

Bodegas Aragonesas

スペイン／アラゴン
ボデガ・アラゴネサス

リオハとカタルーニャに挟まれたガルナツチャの生誕地！？

ワイナリーボデガス・アラゴネサスは、カタルーニャ州とリオハの間に位置する、Aragon(アラゴン州サラゴサ県)の西部にあるD.O.Campo de Borja(D.O.カンポ・デ・ボルハ)に1984年に創設されました。栽培総面積3500ha、収穫量2000万kg、1500万Lと同DOの総生産量の60%を占める量のワインを生産しています。

1955年に設立されたフエンデハロン農業組合を前身にしており、生産ワインの販売にも力を入れるため、1984年にスペイン国内で初めて株式会社(Sociedad Anonima)として改めて設立されました。



カンポ・デ・ボルハには長いブドウ栽培・醸造の歴史があります。その起源は12世紀にまで遡り(1145年)、シトー派に属するMonasterio de Veruela(ヴェルエラ修道院)の修道士たちがすでにワイン造りを行っていたという記録が残っています。

気候や土壌は、スペインの銘醸地として知られるラ・リオハとナバラ県の南部に位置し、よく似ています。土壌は石灰粘土質、石灰が含まれる赤色のリモの土壌や砂礫など、異なるテクスチャーの土壌が飛び石のように点在しています。それに、500万年前に形成された氷河(plio-pleistoceneブリストセーン紀)の残した堆積物が見られる区画もあります。(出典:カンポデボルハサイト <http://docampodeborja.com/alma-de-terroir/>)

夏は地中海性気候の影響も受けますが(東隣はカタルーニャ州)、冬には北西から吹き下ろす乾いた冷たい風”シエルソ”の影響も強く受け、より大陸性気候に近くなります。日照時間は長く、年間降雨量は350～450mm(低地～高地)。フエンデハロンの位置するエリアは、モンカヨ高山の麓にあたり、標高が550～700mと起伏に富んでいます。モンカヨは、イベリコ山系にある山塊で、カスティーリャ・イ・レオン州ソリア県とアラゴン州サラゴサ県にまたがっています。大西洋で形成された湿気が多い雲はこの山によって遮られるため、このエリアより東の地域は、気候は乾燥した大陸性気候に変化します。区画によって異なる複雑に入り組む土壌、標高、風の影響は、カンポ・デ・ボルハのぶどう栽培を特別なものにしてくれます。

このエリアは「ガルナツチャ種のCUNA」(クナ、直訳すると”ゆりかご”を意味し、スペインでは”発祥地”や”生誕地”を意味することもあります)と呼ばれるほど、この品種が最も多く栽培されています。他にも、スペインを代表する品種テンプラニーヨ、カベルネソービニオン、シラーも栽培されています。白品種では、ヴィウラ(カタルーニャ地方ではマカベオと呼ばれる)、モスカテル、シャルドネが主に栽培されています。



[34681]Aragus アラガス18			
呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		
参考小売	¥1,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック / CAAE		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	石灰岩	550m・北、西	80ha・22hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ガルナツチャ 100% (手摘み/平均40年)		
醸造 発酵	10月中旬収穫/ステンレスタンクで14日間醸し 500hlのステンレスタンクで28日間[24℃]発酵 (マロラクティック発酵あり)		
熟成	そのまま10ヶ月間熟成		
	無濾過・無清澄/瓶詰め:2019年10月9日		
SO ₂	マロラクティック発酵時:53mg/L トータル:93mg/L		
アルコール度	14%		
特徴	500万年前に形成された氷河由来の堆積物が見られるカンポ・デ・ボルハはラ・リオハの南部で、コーペラティブを前身に1984年に設立したドメヌです。ガルナツチャを14日間醸し、ステンレスタンクで28日間発酵、そのまま10ヶ月間熟成しました。透明感あるガーネット色、白胡椒やブルーベリーの香り、摘みたてベリーの若い酸と控えめな果実に引きの良い後口、コスバの高い逸品です。		



Diony