

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を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・エステベ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。

仕立ては伝統的なベルゴラ(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

【36728】Dandelion ダンデリオン23				【36729】Tempus Vivendi テンプス ヴィヴェンディ 23			
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	¥ 3,900			参考小売	¥ 4,100		
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	向き	面積・収量	テロワール	土壌	向き	面積・収量
	花崗岩 砂質	東、北東	ComingSoon		花崗岩 砂質	南、東	ComingSoon
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	8月24日~ 9月15日収穫			発酵	8月26日~ 9月11日収穫		
熟成	色々なサイズのスステンスタンクで 発酵・熟成(バトナーージュあり) 軽く濾過・無清澄 / 瓶詰め:2024年7月10 ~ 12日			熟成	ステンレスタンクで発酵・熟成(バトナーージュあり) 軽く濾過・無清澄 / 瓶詰め:2024年7月17日		
SO ₂	発酵中・瓶詰め前:極少量添加 トータル:122mg/L			SO ₂	発酵中・瓶詰め前:極少量添加 トータル:126mg/L		
アルコール度	12.5%			アルコール度	12.5%		
特徴	カンバドスから内陸までの13区画、ペルゴラ仕立てで育つアルバリーニョをプレス後、大きさの異なる7つのステンレスタンクで発酵後、バトナーージュを行いながら熟成しました。グリーンイエロー色、瀬戸内レモン、グレープフルーツ、スウィーティ、アップルミントのアロマ、果実味たっぷりで酸味とのバランスよくジューシーな口あたりと喉越しの良さが光ります。			特徴	サンセンショにある16区画で育ったアルバニーリョをプレスしステンレスタンクで発酵、バトナーージュを定期的に行いながら澱とともに熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、穏やかな香り立ち、グレープフルーツやスウィーティ、ライム、黄色リンゴの香り、キリッとした酸味のあるアタック、シャープな口あたりにリンゴの味わい、ドライでほろ苦いアフターを感じます。		

【36733】A Graña ア グラニャ 23				【36730】Nanclares ナンクラレス22			
呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ			呼称	D.O. Rías Baixas リアス・バイシャス		
参考小売	¥ 5,000			参考小売	¥ 6,000		
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	向き	面積・収量
	花崗閃緑岩 砂質	北東	ComingSoon		花崗岩 砂質	南東	ComingSoon
品種(収穫/樹齢)	アルバリーニョ 100% (手摘み / 15 ~ 35年)			品種(収穫/樹齢)	アルバリーニョ 100% (手摘み / 15 ~ 95年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	8月31日収穫			発酵	8月30日収穫		
熟成	75%は800Lの栗の古樽で発酵・熟成 25%はステンレスタンクで発酵・熟成 軽く濾過・無清澄 / 瓶詰め:2024年8月8日			熟成	ステンレスタンク・500Lの栗の古樽・アンフォラで 発酵・熟成(3ヶ月間バトナーージュ) 軽く濾過・無清澄 / 瓶詰め:2023年7月26・27日		
SO ₂	発酵中・瓶詰め前:極少量添加 トータル:95mg/L			SO ₂	発酵中・瓶詰め前:極少量添加 トータル:109mg/L		
アルコール度	12%			アルコール度	12.5%		
特徴	サンセンショの花崗閃緑岩・砂質土壌で育ったアルバリーニョを75%は800Lの栗の木樽、25%はステンレスタンクで発酵・熟成し24年8月8日に瓶詰めしました。ライトイエローの外観、カボスやグレープフルーツの爽やかな柑橘のアロマ、瑞々しくピュアで透明感のある味わいがサラサラと流れるように拡がり、シャープな酸がアフターを引き締めてくれます。			特徴	カンバトスとボルタスの10区画で育つアルバリーニョをプレスし大きさの異なるステンレスタンク・500Lの栗の木樽・アンフォラをで発酵、3ヶ月バトナーージュを行いながらシュールリー熟成しました。淡いゴールドイエロー色、穏やかな香り立ちで赤色リンゴやスウィーティ、アップルミントの香り、ボディにしっかりと拡がるコクあるアタック、レモンピールのほろ苦さと綺麗な酸味、短めの余韻です。		

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)

【36734】Chuvisca Galega チュヴィスカ ガレガ22				【36731】A Senda Vermella アセンダ ヴェルメーリャ 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	¥ 5,300			参考小売	¥ 4,400		
規格/タイプ	750ml×6×2 / ロゼ・辛口			規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	- / -			栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	向き	面積	テロワール	土壌	標高・向き	面積
	花崗岩 砂	北西	ComingSoon		花崗岩 砂	ComingSoon	ComingSoon
品種(収穫/樹齢)	メンシア、カイーニョ・ロンゴ、エスパディオロ(手摘み/ 5 ~ 40年)			品種(収穫/樹齢)	メンシア、カイーニョ・ロンゴ、エスパディオロ(手摘み/ 5 ~ 95年)		
醸造	酵母	自生酵母		醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	9月16日収穫			発酵	8月30日～ 9月23日収穫	
	熟成	全房で足踏みでピジャージュしプレス 500Lの栗の古樽で発酵・熟成(バトナージュあり) 軽く濾過・無清澄/ 瓶詰め:2023年7月27日			熟成	全房で足踏みでピジャージュしプレス ステンレスタンクと500Lの古樽で21日間発酵 栗の古樽で熟成 軽く濾過・無清澄/ 瓶詰め:2023年7月26日	
	SO ₂	発酵中・瓶詰め前:極少量添加 トータル:103mg/L			SO ₂	発酵中・瓶詰め前:極少量添加 トータル:58mg/L	
アルコール度	10.5%			アルコール度	10%		
特徴	カンバドスの2区画で育つ3品種を全房で足踏み後、500Lの栗の樽で21日間発酵し、バトナージュを行いながら澱と共に熟成しました。淡いオレンジロゼ色、さくらんぼやフルーヾットマト、白イチゴ、赤スグリの香り、摘みたてベリーの酸味に穏やかなタンニン、喉越し良く心地よい味わいは瑞々しく、リンゴの皮のほろ苦さがアクセントとなっています。			特徴	海沿い・内陸の6区画で育つ3品種を全房で足踏みでピジャージュ後プレス、ステンレスタンクと500Lの木樽で発酵、栗の樽で熟成しました。わずかに紫がかったルビー色の外観、ラズベリーやレッドプラム、完熟したベリー香が広がり、トマトの葉やピーマンの青い香りも感じます。冷涼な酸と穏やかなタンニンがバランスよくまとまり、中程度の余韻です。		
【36735】O Son das Pisadas オ ソン ダス ピサダス22				【36736】Labores ラボレス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	¥ 5,500			参考小売	¥ 5,500		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	- / -			栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	向き	面積	テロワール	土壌	向き	面積
	花崗岩 砂	南東、南西	ComingSoon		花崗岩 砂	南東	ComingSoon
品種(収穫/樹齢)	メンシア100%(手摘み/ 30 ~ 45年)			品種(収穫/樹齢)	カイーニョ・ロンゴ100%(手摘み/ 15 ~ 90年)		
醸造	酵母	自生酵母		醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	8月30日～ 9月21日収穫			発酵	9月21日収穫	
	熟成	全房で足踏みでピジャージュしプレス 300L・400Lの栗の古樽で発酵・熟成 軽く濾過・無清澄/ 瓶詰め:2023年7月26日			熟成	全房で足踏みでピジャージュしプレス 500Lのオーク樽で発酵・熟成(バトナージュあり) 軽く濾過・無清澄/ 瓶詰め:2023年7月26日	
	SO ₂	発酵中・瓶詰め前:極少量添加 トータル:24mg/L			SO ₂	発酵中・瓶詰め前:極少量添加 トータル:63mg/L	
アルコール度	10.5%			アルコール度	10%		
特徴	花崗岩・砂質土壌の海沿いと内陸の4区画で育つメンシアを足踏み後軽くプレス、300Lと400Lの栗の樽で発酵し、澱と共に熟成し23年7月に瓶詰めしました。色調の濃い黒色ルビー色、ブラックチェリーやフランボワーズ、イチヂクの香り、アタックの果実味、たっぷりのエキス感、しっかりとしたタンニンと心地よい酸味、アフターのほろ苦さがやや強めです。			特徴	内陸のBarrolにある1区画で育つ樹齢15 ~ 90年のカイーニョ・ロンゴを全房で足踏み後、500Lのオーク樽で発酵し、バトナージュを行いながら熟成し23年7月下旬に瓶詰めしました。淡いブラウンルビーの外観、ブラックチェリーやブルー、青ピーマンの香り、トマトのような高めの酸味とほろ苦さや中程度のタンニンが溶けた味わいです。		
【36737】Pensares ペンサレス22							
呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ						
参考小売	¥ 5,500						
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	向き	面積				
	花崗岩 砂	北東	ComingSoon				
品種(収穫/樹齢)	エスパディオロ100%(手摘み/ 平均5年)						
醸造	酵母	自生酵母					
	発酵	9月16日収穫					
	熟成	全房で足踏みでピジャージュしプレス 500Lの古樽で発酵・熟成(バトナージュあり) 軽く濾過・無清澄/ 瓶詰め:2023年7月26日					
	SO ₂	発酵中・瓶詰め前:極少量添加 トータル:59mg/L					
アルコール度	10%						
特徴	海側のカンバドス村の1区画で育つ樹齢5年の若木のエスパディオロを全房で足踏み後プレス、500Lの木樽で発酵し、バトナージュを行いながら澱と共に熟成し23年7月瓶詰めしました。淡い紫ルビーの外観、クランベリーやイチゴの香り、たっぷりのエキスに旨味のあるアタック、スムーズな口あたりで摘みたてベリーの酸味が余韻に残ります。						

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)