



Augalevada

スペイン／ガリシア
アウガレヴァーダ

緑豊かなガリシアの土着品種 瑞々しい果実感！

1957年に認定されたDO Ribeiro(リベイロ)、「ガリシア地方最古の産地であり、もっとも高い可能性を秘めている」とワインアドヴォケートでも評されたこの地は9割以上が白ワインの生産です。

樽熟成でなく地元の日常消費用のテーブルワインが多く作られます。SOCALCOS (ソカルコス)と呼ばれる段々畑のテラス状の畑が多く、花崗岩質や粘土質で海洋性気候と地中海性気候で年間平均気温が13度とスペインでは決して高くなく、良質の白ワインが出来ます。その地で2014年からたった1人で全くのゼロから立ち上げた、大注目の生産者！

1979年6月22日生まれのIago Garrido Pascuazは、15年間フットボールだけの人生でした。191cmの長身のイアゴ、34歳の時に転職が訪れます。フットボールで身を立てておりましたが、ワイン造りという全く違う道を選んだのです。お父様のお仕事は酒屋さんで、イアゴは全く違うスポーツの道を歩みましたが、教師である奥様と結婚し、お父様の影響もあってワイン造りを始めたのです。2014年に2haの畑を購入し、2017年を目途にピオに変えていきました。畑には白品種はトレイシャドゥーラ、アルパリーニョ、ロウレイロ、赤品種はカイニョ・ロンゴ、ブランセリャオ、フェロールと豊富です。

ガリシア地方第三の町オウレンセからほぼ真西へ30kmのRioboo Cenlle村にワイナリーと畑があります。畑は小さい区画で点在しており4ha、そのほとんどはイアゴ自らが毎年植樹をしたもので樹齢が1～2年。その為、現在は買いブドウを使いつつワイン造りを行っています。標高は200～280m、ブドウには爽やかな酸味がしっかりと保持されます。

栽培方法はピオディナミを選びました。このガリシア州で実践している人はほとんどおりません。まだまだ保守的な地域ですので、イアゴは異端児に見られがちです。

2014年はたった2000本、2015年は2500本、2016年は3000本と少しずつ生産量が増えてきました。予算と時間の関係で醸造所も少しずつ完成に向かっており、手直ししながら醸造しております。

そして、彼の拘りはアンフォラにあります。今何かと流行っておりますが、「自分の好みの味わいはアンフォラで作れる!!」という信念の元、地下室を改造して沢山アンフォラを埋めているのです。飲んだワインはびっくりする程美味しく綺麗で厚みもあります。全くの違う世界からワインの世界に入ってきてしょっぱなからこんなスーパーワインを造ってしまうなんて、神様は沢山の才能をイアゴに授けたのでしょうか？いえいえ、彼の努力の賜物なのでしょうね。

まだまだ未来ある若い醸造家、これからが益々楽しみですね。(2017.4.7 第1回目訪問 新井順子)

【2024年5月ディオニースタッフ訪問記】

1979年6月22日生まれのアイゴ・ガリド・パスカウス(愛称イアゴ)は、15年間サッカーをしており、元スペインサッカー三部リーグの選手でした。父親の影響もあってワイン造りを始め、2014年に2haの畑を購入。ソカルコスと呼ばれる段々畑のテラス状の畑が多く、花崗岩質や粘土質で海洋性気候と地中海性気候が入りまじり、年間平均気温は13度とスペインでは高くなく、良質の白ワインが造られます。その地で2014年からたった1人で全くのゼロから立ち上げた生産者がイアゴです。

栽培方法はピオディオミを選びましたが、このガリシア州で実践している人はほとんどいませんでした。まだまだ保守的な地域ですので、イアゴは異端児に見られがちのこと(笑)。畑は小さい区画で点在しており、そのほとんどはイアゴ自らが毎年植樹をしたもので白品種はトレイシャドゥーラ、アルパリーニョ、ロウレイロ、赤品種はカイニョ・ロンゴ、ブランセリャオ、フェロール等と豊富です。樹齢が若いため買いブドウも使っており、栽培教室で意気投合したパコというベテランのお爺様のブドウで収穫はイアゴ自身で行っています。

醸造においては、これまでアンフォラと樽で発酵・熟成をしておりましたが2年ほど前から樽のみに変更しました。細かく樽で分けられており、最終的にはブレンドするのですが一樽一樽ごと丁寧に試飲し、良いと思った液体のみを使用します。収穫のタイミングも自分で食べて美味しいと思ったブドウのみを選果し、細かいテクニカルはさておき完全なる感覚派です。

白には骨格のあるミネラルとりんごの充実した果実味、赤は冷涼で赤果実のピュアさと上質さがあり、前年よりもまた一段と磨かれた印象です。



Dionys

【44324】Ollos Blanco オロス ブランコ22				【44328】Areas de Rei アレラス デレイ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	¥4,500			参考小売	¥4,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 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
	花崗岩片麻岩粘土	200 ~ 400m	すべて 0.2 ~ 0.4ha・40 ~ 60hl/ha		砂化した花崗岩	350m・東	0.1 ~ 0.25ha・30hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	アルバリリーニョ 40% トレイシャドウラ30% ゴデーリョ 30% (手摘み / 15 ~ 50年)			品種 (収穫/樹齢)	ドニャブランカ100% (手摘み / 平均80年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	8月27日収穫 / 全房で空気圧式圧搾 500 ~ 600Lの古樽で11ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2023年8月			発酵 熟成	9月1日収穫 / 全房で空気圧式圧搾 500 ~ 600Lの古樽で13ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2023年10月		
SO ₂	瓶詰め時: 50mg/L トータル: 58mg/L			SO ₂	瓶詰め時: 40mg/L トータル: 30mg/L		
アルコール度	12.5%			アルコール度	12.5%		
特徴	スペイン・北西部ガリシア、元サッカー選手のイアゴが3品種を直接圧搾し、500 ~ 600Lの木樽で11ヶ月発酵・熟成しました。粘性のあるしっかりとした黄色のグリーンイエローの外観、金柑シロップ漬けやアプリコットジャム、メロン、プリオッシュのアロマ、ドライでしっかりとボリュームのある味わいでコクもしっかりとあり複雑味のある長めの余韻です。			特徴	スペイン・北西部ガリシア、Monterreiの砂化した花崗岩土壌で育つ樹齢80年のドニャブランカを全房で直接圧搾し、500 ~ 600Lの木樽で13ヶ月発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、グレープフルーツやカボス、柚子のアロマ、シャープな酸味のある味わいで柑橘の酸味とミネラルの塩味、喉越し良くドライなアフターを楽しめます。		
【44329】Parcela Eiravedra パルセラ エイラヴェドラ22				【44326】Ollos de Roque オロスデロケ21			
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	¥5,000			参考小売	¥5,900		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	- / -			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	200m・東	0.36ha・40hl/ha		花崗岩	240m・南東	2.5ha・20hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	アルバリリーニョ 100% (手摘み / 平均80年)			品種 (収穫/樹齢)	アグデロ45% トレイシャドウラ30% ラド25% (手摘み / 平均12年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	8月26日収穫 / 全房で空気圧式圧搾 500 ~ 600Lの古樽で13ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2023年10月			発酵 熟成	9月4日収穫 / 全房で空気圧式圧搾 330 ~ 840Lの古樽とアンフォアで11ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2022年8月		
SO ₂	瓶詰め時: 45mg/L トータル: 32mg/L			SO ₂	瓶詰め時: 30mg/L トータル: 20mg/L		
アルコール度	12.5%			アルコール度	12.5%		
特徴	リアス・バイシャスの花崗岩で育つアルバリリーニョを全房で直接圧搾し、500 ~ 600Lの木樽で13ヶ月発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、リンゴや文旦、グレープフルーツ、早生みかんのアロマ、ドライでジューシーな酸味があり、喉越しのよいミネラル豊かな逸品で、詰まったエキス感と海を連想する塩味から海と大陸の隆起へと思いを馳せます。			特徴	イアゴの息子ロケの名前を冠したキュヴェで21年は春は湿度が多く、夏は温暖な年でした。花崗岩土壌で育つ3品種を全房で直接圧搾し330 ~ 840Lの木樽とアンフォアで11ヶ月発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、リンゴやカボス、柚子、早生みかんの柑橘系の香り、たっぷりの旨味を感じるアタック、ジューシーなエキス感としっかり旨味のある綺麗な味わいです。		
【44325】Ollos Tinto オロス ティント22				【44327】Ollos de Maia オロス デマイア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	¥4,000			参考小売	¥5,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	- / -			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
	花崗岩片麻岩粘土	200 ~ 400m	すべて 0.1 ~ 0.4ha・40 ~ 50hl/ha		花崗岩	240m・南東	2.5ha・20hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	カイニーニョ・ロンゴ40% プランセリャオ30% エスパテイロ15% ソウソン15% (手摘み / 15 ~ 30年)			品種 (収穫/樹齢)	カイニーニョ・ロンゴ50% プランセリャオ40% Caiño de Terra10% (手摘み / 平均12年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月10日収穫 / 80%全房・20%除梗 750 ~ 10hlのタンクで30 ~ 45日間スミセレーションカルボニック・発酵 空気圧式圧搾 / 750 ~ 10hlのタンクで発酵			発酵 熟成	9月14日収穫 / 80%全房・20%除梗 750 ~ 10hlのタンクで45日間スミセレーションカルボニック・発酵 空気圧式圧搾 / 750 ~ 10hlのタンクで発酵		
SO ₂	瓶詰め時: 50mg/L トータル: 38mg/L			SO ₂	瓶詰め時: 40mg/L トータル: 45mg/L		
アルコール度	12.5%			アルコール度	12.5%		
特徴	スペイン・北西部ガリシア、元サッカー選手のイアゴが4品種を30 ~ 45日間スミセレーションカルボニック・発酵後、木樽で熟成しました。色調の濃い紫を帯びたガーネットの外観、ブラックチェリーやフランボワーズ、摘みたてカシスや湿った土のアロマ、熟したブドウに控えめな酸、果実味よくバランスの良い味わいでアルコール感がさほど強くなく飲み飽きしません。			特徴	元サッカー選手のイアゴのワイナリー、花崗岩土壌で育つ3品種を45日間スミセレーションカルボニック・発酵後、木樽で熟成しました。エッジはレンガ色の濃いルビーの外観、赤リンゴやフランボワーズ、プルーン、いちぢくの香り、しっかりと香りが口中に拡がり、塩味や完熟ベリー香、中程度のタンニンで酸味は心地よく溶け込み、しっかりと拡がるミディアムボディに仕上がっています。		

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