



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造れる!!」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

【44561】Ollos Blanco オロス ブランコ23				【44076】Crianza Biológica Albariño クリアンサ ビオロジカ アルバリーニョ 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	¥3,900			参考小売	¥4,200		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオロジック / -			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	250 ~ 400m	すべて 0.2 ~ 0.4ha・40 ~ 60hl/ha		花崗岩	130m・南東	0.3ha・55hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	トレイシャドウラ30% アルバリーニョ30% ゴデーリョ 25% その他15% (手摘み / 15 ~ 50年)			品種 (収穫/樹齢)	アルバリーニョ 100% (手摘み / 平均60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13ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2024年10月			発酵 熟成	8月26日収穫 / 全房で空気圧式圧搾 400Lのアンフォラで3週間発酵後、 産膜酵母下で10ヶ月間熟成 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: 47mg/L			SO ₂	瓶詰め時: 40mg/L トータル: 27mg/L		
アルコール度	12.5%			アルコール度	12%		
特徴	花崗岩・片麻岩・粘土土壌で育つトレイシャドウラ・アルバリーニョ・ゴデーリョを主体に全房でプレス、500 ~ 600Lの木樽で13ヶ月発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、完熟フルーツのたっぷりの香り、洋梨キャンディー、柚子ジャムのアロマを感じます。しっかりとした味わいで心地の良い酸とシャープながらたっぷりのエキス感、コクとミネラルが溶け込んでいます。			特徴	樹齢60年の花崗岩で育つアルバリーニョをプレスし、400Lのアンフォラで3週間発酵後、産膜酵母下で10ヶ月熟成しました。輝きのある濃いグリーンイエローの外観、みかんやハチミツ、洋梨、グレープフルーツのアロマ、ジャムの甘い香りも感じます。ドライなアタックで豊かなミネラル、高めの酸味ですがたっぷりのエキスが凝縮しています。		
【44565】Areas de Rei アレアス デレイ23				【44077】Ollos de Roque オロスデロケ20			
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	¥4,600			参考小売	¥5,000		
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	バイオロジック / -		
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
	砂化した花崗岩	350m・東	0.1 ~ 0.25ha・30hl/ha		花崗岩	240m・南東	2.5ha・20hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ドニャブランカ100% (手摘み / 平均80年)			品種 (収穫/樹齢)	トレイシャドウラ55% アグデロ35% ラド10% (手摘み / 平均13年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
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: 2024年10月			発酵 熟成	9月4日収穫 / 全房で空気圧式圧搾 330 ~ 840Lの古樽とアンフォラで13ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2021年10月		
SO ₂	瓶詰め時: 40mg/L トータル: 43mg/L			SO ₂	瓶詰め時: 30mg/L トータル: 31mg/L		
アルコール度	12.5%			アルコール度	12%		
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、グレープフルーツや柚子、すだち、ライムやミントのアロマを感じます。ドライなアタック、高めの酸味は夏みかんのようで、たっぷりのエキス感、ミネラルと塩味を引き立てています。			特徴	イアゴの息子ロケの名前です。花崗岩土壌で育つトレイシャドウラ・アグデロ・ラドを全房で直接圧搾、330 ~ 840Lの木樽とアンフォラで13ヶ月発酵・熟成しました。とろりとした粘性ある輝くグリーンイエロー色、クリスピーな香りと柑橘、黄色リンゴ、カリン、みかん、柚子ジャムのアロマを感じます。しっかりとエキスが詰まった味わいがアタックにあり、果実味とたっぷりの旨味、複雑味もあります。		
【44563】Ollos de Roque オロスデロケ22				【44563】Ollos de Roque オロスデロケ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	¥5,000			参考小売	¥5,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオロジック / -			栽培/認証	バイオロジック / -		
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	240m・南東	2.5ha・20hl/ha		花崗岩	240m・南東	2.5ha・20hl/ha
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15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15年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月4日収穫 / 全房で空気圧式圧搾 330 ~ 840Lの古樽とアンフォラで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の古樽とアンフォラで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: 30mg/L トータル: 37mg/L			SO ₂	瓶詰め時: 30mg/L トータル: 37mg/L		
アルコール度	12.5%			アルコール度	12.5%		
特徴	イアゴの息子ロケの名前です。花崗岩土壌で育つトレイシャドウラ・アグデロ・ラドを全房で直接圧搾、330 ~ 840Lの木樽とアンフォラで13ヶ月発酵・熟成しました。粘性ある濃いグリーンイエロー色、リンゴやカボス、カリンジャム、みかん、マーマレードのアロマを感じます。丸みのある完熟フルーツの果実味、しっかりと広がる旨味、20年や21年よりも果実味がたっぷりとなります。			特徴	イアゴの息子ロケの名前です。花崗岩土壌で育つトレイシャドウラ・アグデロ・ラドを全房で直接圧搾、330 ~ 840Lの木樽とアンフォラで13ヶ月発酵・熟成しました。粘性ある濃いグリーンイエロー色、リンゴやカボス、カリンジャム、みかん、マーマレードのアロマを感じます。丸みのある完熟フルーツの果実味、しっかりと広がる旨味、20年や21年よりも果実味がたっぷりとなります。		

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)

Diony

【44078】Mercenario Tinto メルセナリオ ティント21				【43782】Mercenario Tinto Selección de Añada メルセナリオ ティント セレクション デアニャダ20			
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	¥3,300			参考小売	¥3,600		
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	- / -		
テロワール	土壌	標高	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	160 ~ 350m	0.05 ~ 0.2ha・40hl/ha		花崗岩	200 ~ 400m・すべて	0.1 ~ 0.3ha・40 ~ 50hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	カイニョ・ロンゴ40% ブランセリャオ30% エスパデイロ20% ソウソン10%(手摘み/12~45年)			品種 (収穫/樹齢)	カイニョ・ロンゴ50% ブランセリャオ40% Caiño de Terra10%(手摘み/15~45年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月4日収穫/全房でアンフォラで40日間スミセラシオンカルボニック・発酵 空気圧式圧搾/10hlのアンフォラで40日間発酵			発酵	全房で、30~45日間スミセラシオンカルボニック・発酵 空気圧式圧搾/750L~10hlのタンクで発酵		
熟成	400~600Lの木樽とアンフォラで熟成/無濾過・無清澄/瓶詰め:2022年8月			熟成	500~600Lの古樽で熟成/無濾過・無清澄/瓶詰め:2021年11月		
SO ₂	瓶詰め時:35mg/L トータル:49mg/L			SO ₂	瓶詰め時:40mg/L トータル:70mg/L		
アルコール度	12%			アルコール度	12%		
特徴	花崗岩・片麻岩で育つ買ひブドウ4品種を全房でスミセラシオンカルボニック後プレス、アンフォラで発酵、木樽とアンフォラで熟成しました。とろりと粘性ある濃いルビー色の外観、フランボワーズやイチゴジャム、バラ、キノコ、湿った土のアロマを感じます。やさしいアタック、タンニンが心地よく溶け込んだ酸、バランスよくスムーズな仕上がります。			特徴	花崗岩土壌で育つ厳選したブドウ3品種をスミセラシオンカルボニック・発酵後プレス、タンクで発酵し、木樽で熟成しました。レンガ色がかつた濃いルビーの外観、ザクロやフランボワーズ、カシス、土、檜、木材やキノコのアロマを感じます。たっぷりのエキスのアタック、ジュシーでバランス良く、しっかりと果実味が拡がり、甘味は少なく中程度の余韻が拡がります。		
【44562】Ollos Tinto オロス ティント23				【44564】Ollos de Maia オロス デマイア23			
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	¥5,000		
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)	カイニョ・ロンゴ40% ブランセリャオ30% エスパデイロ15% ソウソン15%(手摘み/15~30年)			品種 (収穫/樹齢)	カイニョ・ロンゴ50% ブランセリャオ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	9月10日収穫/全房で、40~45日間スミセラシオンカルボニック・発酵 空気圧式圧搾/750L~10hlのタンクで発酵			発酵	9月14日収穫/全房で、60日間スミセラシオンカルボニック・発酵 空気圧式圧搾/750L~10hlのタンクで発酵		
熟成	400~500Lの古樽で熟成/無濾過・無清澄/瓶詰め:2024年12月			熟成	400~500Lの古樽で熟成/無濾過・無清澄/瓶詰め:2024年12月		
SO ₂	瓶詰め時:45mg/L トータル:46mg/L			SO ₂	瓶詰め時:40mg/L トータル:44mg/L		
アルコール度	12.5%			アルコール度	12.5%		
特徴	花崗岩・片麻岩・粘土土壌で育つカイニョ・ロンゴ、ブランセリャオ、エスパデイロをスミセラシオンカルボニック・発酵を行いプレス、タンクで発酵後、木樽で熟成しました。紫ガーネット色、フランボワーズやカシス、カカオ、木材のアロマを感じます。穏やかなアタックで上品な味わい、完熟したブドウ、控えめなタンニン、心地の良い味わいです。			特徴	マイアの瞳という意味でマイアは娘さんの名前です。花崗岩土壌で育つ3品種をスミセラシオンカルボニック・発酵を行いプレス、タンクで発酵し、木樽で熟成しました。紫ルビー色、赤スグリやレッドプラム、リンゴのアロマを感じます。柔らかなアタック、心地の良いタンニン、中程度のボリューム、バランス良くまとまっていて飲み飽きないミディアムボディです。		