



MacRobert & Canals

スペイン／リオハ
マクロバート&カナルス

南アフリカからリオハへ 安定した品質のモダンナチュラルスタイル

スペイン、リオハで新たな生産者が誕生しました。

Bryan MacRobert(ブライアン・マクロバート)は南アフリカ、ケープタウンで生まれ育ちました。ワインを作りたい!!と、Stellenbosch(ステレンボッシュ)大学で醸造学を学びます。南アフリカではステレンボッシュはケープタウンに次いで2番目に古い歴史のある町。栽培・醸造学では最高峰の教育が受けられ、同大学は多数の政治家・実業家などが卒業しており、アフリカの中心教育機関でもあります。約150ものワイナリーが集まり、ワイン産業の中心地で様々なテロワールが存在します。大学で学位を取得中時に最初のビンテージ2007年を作ります。

さらに集中してワイン造りを研究する為に1年に2度、南半球と北半球を行き来してのワイン造りを7年続けました。その選んだ北半球の地はスペイン、プリオラート。実は大学時代にアフリカで知り合った奥様はスペイン人だったのです。文化も気候も全く違う畑で葡萄を作り続け、最終的に“土地がワインを作る!”を体で学び、一か所で腰を落ち着けてワインを作る事を決意しました。選んだ地はスペイントップのワイン産地といっても過言ではない、リオハです。

2013年の事、アフリカでは主流でない無農薬農法にたどり着きました。奥様のお父様は弁護士ですが6haの畑を持っており、それを無農薬に切り替えたのです。2013年はまだ無農薬と名乗れず、葡萄を他から買って作りました。2015年はもう自分の畑はピオと名乗れるので半分はピオ、そして半分はまだ他から買いました。それが2016年まで続き、2017年から購入するブドウも100%ピオだけのものが可能になりました。

畑は年に3回、春・夏・秋と馬で耕します。ブライアンはオノロジストですから、どうしても現代醸造が根底にあります。何度話してみても、なかなかナチュラル系のワイン造りには100%納得しておりません。例えばどんなに説明してもSO2を入れないワインは怖がるし、醸造方法の細かい部分の発想が現在醸造なのです。しかし保守色の強いリオハではかなりリベラルなワイン造りです。古き良き文化を守りながら、彼風のワイン造りを取り入れた「モダン保守」という言葉が合うかもしれません。彼が年々どういう風に自分のワインを確立していくのが楽しみな生産者であります。

白ワインに冠してるLAVENTURA、

La(女性冠詞)+AVENTURA(冒険)+VENTURA(幸運)=冒険なしには幸運を掴む事はできない、という想いを込めております。彼の性格が解りますね。

素敵ラベルは奥様の弟のお嫁さんがデザイナーで、作成してくれました。是非お試しください。

(2017.4.8 第1回目訪問 新井順子)



Diony

[42821] Laventura Viura ラヴェントゥーラ ヴィウラ16				[42823] Laventura Malvasia ラヴェントゥーラ マルヴァジア16			
呼称	DOCa Rioja リオハ			呼称	DOCa Rioja リオハ		
参考小売	¥2,400			参考小売	¥3,000		
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 / ENEEK			栽培/認証	ビオロジック / ENEEK		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高	面積
	石灰	500m・平地、すべて	1.5ha・25hl/ha		砂質 粘土石灰	600m	0.2ha
品種 (収穫)	ヴィウラ100% (手摘み / 平均35年)			品種 (収穫)	マルヴァジア100% (手摘み / 平均40年)		
醸造 発酵 熟成	2015年9月収穫、プレス後、600Lの木樽(ドゥミミュイ)で12ヶ月発酵・熟成 濾過あり			醸造 発酵 熟成	除梗して、ステンレスタンクで7日間[12℃]醸し 卵型セメントタンクで14~20日発酵 (マロラクティック発酵あり) そのまま12ヶ月間[16℃]熟成 濾過あり・無清澄		
SO ₂	発酵後:10mg/L 瓶詰め前:10mg/L トータル:118mg/L			SO ₂	発酵後:50mg/L		
アルコール度	12.5%			アルコール度	12%		
特徴	南アフリカで生まれ育ったブライアンが妻とス페인・リオハに設立したワイナリーでaventura=冒険とventura=幸運を合体したキュヴェ名で、ヴィウラを木樽で12ヶ月発酵・熟成しました。青みを帯びたライトイエロー、レモンやライムにほんのりヴィネグレット香、ハーブのブーケを纏う快活な酸にボリューム感ある酸の旨味とアフターの柑橘のピール感が心地よい逸品です。			特徴	南アフリカで生まれ育ったブライアンが妻とリオハに設立、aventura=冒険とventura=幸運を合体しました。マルヴァジアを除梗しステンレスタンクで7日間醸し、卵型セメントタンクで発酵・熟成を行いました。輝きのある麦わら色、ホワイトチョコのような甘い香り、瑞々しい口あたりの奥に深い味わい、ミネラルたっぷりのアフターがナチュラル色の仕上がります。		
[42820] Lanave Tinto ラナヴェ ティント16				[42822] Laventura Tempranillo ラヴェントゥーラ テンプラニーリョ 15			
呼称	DOCa Rioja リオハ			呼称	DOCa Rioja リオハ		
参考小売	¥1,900			参考小売	¥3,000		
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	- / -			栽培/認証	ビオロジック / ENEEK		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高	面積
	赤砂質 白砂質 石灰	450m・平地	2ha・30hl/ha		砂質 粘土石灰	500m	1ha
品種 (収穫)	ガルナッチャ 50% (手摘み / 平均40年) テンプラニーリョ 50% (手摘み / 平均25年)			品種 (収穫)	テンプラニーリョ 100% (手摘み / 平均40年)		
醸造 発酵 熟成	50hlのステンレスタンクで14日間醸し、プレス(2日間はコールドマセラシオン[12℃]) ステンレスタンクで2週間発酵(マロラクティック発酵あり) セメントタンクと500Lの木樽で8ヶ月[16℃]熟成し アッサンプラージュ / 濾過あり・無清澄 瓶詰め:2017年8月			醸造 発酵 熟成	除梗して、35hlのセメントタンクで7日間[12℃]醸し そのまま14日間[24℃]発酵 (マロラクティック発酵あり) 500Lの樽で12ヶ月間[16℃]熟成 濾過あり・無清澄		
SO ₂	プレス前と瓶詰め前:少量			SO ₂	発酵後:50mg/L		
アルコール度	14.5%			アルコール度	13.5%		
特徴	南アフリカで生まれ育ったブライアンが妻とリオハに設立、ラナヴェは大海原へ航海用の「船」の意です。天候に恵まれた2016年、醸し後プレスしステンレスタンクで発酵、木樽とセメントタンクで8ヶ月熟成しアッサンプラージュしました。深いブラックレッドの外観から、カシスやバニラアイスの香り、上品な酸味のアタックに豊かなミネラル、ボリュームのある逸品です。			特徴	南アフリカで生まれ育ったブライアンが妻とリオハに設立、aventura=冒険とventura=幸運を合体したキュヴェ名です。テンプラニーリョを除梗してセメントタンクで7日間醸し後14日間発酵、樽へ移し12ヶ月間熟成を行いました。熟成を感じるレンガ色、心地の良いスモーキーフレーヴァーの奥にカシスの香り、滑らかな口あたりと心地よいタンニンが印象的です。		

[42824] Laventura Garnacha ラヴェントゥーラ ガルナッチャ 17			
呼称	DOCa Rioja リオハ		
参考小売	¥3,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック / ENEEK		
テロワール	土壌	標高	面積
	丸い岩 砂岩	500m	1ha
品種 (収穫)	ガルナッチャ 100% (手摘み / 平均40年)		
醸造 発酵 熟成	除梗して、35hlのセメントタンクで7日間[12℃]醸し そのまま14日間[24℃]発酵 (マロラクティック発酵あり) 600Lの樽で12ヶ月間[16℃]熟成 濾過あり・無清澄		
SO ₂	発酵後:50mg/L		
アルコール度	14.5%		
特徴	南アフリカで生まれ育ったブライアンが妻とリオハに設立、aventura=冒険とventura=幸運を合体したキュヴェ名です。除梗したガルナッチャをセメントタンクで7日間醸しと発酵、樽へ移し12ヶ月間熟成を行いました。憂いのあるルビーの外観から華やかなカシスの黒系果実のアロマ、ピュアな果実の甘味と美しい酸、滑らかなテクスチャーがたゆたう心地よい仕上がります。		

