

# 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おりません。

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*

【34846】Dandelión ダンデリオン19				【34847】Tempus Vivendi テンプスヴィヴェンディ 19			
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	¥2,700			参考小売	¥2,700		
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	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
	風化した花崗岩 砂質	50 ~ 200m・西、北西、南西	2ha・80hl/ha		風化した花崗岩 砂質	10 ~ 50m・南、西	1ha・50hl/ha
品種(収穫/樹齢)	アルバリーニョ 100% (手摘み / 25 ~ 45年)			品種(収穫/樹齢)	アルバリーニョ 100% (手摘み / 25~45年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月収穫/水平式プレス機でプレス 20 ~ 40hlのステンレスタンクで21日間発酵			発酵	9月収穫/水平式プレス機でプレス 20 ~ 40hlのステンレスタンクで21日間発酵		
熟成	そのまま7ヶ月間熟成(パトナージュあり) 軽く濾過・無清澄/瓶詰め:2020年5月中旬			熟成	そのまま7ヶ月間熟成(パトナージュあり) 軽く濾過・無清澄/瓶詰め:2020年5月下旬		
SO <sub>2</sub>	発酵中:30mg/L 瓶詰め前:30mg/L トータル:88mg/L			SO <sub>2</sub>	発酵中:30mg/L 瓶詰め前:30mg/L トータル:78mg/L		
アルコール度	12.9%			アルコール度	12.7%		
特徴	海を愛するセラーのアルベルトがヴァル・ド・サルネスの中心地に別荘として土地を購入しワイン造りに没頭、19年は暖かく乾燥した冬・涼しい夏が続き8月の雨と暑さがブドウの成熟を助めました。アルバリーニョをステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡いレモン色の外観から、グレープフルーツやハーブの香り、柔らかな酸が溶けたふくよかな味わいが余韻に響きます。			特徴	リアス・バイシャスの風化した花崗岩・砂質土壌で育つアルバリーニョをプレスし、ステンレスタンクで3週間発酵、そのまま7ヶ月熟成し20年5月下旬に瓶詰めしました。輝きのあるグリーンイエローの外観から、レモンやグレープフルーツ、デルのシャープなアロマ、バター・のふくよかな口当たりの中にミネラルや果実の爽やかなフレッシュ感がアフターまで広がります。		

**【34848】Nanclares ナンクラレス18**      **【34849】Soverribas ソヴェリバス18**

呼称	D.O. Rías Baixas リアス・バイシャス			呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		
参考小売	¥3,100			参考小売	¥3,500		
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	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
	風化した花崗岩 砂質	10 ~ 100m・北西、南西	2ha・37hl/ha		風化した花崗岩 粘土	50m・南西	0.4ha・50hl/ha
品種(収穫/樹齢)	アルバリーニョ 100% (手摘み / 15 ~ 90年)			品種(収穫/樹齢)	アルバリーニョ 100% (手摘み / 平均35年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月収穫/水平式プレス機でプレス 450Lの木樽と20hlのステンレスタンクで21日間発酵			発酵	9月11日収穫/水平式プレス機でプレス 22hlのフードルで21日間発酵		
熟成	そのまま9ヶ月間熟成(パトナージュあり) 軽く濾過・無清澄/瓶詰め:2019年6月中旬			熟成	そのまま10ヶ月間熟成(パトナージュなし) 軽く濾過・無清澄/瓶詰め:2019年8月21日		
SO <sub>2</sub>	発酵中:30mg/L 瓶詰め前:30mg/L トータル:73mg/L			SO <sub>2</sub>	発酵中:30mg/L 瓶詰め前:30mg/L トータル:101mg/L		
アルコール度	13%			アルコール度	12.5%		
特徴	18年は乾燥した春の最後に冷たい雨が続き、その後とても涼しく湿度たっぷりです。8月によく暑く乾燥しました。アルバリーニョをプレスし木樽とステンレスタンクで3週間発酵しそのまま9ヶ月熟成しました。粘性のあるグリーンイエロー色、ハッサクや文旦の爽やかですがフレッシュ過ぎないアロマ、熟したみかんの甘みと酸が心地よく上品で、もぎたてフルーツの香りがアフターを上げていきます。			特徴	単一区画のソヴェリバス、風化した花崗岩と粘土土壌で育つアルバリーニョをプレス後フードルで発酵し10ヶ月熟成しました。18年は乾燥した春の最後に冷たい雨が降り、その後とても涼しく湿度たっぷりです。8月によく暑く乾燥しました。黄色を帯びたグリーンイエロー色、伊予柑や柚子の香り、重心高めで拡がりを見せるエキス感に硬質の酸とミネラル感、アフターに甘酸っぱさを感じます。		

**【34850】A Senda Vermella アセンダヴェルメーリャ 17 & 18**

呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		
参考小売	¥3,200		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 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
	花崗岩	50 ~ 200m・南西	0.5ha・29hl/ha
品種(収穫/樹齢)	カイニョ・ロンゴ60% メンシア40% (手摘み / 15 ~ 95年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	17年9月11日と18年9月30日収穫/垂直式プレス機でプレス 10hlのグラスファイバータンクで21日間発酵(1日1回ピジャージュ)		
熟成	500Lの木樽と10hlのステンレスタンクで 22ヶ月(2017VTG)・10ヶ月(2018VTG)熟成 軽く濾過・無清澄/瓶詰め:2019年8月21日		
SO <sub>2</sub>	瓶詰め前:30mg/L トータル:80mg/L		
アルコール度	10.9%		
特徴	赤ワインへの道というキュヴェ名です。花崗岩土壌で育つリアス・バイシャスの伝統的な黒ブドウのカイニョロンゴとメンシアをプレスし、グラスファイバータンクでピジャージュしながら発酵、古樽とステンレスタンクで熟成しました。明るいルビー色の外観から、野いちごや山椒のスパイシーな香り、やさしいアタックに瑞々しい酸と上品な味わいがアフターへと流れます。		



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)

*Diony*