

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事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

【36315】Ancestral Fa Sère アンセストラル ファセレ21				【36316】Emma Ancestral エマ アンセストラル22			
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	¥3,800			参考小売	¥4,600		
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	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
	石灰 赤粘土	400m・東	4ha・24hl/ha		llicorellaという粘板岩	870m・南	2ha・23hl/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21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	30hlのセメントタンクで1ヶ月間発酵 糖が残った状態で2022年10月瓶詰め 6ヶ月間瓶内発酵・熟成/テゴルジュマン:2023年4月17日/無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満			SO ₂	無添加 トータル:3mg/L		
ガス圧	2.83気圧			ガス圧	3.9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。クリーミーな泡、淡いオレンジ色、アプリコットやみかん、フルーツマトのアロマ、シャープで高めの酸味は夏みかんのクリアな味わいで喉越し良くピワの香りも感じられます。			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、糖が残った状態で瓶詰めしテゴルジュマンしたメトードアンセストラルです。クリーミーな泡、濁りのあるグリーンイエロー色、活力があるツンとくる香り立ちはカボスや夏みかん、グレープフルーツの香り、心地の良い泡は爽快で、ボリュームがありグレープフルーツのようにジューシー、前ミレヅムより酸度が低く心地の良い逸品です。		
【36317】Emma Garnatxa Blanca エマ ガルナツチャ ブランカ22				【36318】Emma Albarino & Riesling エマ アルバリーニョ & リースリング22			
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 / オレンジ・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
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	850m・南	2ha・26hl/ha		llicorellaという粘板岩	850~900m・南、北	4ha・24.5hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ガルナツチャブランカ100% (手摘み/平均19年)			品種(収穫/樹齢)	アルバリーニョ60% リースリング40% (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			発酵	9月6日収穫/除梗後、空気圧式圧搾		
熟成	50%全房・50%除梗し、セメントタンクで8日間醸し 空気圧式圧搾 30hlのセメントタンクで9ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年6月			熟成	30hlのセメントタンクで7ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年4月		
SO ₂	無添加 トータル:3mg/L			SO ₂	無添加 トータル:4mg/L		
アルコール度	13%			アルコール度	12.5%		
特徴	標高850mにあるllicorellaという粘板岩に植わるガルナツチャブランカを半分は全房・半分は除梗し醸し後プレス、30hlのセメントタンクで発酵・熟成しました。淡いオレンジイエロー色、完熟みかんやビターオレンジの香りを感じます。しっかりとしたボディにアプリコットのジューシーな果実味の旨味と甘味が拡がり、上品な味わいへと変化していきます。			特徴	標高850m以上の粘板岩で育つアルバリーニョとリースリングを除梗後プレスし、30hlのセメントタンクで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。クリアなグリーンイエロー色、二十世紀梨やリンゴ、摘みたてみかん、ユーカリ、ミントのアロマを感じます。ドライで心地よく拡がる旨味とシャープですがジューシーな果実味、ミネラルとたっぷりの果実味が心地よく上質な逸品です。		
【36319】Brutal ブルタル22							
呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ						
参考小売	¥4,600						
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口						
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				
	llicorellaという粘板岩 粘土	850m・南	3ha・28.5hl/ha				
品種(収穫/樹齢)	ルーサンヌ100% (手摘み/平均19年)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵	9月6日収穫/除梗後、空気圧式圧搾						
熟成	30hlのセメントタンクで7ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年4月						
SO ₂	無添加 トータル:6mg/L						
アルコール度	12%						
特徴	9月上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、30hlのセメントタンクで発酵・熟成しサンスフルで瓶詰めしました。とろりとした粘性に淡いゴールドイエロー色、スイーティや洋梨、摘みたてカリンのアロマを感じます。丸みのあるアタックが心地よく、口中にたっぷり拡がるエキス感に溶け込んだ穏やかな酸味、総合的に複雑味を楽しめる逸品です。						

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)

【36323】Emma Mas de Monné エマ マス デ モンネ22

呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		
参考小売	¥3,600		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム SOLD OUT		
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
	llicorellaという粘板岩	850m・南	6ha・24hl/ha
品種(収穫/樹齢)	カルナッチャ 18%カリニャン18%カベルネソーヴィニヨン18% シラー 18%テンプラネーリヨ 18%ガルナッチャブランカ10%(手摘み/平均20年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	10月2日収穫		
熟成	2/3除梗・1/3全房でセメントタンクで11日間醸し、空気圧式压榨 30hlのセメントタンクで10ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2023年8月		
SO ₂	無添加 トータル:9mg/L未満		
アルコール度	13.5%		
特徴	10月上旬に収穫した粘板岩に植わる6品種を2/3除梗し11日間醸し 後プレス、30hlのセメントタンクで10ヶ月発酵・熟成しました。高め の粘性、紫しかりとしたガーネット色、ブラックチェリーやブラック プラム、いちぢく、トマトの葉のアロマを感じます。しかりとした果 実味とじわりと拡がるタンニン、完熟ベリーの甘い風味があり骨太 で美味な味わいです。		



【36320】Emma Syrah エマ シラー 21

呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		
参考小売	¥5,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム SOLD OUT		
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
	llicorellaという粘板岩	850 ~ 900m・南	1ha・19hl/ha
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		
発酵	10月25日収穫 / 除梗後セメントタンクで14日間醸し 空気圧式压榨し、30hlの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	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		
アルコール度	14%		
特徴	10月下旬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 ラと木樽で熟成しました。黒味を帯びたガーネット色、ブルー ンやカシス、ブラックベリー、胡椒や火打石のアロマ、骨太な味わいで ボリュームのあるタンニンにたっぷりの果実味と溢れ出す旨味、酸度 は低めでブルー ンやカシスの香りが余韻に残ります。		



【36321】Emma Garnacha & Cabernet Sauvignon エマ ガルナッチャ&カベルネソーヴィニヨン20

呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		
参考小売	¥5,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム SOLD OUT		
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
	llicorellaという粘板岩 花崗岩	850 ~ 900m・南~西	4ha・25hl/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)		
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 空気圧式压榨後、30hlの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)		
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		
SO ₂	無添加 トータル:4mg/L		
アルコール度	14.5%		
特徴	10月上旬に収穫したガルナッチャとカベルネソーヴィニヨンを除 梗し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。透明感のある紫ガーネット色、カシス、ブルー ン、ピーマン、黒胡椒のアロマを感じます。しかりとした骨太なボディ で丸みのある果実味を楽しめます。		



【36324】Oli d'Oliva Verge Extra エクストラ ヴァージン オリーブオイル

呼称	-		
参考小売	¥3,500		
規格/タイプ	500ml×9 SOLD OUT		
栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	-	-	-
品種(収穫/樹齢)	スペイン産 オリーブ100% (- / -)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	収穫後、選別し洗浄		
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	-		
アルコール度	-		
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)