



Fazenda Prádio

スペイン／ガリシア
ファゼンダ・プラディオ

祖父の代から無農薬栽培 土着品種ならではのナチュラルな味わい

スペイン・ガリシア州にあるDO Ribeira Sacra(リベイラ・サクラ)、“聖なる渓谷”というこの地がDOとして新たに認められたのは1996年。こちらをご存知でしたらかなりのスペイン通です。ほとんどポルトガルと言えるほど、気候も品種もポルトガルに似ております。

ミニョ川とシル川が合流する付近に位置しており、風通しの良い切り立った急斜面にブドウ畑が広がり、ブドウを栽培するには大変な地域です。冬は湿度が高く温暖、土壌は粘板岩を含み表面は大きな石で覆われている事が多いです。

年間降雨量は約900mm、日本と比べると半分ほどではありますが、リオハ等の乾燥地帯に比べると倍の量ですのでスペイン国内では湿度を感じられる数少ないエリアです。ワイン生産社は100社程ありますが、いずれも個人農家などの小規模なものです。生産されるワインの7割が地元で消費されております。

ガリシア地方第三の町オウレンセから山奥へ小道を北北東へ進むとPacio(パシオ)という小さな村があります。お爺様の代には無農薬でブドウを栽培しておりましたが、長らく耕作放棄地と化していた畑を蘇らせたのが、1978年2月23日生まれの当主シャビエル・セオアネ氏。

元スペインサッカー 2部リーグに所属していたサッカー選手。写真を見てお分かりの通り、かなり鍛えられた身体をしております。

お隣のDO Ribeira de Val do Loboを志を同じくするAugalevadaのIAGOとは、元々サッカーを通じた友人、お互い情報交換をしながら品質を高め合っております。

2002年からサッカーを辞めて本格的なワイン造りを引き継ぎ、カーヴも改築しました。畑はミニョ川の右岸を中心に全部で5ha、標高は350m、砂質化した花崗岩の土壌。2011年に全てピオに切り替え、2011年に全てピオに切り替え、そして2019年よりDOを取得しました。せん。畑の内訳は、赤はブランセリャオ、メレンサオ、カイニョ・ロンゴ、メンシア、白はドニャブランカ、ロウレイラと赤の割合が高いです。



「スペインやガリシアでは大きな問題が起きている。」とシャビエルはいいます。

「過去を切り捨てて、新しいものばかりに目を奪われている。昔ながらの醸造、畑仕事、品種が今はどこにも見当たらない。」

実際にリベイラ・サクラで造られています黒ブドウの95%はメンシアです。ガリシアでは元来70品種ものブドウが育てられてきた歴史がありますが、そのほとんどが忘れ去られているそうです。彼はそれらの品種の復活と、昔ながらに造られてきた複数品種をアッサンブラージュした、“ホームメイドワイン”を造ることを夢に掲げております。その道程にある今は、各品種ごとの特徴を知るためにモノセパージュでワインを造っています。このあたりのエリアでは昔は各家庭が小さい畑をもっており、10～12品種のブドウが育てられていたそうです。そしてそれらのブドウを全て混醸し、各家庭のオリジナルのワインを造っていたそうで、彼はこういったワインの事を“ホームメイドワイン”と呼んでおりました。

彼が語ってくれた畑仕事をする上での3つの柱

- ①昔から伝わるガリシアの品種の復活
- ②量よりも品質の追及
- ③認証はありませんが、除草剤や化学肥料を使わず、自然に敬意をはらった農業

この辺りの地元で7割消費されるのであまり世の中に出回っておりませんが、プラディオのワインは地元でも1・2位を争う質の高さ。フィンランド・スウェーデン・デンマーク等々北ヨーロッパで大人気です。ここは年間雨量900mmでトリートメントは最低でも5回は行います。今、ピオダイナミ農法に興味があり、徐々に移行しております。醸造所を囲むように畑が広がり、理想的な素晴らしいロケーションです。ホテルも併設しておりますので、是非お近くに行ったらワイナリー見学と宿泊とお楽しみ下さい。

1960～1970年に化学肥料の波が訪れ、周りのほとんどの生産者が化学肥料へと移行し1980年代は量産の時代となりました。しかし21世紀に入り、彼らのような若く志高い生産者が、徐々に無農薬へと移行し、その波が最近起こり始めております。スペインもどんどんナチュラルワインが増えていく過程に突入しています。

ボトルにも描かれているキャラクターはファンキーなブドウをモチーフにしているとの事。おそらく彼自身がモデルなのかと。。。(笑)
ラベルがとても可愛らしいですね。(新井順子)

Diony

【43703】Pazio Blanco パスィオ ブランコ19				【44074】Mencia Tintoメンシア ティント20			
呼称	DO Ribeira sacra リベイラ・サクラ			呼称	DO Ribeira sacra リベイラ・サクラ		
参考小売	¥ 5,800			参考小売	¥ 3,900		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・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／ -			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 シスト	250m・南、南東	3.5ha・35hl/ha		花崗岩 シスト	300m・南、南東	3.5ha・35hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ドニャブランカ、ロウレイラ(手摘み／平均16年)			品種	メンシア100% (収穫/樹齢) (手摘み／平均16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／除梗後、空気圧式圧搾 500Lの古樽で発酵・熟成(バトナーージュあり) 濾過あり・無清澄			発酵	9月10日収穫／除梗後、花崗岩製タンクで醸し後、空気圧式圧搾 20hlの花崗岩製タンクで発酵(ビジャーージュあり)		
SO ₂	瓶詰め前:少量添加 トータル:35mg/L			熟成	500Lの古樽で熟成／濾過あり・無清澄		
SO ₂				SO ₂	瓶詰め前:少量添加		
アルコール度	12.5%			アルコール度	12%		
特徴	花崗岩・シスト土壌で育つドニャブランカとロウレイラをプレスし、500Lの木樽で発酵・熟成しました。輝きのあるグリーンイエローの外観、とろりとした粘性、香り立ち力強く、ライムやミント、金木犀、パッションフルーツのアロマを感じます。しっかりとした拡がりのあるアタック、豊かな果実味に酸味とほろ苦さ、口中にボリューム感が増してゆきます。			特徴	花崗岩・シスト土壌に植わるメンシアを醸しプレス後、20hlの花崗岩製タンクでビジャーージュを施しながら発酵し、500Lの木樽で熟成しました。透明感のある紫を帯びたガーネット色の外観、いちごやアメリカンチェリー、プラムのアロマを感じます。優しいアタック、口あたりよく上品なタンニンがスムーズで程よい酸味がアクセントとなっています。		

【43700】Merenzao メレンサオ19				【43701】Brancellaoブランセリャオ19			
呼称	DO Ribeira sacra リベイラ・サクラ			呼称	DO Ribeira sacra リベイラ・サクラ		
参考小売	¥ 5,500			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	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	標高・向き	面積・収量
	花崗岩 シスト	300m・南、南東	3.5ha・35hl/ha		花崗岩 シスト	300m・南、南東	3.5ha・35hl/ha
品種(収穫/樹齢)	メレンサオ100% (手摘み／平均16年)			品種(収穫/樹齢)	ブランセリャオ100% (手摘み／平均16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／除梗後、花崗岩製タンクで醸し、空気圧式圧搾 20hlの花崗岩製タンクで発酵(ビジャーージュあり)			発酵	9月10日収穫／除梗後、花崗岩製タンクで醸し、空気圧式圧搾 20hlの花崗岩製タンクで発酵(ビジャーージュあり)		
熟成	500Lの古樽で熟成(バトナーージュあり) 濾過あり・無清澄			熟成	500Lの古樽で熟成(バトナーージュあり) 濾過あり・無清澄		
SO ₂	瓶詰め前:少量添加 トータル:47mg/L			SO ₂	瓶詰め前:少量添加 トータル:58mg/L		
アルコール度	14%			アルコール度	13%		
特徴	元スペインサッカー二部リーグの選手だったシャビエルがメレンサオを除梗し醸し後、20hlの花崗岩製タンクで発酵、500Lの木樽で熟成しました。淡いガーネットの外観、オレンジがかかったエッジ、クランベリーやラズベリー、イチヂク、湿った石のアロマを感じます。たっぷりエキストラと旨みがあり、まろやかな丸みが熟成感を感じる味わいです。			特徴	シャビエルが02年に受け継いだ祖父の代から農薬不使用の畑で育つブランセリャオを9月10日に収穫、除梗し醸しプレス、20hlの花崗岩製タンクで発酵後、500Lの木樽で熟成しました。淡いオレンジを帯びたガーネット色、いちごやフランボワーズ、イチヂク、杉やヒノキのアロマを感じます。上品なアタックでじわりと拡がるエッセンスは果実味が豊かでタンニンも心地よく余韻も長く残る逸品です。		

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)