



# Fazenda Prádio

スペイン／ガリシア  
ファゼンダ・プラディオ

## 祖父の代から無農薬栽培 土着品種ならではのナチュラルな味わい

スペイン・ガリシア州にあるDO Ribeira Sacra(リベイラ・サクラ)、“聖なる渓谷”というこの地がDOとして新たに認められたのは1996年。こちらをご存知でしたらかなりのスペイン通です。ほとんどポルトガルと言えるほど、気候も品種もポルトガルに似ております。

ミニョ川とシル川が合流する付近に位置しており、風通しの良い切り立った急斜面にブドウ畑が広がり、ブドウを栽培するには大変な地域です。冬は湿度が高く温暖、土壌は粘板岩を含み表面は大きな石で覆われている事が多いです。

年間降雨量は約900mm、日本と比べると半分ほどではありますが、リオハ等の乾燥地帯に比べると倍の量ですのでスペイン国内では湿度を感じられる数少ないエリアです。ワイン生産社は100社程ありますが、いずれも個人農家などの小規模なもの。生産されるワインの7割が地元で消費されております。

ガリシア地方第三の町オウレンセから山奥へ小道を北北東へ進むとPacio(パシオ)という小さな村があります。お爺様の代には無農薬でブドウを栽培しておりましたが、長らく耕作放棄地と化していた畑を蘇らせたのが、1978年2月23日生まれの当主シャヴィエル・セオアネ氏。

元スペインサッカー 2部リーグに所属していたサッカー選手。写真を見てお分りの通り、かなり鍛えられた身体をしております。

お隣りのDO Ribeira de Soutoを同じくするAugalevadaのIAGOとは、元々サッカーを通じた友人、お互い情報交換をしながら品質を高め合っております。

2002年からサッカーを辞めて本格的なワイン造りを引き継ぎ、カーヴも改築しました。畑はミニョ川の右岸を中心に全部で5ha、標高は350m、砂質化した花崗岩の土壌。2011年に全てピオに切り替え、2011年に全てピオに切り替え、そして2019年よりDOを取得しました。せん。畑の内訳は、赤はブランセリャオ、メンサオ、カイニョ・ロンゴ、メンシア、白はドニャブランカ、ロウレイラと赤の割合が高いです。



「スペインやガリシアでは大きな問題が起きている。」とシャビエルはいいます。

「過去を切り捨てて、新しいものばかりに目を奪われている。昔ながらの醸造、畑仕事、品種が今はどこにも見当たらない。」

実際にリベイラ・サクラで造られています黒ブドウの95%はメンシアです。ガリシアでは元来70品種ものブドウが育てられてきた歴史がありますが、そのほとんどが忘れ去られているそうです。彼はそれらの品種の復活と、昔ながらに造られてきた複数品種をアッサンブラージュした、“ホームメイドワイン”を造ることを夢に掲げております。その道程にある今は、各品種ごとの特徴を知るためにモノセパージュでワインを造っています。このあたりのエリアでは昔は各家庭が小さい畑をもっており、10～12品種のブドウが育てられていたそうです。そしてそれらのブドウを全て混醸し、各家庭のオリジナルのワインを造っていたそうで、彼はこういったワインの事を“ホームメイドワイン”と呼んでおりました。

彼が語ってくれた畑仕事をする上での3つの柱

- ①昔から伝わるガリシアの品種の復活
- ②量よりも品質の追及
- ③認証はありませんが、除草剤や化学肥料を使わず、自然に敬意をはらった農業

この辺りの地元で7割消費されるのであまり世の中に出回っておりませんが、プラディオのワインは地元でも1・2位を争う質の高さ。フィンランド・スウェーデン・デンマーク等々北ヨーロッパで大人気です。ここは年間雨量900mmでトリートメントは最低でも5回は行います。今、ビオディナミ農法に興味があり、徐々に移行しております。醸造所を囲むように畑が広がり、理想的な素晴らしいロケーションです。ホテルも併設しておりますので、是非お近くに行ったらワイナリー見学と宿泊とお楽しみ下さい。

1960～1970年に化学肥料の波が訪れ、周りのほとんどの生産者が化学肥料へと移行し1980年代は量産の時代となりました。しかし21世紀に入り、彼らのような若く志高い生産者が、徐々に無農薬へと移行し、その波が最近起こり始めております。スペインもどんどんナチュラルワインが増えていく過程に突入しています。

ボトルにも描かれているキャラクターはファンキーなブドウをモチーフにしているとの事。おそらく彼自身がモデルなのかと。。。(笑)ラベルがとても可愛らしいですね。(新井順子)



【43157】Doña Blanca ドニャブランカ18				【43158】Loureira ロウレイラ18			
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	¥4,500			参考小売	¥4,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
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
	花崗岩スレートシスト	250m・南～南西	0.5ha・40～50hl/ha		花崗岩スレートシスト	250m・南～南西	0.5ha・40～50hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ドニャブランカ100%(手摘み/平均19年)			品種(収穫/樹齢)	ロウレイラ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	9月15日収穫 / 空気圧式圧搾			発酵	10月10日収穫 / 空気圧式圧搾		
熟成	400Lの古樽で発酵・熟成 濾過あり・無清澄 / 瓶詰め:2019年8月19日			熟成	400Lの古樽で発酵・熟成 濾過あり・無清澄 / 瓶詰め:2019年8月19日		
SO <sub>2</sub>	熟成中:極少量 瓶詰め時:極少量 トータル:125mg/L			SO <sub>2</sub>	熟成中:極少量 瓶詰め時:極少量 トータル:83mg/L		
アルコール度	11.5%			アルコール度	11.5%		
特徴	スペイン・ガリシア、元スペインサッカー二部リーグで活躍したシャビエルが花崗岩・スレート・シストで育つドニャブランカをプレスし300Lの木樽で発酵・熟成し19年8月に瓶詰めしました。グリーンイエロー色、レモンジャムやアプリコット、黄桃の香り、拡がりやボリュームのあるアタックに複雑味のあるスモーク香とオレンジピールのほろ苦さ、長く残る余韻が印象的です。			特徴	スペイン・ガリシア、シャビエルが02年に受け継いだ祖父の代から農業不使用の畑で育つローレイロをプレスし400Lの木樽で発酵・熟成し19年8月に瓶詰めしました。輝きあるグリーンイエロー色、とろりとした粘性、パッションフルーツや摘みたてライチ、マンダリンオレンジの香り、果実味溢れるアタックにじわじわと拡がるエキス、レモンピールの酸がアクセントとなるアフターです。		
【43154】Merenzao メレンサオ18				【43155】Brancellao ブランセリャオ18			
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	¥4,800			参考小売	¥4,800		
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 / -		
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
	花崗岩スレートシスト	250m・南東	0.5ha・50hl/ha		花崗岩スレートシスト	250m・南東	0.5ha・50hl/ha
品種(収穫/樹齢)	メレンサオ100%(手摘み/平均20年)			品種(収穫/樹齢)	ブランセリャオ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月上旬収穫 / 除梗し3週間醸し、空気圧式圧搾 15hlの花崗岩槽で発酵(ピジャージュあり)			発酵	9月上旬収穫 / 除梗し3週間醸し、空気圧式圧搾 15hlの花崗岩槽で発酵(ピジャージュあり)		
熟成	300Lの古樽で熟成(パトナージュあり) 濾過あり・無清澄			熟成	300Lの古樽で熟成(パトナージュあり) 濾過あり・無清澄		
SO <sub>2</sub>	熟成中:極少量 瓶詰め時:極少量 トータル:104mg/L			SO <sub>2</sub>	熟成中:極少量 瓶詰め時:極少量 トータル:67mg/L		
アルコール度	13%			アルコール度	12%		
特徴	元スペインサッカー二部リーグの選手だったシャビエルがメレンサオを除梗し3週間醸し後、15hlの花崗岩槽で発酵、300Lの木樽で熟成しました。淡く透明感のある淡いカーネット色、クランベリーやラズベリーのフレッシュ香、石やヨード香、上品なアタックに心地の良い酸味が全体的にまろやかさを出していて、綺麗に口中全体に拡がるたっぶりのエキスが長い余韻を演出します。			特徴	スペイン・ガリシア、シャビエルが02年に受け継いだ祖父の代から農業不使用の畑で育つブランセリャオを9月上旬に収穫、除梗し3週間醸しプレス、15hlの花崗岩槽で発酵後、300Lの木樽で熟成しました。カーネット色、いちじくや苺、樽のニュアンスを感じる甘い香り、赤果実の味わいに繊細なエキスが溶け込み、アフターはざくろやオレンジの果実味に紅茶のようなタンニンが心地よく流れます。		
【43156】Caino Longo カイニョ・ロンゴ18				【42832】Pacio パシオ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	¥4,800			参考小売	¥5,000		
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 / -		
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
	花崗岩スレートシスト	250m・南東	0.5ha・50hl/ha		花崗岩スレートシスト	250m・南～南西	3.5ha・40～50hl/ha
品種(収穫/樹齢)	カイニョ・ロンゴ100%(手摘み/平均20年)			品種(収穫/樹齢)	メレンサオブランセリャオカイニョ・ロンゴ(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	9月上旬収穫 / 除梗し3週間醸し、空気圧式圧搾 15hlの花崗岩槽で発酵(ピジャージュあり)			発酵	空気圧式圧搾 品種ごとに古樽で発酵・熟成		
熟成	300Lの古樽で熟成(パトナージュあり) 濾過あり・無清澄			熟成	2018年3月13日アッサンブラージュし、 古樽でさらに4ヶ月熟成 濾過あり・無清澄 / 瓶詰め:2018年7月5日		
SO <sub>2</sub>	熟成中:極少量 瓶詰め時:極少量 トータル:55mg/L			SO <sub>2</sub>	熟成中:極少量 瓶詰め時:極少量 トータル:30mg/L		
アルコール度	12.5%			アルコール度	12.5%		
特徴	02年に受け継いだ祖父の代から農業不使用の花崗岩・スレート・シスト土壌で育つカイニョ・ロンゴを9月上旬に収穫、除梗し3週間醸し後プレス、15hlの花崗岩槽で発酵し300Lの木樽で熟成しました。紫を帯びたカーネット色、イチゴジャムやクランベリージャム、バラの香り、しっかりとしたタンニンと酸味、香りから想像する味わいはより若々しくフレッシュな印象です。			特徴	ガリシア、元スペインサッカー二部リーグの選手だったシャビエルが花崗岩・スレート・シスト土壌で育つ3品種を品種ごとにプレスし各々木樽で発酵・熟成、18年3月にアッサンブラージュし4ヶ月熟成しました。紫を帯びたカーネット色、ラズベリーやフランボワーズ、プラムジャムの香り、穏やかに綺麗なアタックに果実味よくじわじわと旨味が増す上質な味わいは上品で長い余韻が続きます。		

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)

*Diory*

**【43160】Fortificado フォルティフィカド18**

呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		
参考小売	¥4,800		
規格/タイプ	750ml×12 / 甘味果実酒		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	花崗岩スレートシスト	ComingSoon	ComingSoon
品種(収穫/樹齢)	メンシア100%(手摘み / ComingSoon)		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	日陰干ししたメンシアを発酵	
	熟成	マールを添加し発酵を止め、熟成 残糖:約20g/L	
	SO2	極少量添加	トータル:93mg/L
アルコール度	14%		
特徴	スペイン・ガリシア、元スペインサッカー二部リーグで活躍したシャビエルが花崗岩・スレート・シストで育つメンシアを陰干しし発酵、マールを添加し発酵を止め、熟成しました。濃い紫カーネット色、ブルーんやカカオ、フランボワーズジャム、木材の香り、柔らかい果実味に完熟ベリーのとっぶりの甘味、丸みがあるボディにじわじわと旨味が増していきます。		

**SOLD OUT**



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)

