年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月4日収穫 / 全房でステンレスタックで35日間スマセラシオンカルボニック 空気圧式圧搾 / 10hlのステンレスタックで35日間発酵		
熟成	木樽・400~600Lのアンフォラで10ヶ月間産膜酵母下で熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2019年8月		
SO ₂	瓶詰め時: 35mg/L トータル: 20mg/L未満		
アルコール度	11%		
特徴	春先の気温や湿度が高かった18年、花崗岩とシスト土壌に植わる4品種をスマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタックで35日発酵し、アンフォラで10ヶ月産膜酵母下で熟成しました。ピンクを帯びたパープルルビー色、ジンジャーや青紫蘇、プラムの香りを感じます。少々ガスを含むビチビチ感、フレッシュな酸味とフルーティーでジューシーなテイストのヴァンドソフです。		



[43546] Mercenario Tinto メルセナリオ ティント19

呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		
参考小売	¥3,300		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	標高	面積・収量
	花崗岩 シスト	160~350m	0.05~0.2ha・40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	カイニョ・ロンゴ プランセリャオ エスパデイロ ソウソン Caño de Terra (手摘み / 12~45年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月4日収穫 / 全房でステンレスタックで40日間スマセラシオンカルボニック 空気圧式圧搾 / 10hlのステンレスタックで40日間発酵		
熟成	木樽・400~600Lのアンフォラで10ヶ月間熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2020年8月		
SO ₂	瓶詰め時: 35mg/L トータル: 20mg/L未満		
アルコール度	11%		
特徴	元スペインサッカー三都リーグ選手イアゴがガリシアで始めたワイナリーでメルセナリオは直訳すると「傭兵」で買収ブドウを意味します。19年は冷涼で高湿度な春先に、夏から収穫の頃は高温という安定した年で5品種をスマセラシオンカルボニックし発酵、木樽とアンフォラで熟成しました。ルビー色、いちごやブルーベリーの香り、滑らかな口あたりにピュアでジューシーな味わいが光ります。		



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)

