

Alberto Nanclares

スペイン／ガリシア
アルベルト・ナンクラレス

最重要視するのは酸の質 冷涼感たっぷりのリアスバイシャス

ブルゴス出身のアルベルト・ナンクラレスは、首都マドリッドでエコノミストとして活躍しておりました。プライベートでは海を愛するセラーで、それがきっかけで1993年、彼はこのガリシアの土地にやってきました。彼と妻はボートを停泊させている港近くの小さな土地を別荘として購入し、その土地を大変気に入っていました。購入した土地にはブドウ畑がついており、そしてこの土地こそが海岸から数百メートルのDOリアス・バイシャスのサブリージョンであるヴァル・ド・サルネスの中心であり、アルバリーニョの畑なのでした。アルベルトは週末ごとにこの別荘を囲む土地の手入れを始め、ブドウ栽培をスタートさせました。97年には住居に併設したワインセラーを建て、2000年にはエコノミストの職を辞しポートよりも畑とワイン造りを選び、ワインメーカーとなりました。

当初は近所の農家に倣ってこの土地の一般的な農法でスタートしました。しかし彼はすぐに自分の家の裏でもある畑に化学肥料を使用することが不快になりそれをやめオーガニックで栽培することを考えました。しかし、この雨が多く大西洋からの湿気が多い土地ではそれは大変に困難でした(年間の平均湿度は約70%前後)。ですが、化学肥料などなかった何世紀にも前にはそれは成り立っていたわけで、彼はオーガニック栽培を続けます。そしてその結果、海から受けるこの土地の特徴を、より表現するフレッシュで生き生きとしたワインができることを確信します。10年前から畑は実験的に段階的にビオロジック農法へ移行していき、2014年頃からは完全に全ての畑でこの農法でブドウを栽培しております。果実味の質がトロピカル系⇒柑橘系へ変化したと彼はいいます。こうしてアルベルトはこの土地のオーガニック栽培のパイオニアになり、ラ・パディーダのナチョ・ゴンザレスやベルナルド・エステバスなどガリシアのオーガニック栽培の生産者のお手本となっていきました。

DOリアス・バイシャスは、ここ30年で大きな変革を遂げました。数世紀前、ワインはリベイロのワインとともに北ヨーロッパに主に輸出されておりました。戦争やフィロキセラの発生等により20世紀中にはほぼこの土地にはそぐわないハイブリッド種やパロミノへの植え替えが余儀なくされました。

スペインがEUに加盟した1980年以降にこの土地は変革を始めました。もともとこの土地の土着品種であるアルバリーニョが再度植えられ1980年に特定呼称アルバリーニョ、1988年にリアスバイシャス DOが認定されこの土地は復活を遂げました。アルバリーニョが持つ果実味と高い酸味はマドリッドと輸出の市場で一躍ヒットし、その後大手ブランドがこの土地でひしめくようになりました。

彼は現在、合計2.5ha、13のヴィンヤードを持っています。

仕立ては伝統的なペルゴラ(棚仕立て)で地面から高い位置をキープしています。土壌は近所から取ってきた海藻と醸造後の果皮を肥料にしており、散布するものはハーブをまぜたボルドー液と畑の周りの植物からの抽出液のみです。この土地を畑ではなく森として考えており、この20年間、草を刈るだけで畑は一切耕していません。

収穫は特にタイミングを重要視しており、酸の質を非常に重要視しています。アルコール度数ではなく総酸を考えタイミングを計り約3週間かけて行います。15kg容量の小さな箱をつかい丁寧に収穫されたブドウから順に醸造を開始。セラーにおいては、いたってシンプルです。自然酵母を使用しマロラクティック発酵をとめるためとクリーンさを保つために極少量の二酸化硫黄を添加する以外は何も行いません。醸造はステンレスタンクと古樽(4～5年落ち)を使用し澱と共に熟成させます。樽はほとんどがフレンチオーク、一部この界隈でとれた栗の木で作られた樽も使用しています。

アルベルトはエントリーレベルのシンプルなワインから深みとフレーヴァー豊かなシングルヴィンヤードのキュベまで幅広いレンジのキュベを造っています。



Diony

【35895】Dandelión ダンデリオン22		【35896】Tempus Vivendi テンプス ヴィヴェンディ 22												
呼称	D.O. Rías Baixas リアス・バイシャス	呼称	D.O. Rías Baixas リアス・バイシャス											
参考小売	¥3,800	参考小売	¥4,100											
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口	規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口											
栽培/認証	- / -	栽培/認証	- / -											
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高・向き</th> <th>面積</th> </tr> <tr> <td>風化した花崗岩 砂</td> <td>50m・西、北西、南西</td> <td>4ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積	風化した花崗岩 砂	50m・西、北西、南西	4ha	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高・向き</th> <th>面積</th> </tr> <tr> <td>風化した花崗岩 砂</td> <td>50m・南、西</td> <td>1ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積	風化した花崗岩 砂	50m・南、西	1ha
土壌	標高・向き	面積												
風化した花崗岩 砂	50m・西、北西、南西	4ha												
土壌	標高・向き	面積												
風化した花崗岩 砂	50m・南、西	1ha												
品種(収穫/樹齢)	アルバリーニョ 100%(手摘み / 31 ~ 46年)	品種(収穫/樹齢)	アルバリーニョ 100%(手摘み / 26~46年)											
醸造	<table border="1"> <tr> <th>酵母</th> <td>自生酵母</td> </tr> <tr> <th>発酵</th> <td>空気圧式圧搾</td> </tr> <tr> <th>熟成</th> <td>20 ~ 40hlのステンレスタンクで 発酵・熟成(バトナーージュあり) 軽く濾過・無清澄</td> </tr> </table>	酵母	自生酵母	発酵	空気圧式圧搾	熟成	20 ~ 40hlのステンレスタンクで 発酵・熟成(バトナーージュあり) 軽く濾過・無清澄	<table border="1"> <tr> <th>酵母</th> <td>自生酵母</td> </tr> <tr> <th>発酵</th> <td>空気圧式圧搾</td> </tr> <tr> <th>熟成</th> <td>20hlのステンレスタンクで 発酵・熟成(バトナーージュあり) 軽く濾過・無清澄</td> </tr> </table>	酵母	自生酵母	発酵	空気圧式圧搾	熟成	20hlのステンレスタンクで 発酵・熟成(バトナーージュあり) 軽く濾過・無清澄
酵母	自生酵母													
発酵	空気圧式圧搾													
熟成	20 ~ 40hlのステンレスタンクで 発酵・熟成(バトナーージュあり) 軽く濾過・無清澄													
酵母	自生酵母													
発酵	空気圧式圧搾													
熟成	20hlのステンレスタンクで 発酵・熟成(バトナーージュあり) 軽く濾過・無清澄													
SO ₂	発酵中・瓶詰め前:少量添加 トータル:84mg/L	SO ₂	発酵中・瓶詰め前:少量添加 トータル:76mg/L											
アルコール度	13%	アルコール度	12.5%											
特徴	15区画で育つアルバリーニョをプレス後、ステンレスタンクで発酵し、ワインにリンゴ酸を残すためにマロラクティック発酵を避けSO ₂ 添加で人為的に発酵を止め熟成しました。淡いクリアなイエローカラー、八朔、いよかん、黄色リンゴ、アップルミントの香り、柑橘の酸味と果実味のアタック、グレープフルーツピールを思わせるほろ苦さが心地よく調和した味わいとなっています。	特徴	5生産者、17区画で育つアルバリーニョをプレスしステンレスタンクで発酵、ワインにリンゴ酸を残すためにマロラクティック発酵を避けSO ₂ 添加で人為的に発酵を止め熟成しました。粘性あるグリーンイエロー、ブラッドオレンジ、トロピカルフルーツやセルフィーユの香り、みかんを食べた時のジュシーで果実味たっぷりのアタックに心地良くドライな酸味が拡がり、中程度の余韻が続きます。											



【35897】A Senda Vermella アセンダ ヴェルメーリャ 21							
呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ						
参考小売	¥4,200						
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム SOLD OUT						
栽培/認証	- / -						
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高・向き</th> <th>面積</th> </tr> <tr> <td>風化した花崗岩 砂</td> <td>50m・南西、西</td> <td>2ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積	風化した花崗岩 砂	50m・南西、西	2ha
土壌	標高・向き	面積					
風化した花崗岩 砂	50m・南西、西	2ha					
品種(収穫/樹齢)	カイニョ・ロンゴメンシア エスパデイロ(手摘み / 20 ~ 90年)						
醸造	<table border="1"> <tr> <th>酵母</th> <td>自生酵母</td> </tr> <tr> <th>発酵</th> <td>ピジャージュシ、60%木樽・40%ステンレスタンクで醸し</td> </tr> <tr> <th>熟成</th> <td>空気圧式圧搾 木樽で発酵・熟成 軽く濾過・無清澄</td> </tr> </table>	酵母	自生酵母	発酵	ピジャージュシ、60%木樽・40%ステンレスタンクで醸し	熟成	空気圧式圧搾 木樽で発酵・熟成 軽く濾過・無清澄
酵母	自生酵母						
発酵	ピジャージュシ、60%木樽・40%ステンレスタンクで醸し						
熟成	空気圧式圧搾 木樽で発酵・熟成 軽く濾過・無清澄						
SO ₂	発酵中・瓶詰め前:少量添加 トータル:58mg/L						
アルコール度	9.5%						
特徴	4生産者、5区画で育つカイニョロンゴとメンシア、エスパデイロをピジャージュシ60%を木樽、40%をステンレスタンクで醸し後プレスし木樽で発酵・熟成しました。透明感ある明るいルビー色、ザクロ、山ブドウや野菜の青い香り、摘みたてベリー系の酸味とトマトのほろ苦い口当たり、控えめなタンニンが心地よい酸と調和し複雑な味わいがアフターまで続きます。						



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)