

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				【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			呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		
参考小売	¥3,800			参考小売	¥3,600		
規格/タイプ	750ml×12 / 白微泡・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
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	850m・南	6ha・24hl/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)	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%テンプラニール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			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	10月2日収穫		
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	2/3除梗・1/3全房でセメントタンクで11日間醸し、空気圧式圧搾 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:10mg/L未満			SO ₂	無添加 トータル:9mg/L未満		
ガス圧	2.83気圧			アルコール度	13.5%		
アルコール度	12%			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、紫しっ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。しっかりとした果 実味とじわりと広がるタンニン、完熟ベリーの良い風味があり骨太 で美味な味わいです。		
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。						
【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						
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)