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ーダ、ジョルディロ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、エスコー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。ジョルディロ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年からビ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。ベ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。

Diony

【36815】Ancestral Fa Sère アンセストラル ファ セレ21

呼称		Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		
参考小売		￥3,600		
規格/タイプ		750ml×12 ／白微泡・辛口		
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
		石灰 赤粘土	400m・東	4ha・24hl/ha
品種(収穫/樹齢)		マカベオ100%（手摘み／平均12年）		
醸造	酵母	自生酵母		
	発酵・熟成	9月10日収穫／除梗し、4日間醸し 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 瓶内発酵・熟成／無濾過・無清澄		
	SO_2	無添加　トータル：10mg/L未満		
ガス圧		2.83気圧		
アルコール度		12%		
特徴		ファセレとはカタルーニャで北風を意味するローカル用語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。しっかりとした泡立ち、淡い黄金色、みかんやアプリコット、白桃のアロマ、プチプチとした強めの泡、甘味と酸味のバランスよくわずかにドライで苦みを感じます。		

新着

【36816】Emma Ancestral エマ アンセストラル23

呼称		Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		
参考小売		￥4,400		
規格/タイプ		750ml×12 ／白微泡・辛口		
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
		llicorellaという粘板岩	870m・南	2ha・23hl/ha
品種(収穫/樹齢)		アルバリーニョ 100%（手摘み／平均21年）		
醸造	酵母	自生酵母		
	発酵・熟成	9月17日収穫／除梗後、空気圧式圧搾 30hlのセメントタンクで2週間発酵 糖が残った状態で2023年9月29日瓶詰め 11ヶ月間瓶内発酵・熟成／デゴルジュマン：2024年9月5日／無濾過・無清澄		
	SO_2	無添加　トータル：10mg/L未満		
ガス圧		2.71気圧		
アルコール度		12.5%		
特徴		粘板岩土壌で育つアルバニーリョを除梗しプレス後、セメントタンクで発酵、糖が残った状態で瓶詰めし瓶内で発酵・熟成後デゴルジュマンしたメトードアンセストラルです。やや濁りがあるグリーンイエロー色、細かな泡、白い花や百合、果樹の花、リンゴや柚子、とてもフローラルな香りを感じます。爽快で心地の良い香りが続き、酸も綺麗で喉越しのよい逸品です。		

新着

【36820】Emma Barrau エマ バラウ23

呼称		Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		
参考小売		￥3,300		
規格/タイプ		750ml×12 ／赤・ミディアム		
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
		llicorellaという粘板岩	850m・南	6ha・24hl/ha
品種(収穫/樹齢)		ガルナッチャ 20%カリニェナ20%カベルネソーヴィニヨン15%テンプラニーリョ 15% シラー 10%マルスラン10%ピノノワール10%（手摘み／平均20年）		
醸造	酵母	自生酵母		
	発酵	10月2日収穫／除梗後、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発酵 （ピジャージュ 1日2回・ルモンタージュ 5回）		
	熟成	10hlのステンレスタンクで熟成／無濾過・無清澄／瓶詰め：2024年8月5日		
	SO_2	無添加　トータル：10mg/L未満		
アルコール度		13%		
特徴		キュヴェ名はエヴァの優しい祖父の名前で、7品種をを醸し後プレスし、ピジャージュとルモンタージュを行いながらセメントタンクで発酵、ステンレスタンクで熟成しサンスフルで仕上げました。ブラックガーネット色、甘草やフランボワーズ、山ぶどう、赤リンゴのアロマを感じます。スパイシーさとバランスのよいタンニン、バランスのよい味わいです。		

新着

【36822】Emma Carinyena エマ カリニェナ21

呼称		Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		
参考小売		￥5,000		
規格/タイプ		750ml×12 ／赤・ミディアム		
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
		llicorellaという粘板岩	850m・南	4ha・25hl/ha
品種(収穫/樹齢)		カリニェナ100%（手摘み／平均21年）		
醸造	酵母	自生酵母		
	発酵	10月8日収穫／除梗後、セメントタンクで13日間醸し 空気圧式圧搾／ 30hlのセメントタンクで18日間発酵 （ピジャージュ 1日2回・ルモンタージュ 4回）		
	熟成	12hlのアンフォラと400Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄／瓶詰め：2022年7月17日		
	SO_2	無添加　トータル：10mg/L未満		
アルコール度		13.5%		
特徴		カタルーニャ・コンカデバルベラ、高標高で育つカリニェナを醸し後プレスし、ピジャージュとルモンタージュを行いながら発酵、アンフォラと400Lの古樽で熟成を行い瓶詰めしました。濃い紫ガーネット色調、白コショウのスパイスにカシスやプラム、若いトマトの葉の香り、口当たりはジューシーで滑らかなタンニンとほのかな苦味が心地よく余韻に拡がります。		

新着

【36821】Emma Syrah エマ シラー 22

呼称		Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		
参考小売		￥5,000		
規格/タイプ		750ml×12 ／赤・ミディアム		
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
		llicorellaという粘板岩	850 ～ 900m・南	1ha・19hl/ha
品種(収穫/樹齢)		シラー 100%（手摘み／平均20年）		
醸造	酵母	自生酵母		
	発酵	10月5日収穫／除梗後セメントタンクで14日間醸し 空気圧式圧搾／ 30hlのセメントタンクで発酵 （ピジャージュ 1日2回・ルモンタージュ 5回）		
	熟成	12.5hlのアンフォラと400Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄／瓶詰め：2023年7月10日		
	SO_2	無添加　トータル：10mg/L未満		
アルコール度		14%		
特徴		10月上旬に収穫したシラーを除梗し14日間醸し後プレス、ピジャージュとルモンタージュを行いながらセメントタンクで発酵、アンフォラと木樽で熟成しました。深みのある紫ガーネット、ラズベリーや白コショウ、リコリス、ドライフルーツの香り、力強く骨太で果実の凝縮感としっかりとしたタンニン、ボリューミーな口当たりの中に甘みも感じられ、カシスやプルーンの果実味が口中に拡がります。		

新着

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）