



MacRobert & Canals

スペイン／リオハ
マクロバート&カナルス

南アフリカで出会ったクリエイティブな夫婦による新ワイナリー
スペイン・リオハの地に6ha、畑は無農薬・馬耕
オノロジストでありナチュラルリスト、モダン保守な醸造



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ビオと名乗れるので半分はビオ、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%ビ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。何度話をしてみても、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。彼が年々と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。

白ワインに冠する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。

素敵なお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。是非お試し下さい。

(2017.4.8 第1回目訪問 新井順子)

[42820] Lanave Tinto ラナヴェ ティント16			
呼称	DOCa Rioja リオハ		
参考小売	¥2,200		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	赤砂質 白砂質 石灰	450m・平地	2ha・30hl/ha
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)		
醸造 発酵	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°C]) 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)		
熟成	セメントタンクと500Lの木樽で8ヶ月[16°C]熟成し アッサンブラージュ / 濾過あり・無清澄 瓶詰め: 2017年8月		
SO2	プレス前と瓶詰め前: 少量		
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、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ブラージュしました。深いブラックレッドの外観から、カシスやバナナアイスの香り、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。		

4月
新着

