

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。

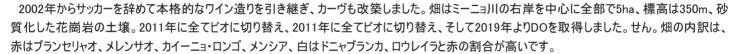
ミニョ川とシル川が合流する付近に位置しており、風通しの良い切り立った急斜面にブド ウ畑が広がり、ブドウを栽培するには大変な地域です。冬は湿度が高く温暖、土壌は粘 板岩を含み表面は大きな石で覆われている事が多いです。

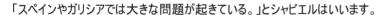
年間降雨量は約900mm、日本と比べると半分ほどではありますが、リオハ等の乾燥地 帯に比べると倍の量ですのでスペイン国内では湿度を感じられる数少ないエリアです。ワイ ン生産社は100社程ありますが、いずれも個人農家などの小規模なもの。生産されるワイ ンの7割が地元で消費されております。

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。

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

お隣りのDO Ribeiloで志を同じくする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。





「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愉しみ下さい。

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)

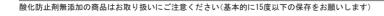


【43157】Doña Blanca ドニャブランカ18 [43158]Loureira ロウレイラ18 呼称 Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売 ¥ 4.500 SOLD OUT 参考小売 ¥ 4.500 SOLD OU 規格/タイプ 750ml×12 /白・辛口 規格/タイプ 750ml×12 /白·辛口 栽培/認証 ビオロジック/ -栽培/認証 ビオロジック/-テロワール 土壌 標高・向き 面積•収量 テロワール 十垵 標高・向き 面積•収量 花崗岩 スレート シスト 250m・南~南西 0.5ha・40~50hl/ha 花崗岩 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 10月10日収穫/空気圧式圧搾 発酵 熟成 400Lの古樽で発酵・熟成 400Lの古樽で発酵・熟成 熟成 濾過あり・無清澄/瓶詰め:2019年8月19日 濾過あり・無清澄/瓶詰め:2019年8月19日 Prádio Prádio 熟成中:極少量 瓶詰め時:極少量 トータル:125mg/L 熟成中:極少量 瓶詰め時:極少量 トータル:83mg/L SO₂ SO₂ アルコール度 アルコール度 11.5% 11.5% スペイン・ガルシア、シャビエルが02年に受け継いだ祖父の代から 農薬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、果実は出れるアタックにじわじわと拡がるエキス、 レエンピールの繋がアクセントとたるアファク・アオ 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 特徴 特徴 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 エロー色、レモンジャムやアブリコット、黄桃の香り、拡がりと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 レモンピールの酸がアクセントとなるアフターです。 ルのほろ苦さ、長く残る余韻が印象的です 【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 Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ ¥ 4.800 ¥4.800 参考小売 参考小売 750ml×12 /赤・ミディアム 規格/タイプ 750ml×12 /赤・ミディアム 規格/タイプ ビオロジック/ -ビオロジック/ -栽培/認証 栽培/認証 テロワール 十壌 標高・向き 而積•収量 テロワール 標高・向き 而積•収量 花崗岩 スレート シスト 250m・南東 花崗岩 スレートシスト 250m・南東 0.5ha • 50hl/ha 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 自牛酵母 醸造 酵母 白牛酵母 発酵 9月上旬収穫/除梗し3週間醸し、空気圧式圧搾 発辞 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) 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(バトナージュあり) 熟成 300Lの古樽で熟成(バトナージュあり) **Prádio** ľrádio 濾過あり・無清澄 瀘渦あり・無清澄 MRZ SO₂ 熟成中:極少量 瓶詰め時:極少量トータル:104mg/L SO₂ 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 スペイン・ガルシア、シャビエルが02年に受け継いだ祖父の代から 農薬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 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 特徴 特徴 ルスペインックリーニョッーンの選手にファンマとエルバテレンサオを除梗し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ガーネット色、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 展案不使用の畑で育プノブンでサイズを別工的に収穫、原保しる 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。ガーネット色、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。 拡がるたっぷりのエキスが長い余韻を演出します。 [43156] Caino Longo カイーニョ・ロンゴ18 【42832】Pacio パスィオ17 Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 呼称 Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 呼称 規格/タイプ 750ml×12 /赤・ミディアム **SOLD OU** 財性/図証 パイー・** 参考小売 ¥ 5.000 750ml×12 /赤・ミディアム 規格/タイプ 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 花崗岩 スレートシスト 250m・南~南西 3.5ha・40~50hl/ha 0.5ha • 50hl/ha 品種(収穫/樹齢) カイーニョ・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 カイーニョ・ロンゴ (手摘み/平均19年 醸造 酵母 醸造 酵母 自生酵母 自生酵母 9月上旬収穫/除梗し3週間醸し、空気圧式圧搾 発酵 空気圧式圧搾 品種ごとに古樽で発酵・熟成 15hlの花崗岩槽で発酵(ピジャージュあり) 孰成 2018年3月13日アッサンブラー 300Lの古樽で熟成(バトナージュあり) 孰成 Prádio 古樽でさらに4ヶ月熟成 Prádio 濾過あり・無清澄 濾過あり・無清澄/瓶詰め:2018年7月5日 CL PACIO 熟成中:極少量 瓶詰め時:極少量トータル:55mg/L 熟成中:極少量 瓶詰め時:極少量 トータル:30 mg/L SO₂

アルコール度

特徴

12 5%

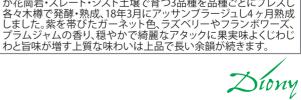


02年に受け継いだ祖父の代から農薬不使用の花崗岩・スレート・シスト土壌で育つカイーニョロンゴを9月上旬に収穫、除梗し3週間醸し後プレス、15hlの花崗岩槽で発酵し300Lの木樽で熟成しました。紫を帯びたガーネット色、イチゴジャムやクランベリージャム、バラの香り、しっかりとしたタンニンと酸味、香りから想像する味わいはより若々しくフレッシュな印象です。

12.5%

アルコール度

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

【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 750ml×12 / 甘味果実酒
規格/タイプ		750ml×12 / 甘味果実酒 (SULU)
栽培/認証 テロワール 品種(収穫/樹齢) 醸造 酵母		ビオロジック/ -
栽培/認証 テロワール 品種(収穫/樹齢) 醸造 酵母 発酵		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 Prádio
		FORTIFICADO
	SO ₂	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。濃い紫ガーネット色、プルーンやカカオ、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たっぷりの甘味、丸みがあるボディにじわじわと旨味が増していきます。



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)

