

Amaltea Classic
Brut Nature Organic

アマルテア・クラシック・ブリュット・
ナチュレ・オーガニック

右：標高500~700mの高地畑のガルナチャ・ブランカと自社畑のチャレロをブレンド。洋梨やトロピカルフルーツの甘い香りがあり、フレッシュな口当たりと心地よい酸味が爽やか。750ml 2000円 中：カベルネ・ソーヴィニオン、メルロ、テンブラリーニョをブレンド。ブラックチェリーなどの芳醇な果実、樽からのバニラ香、チョコレートの風味が魅力。力強いタンニンと、後味に残るミネラル感が特徴。750ml 2000円 左：品種はチャレロ、マカベオ、パレリャーダを使用した、瓶内熟成15カ月のスパークリングワイン。フレッシュ&フルーティで、洋梨、シトラス、ナッツの香りが爽やかに広がる。軽快な酸味と潮の風味が効いている。750ml 2200円(すべてアグリ)



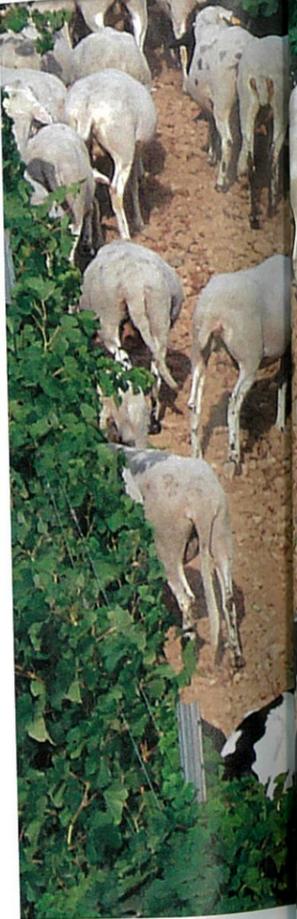
Amaltea Tinto Organic
アマルテア・ティント・
オーガニック



Amaltea Blanco Organic
アマルテア・ブランコ・
オーガニック



未熟な青いブドウはグルコース(ブドウ糖)を含まないため、山羊や羊は周辺の葉だけを食べてくれる。農薬も不要だ。ギリシャ神話のゼウス神の育ての親が山羊の姿の妖精「アマルテア」だったことから、ワインにも命名している



Organic Wine | Vol.06
どうせ飲むなら地球にやさしいもの!
オーガニックな
ワインで乾杯を。



上右：瓶内二次発酵で造られるスパークリングワイン、カバの瓶内熟成期間は最低9か月と規定されているが、ルシャレルでは、若いものでも15か月以上の長期熟成を行っている 上左：ワインメーカーのジョセップ・樽だけなく、素焼きのカメ、アンフォラを発酵や熟成で使用している 下右：地元を代表する白ブドウ品種チャレロは、ルシャレルのすべてのスパークリングの主原料。ワイナリー名も「XAREL-LO」の語順をひっくり返したものだ。忘れ去られつつある固有品種の復活に努めながら、高品質ワインを生むピノ・ノワール、カベルネ・ソーヴィニオン、シラーなどの国際品種にも注力。ペネデスの中でも涼しい標高500m以上の畑で栽培している

今月のオーガニックワイン

LOXAREL

ルシャレル/スペイン

独立問題で揺れるカタルーニャ州。世界一のブドウ栽培面積を誇るスペインの中でも銘醸地として知られるのがカタルーニャのペネデス。そこで代々ブドウ栽培農家を営んできたジョセップ・ミチャンが1987年に立ち上げたルシャレルは、2005年にスペイン初のビオディナミ農法を始めた先駆者だ。

文/綿引ゆみ イラスト/スタジオDoumo

Local Information

地中海性気候を生かした
良質なカバの銘醸地!

カタルーニャ州のバルセロナ近郊に位置するペネデスは、シャンパニー方式で造られるスパークリングワイン「カバ」の中心産地として有名。近年はスティールワインの産地としても名を上げ、高品質なワインが続々と登場している。ブドウ畑は、地中海沿岸の平野部、平均海拔700mの小さな内陸部、その中間部と3つのエリアがあり、土壌は全体的に水はけがいい。高地では冬が厳しく、遅霜の危険性もあるが、地中海性気候のため全般的には温暖である



得た認証はコチラ!



EU有機認証
国内で生産されたオーガニック食品に対する認証マーク。原産地と品質、そして工方法が、EUが定める有機農産物の基準を満たしていることを保証する印だ

スペインでは内戦の影響で農業が疲弊し、質より量を重視した大量生産のワインが求められる時代が続いていた。品質に目が向くようになったのは1970年代で、80、90年代に入ると、良質なワインが各地で登場するようになった。カタルーニャ州のペネデスでは、名産の発泡性ワインであるカバのほか、酸化させてアルコール度数を高めたランシオスタイルのワインが多かったが、70年代以降はスティールワインの生産が本格化していき、ブドウ栽培農家の4代目として生まれたジョセップ・ミチャンは、16歳からワイン造りの経験を積んできた。もともとはほかのワイナリーにブドウを供給する栽培農家だったが、やがて自分でワイン造りをスタートさせることに。最初は低価格中心の大量生産ワインを造っていたが、85年にクオリティ志向に方向転換し、87年にはルシャレルのブランドをスタート。そして、さまざまなスタイルのワインを造りながらビオディナミ農法と辿り着く。ルシャレルは、スペインのビオディナミ団体の草分けであるテッラディナミカの発足当初からのメンバーでもある。ビオディナミは、環境や多様性をリスペクトし、月や星の動きにのっとりた作業をしながら、人間と地球、宇宙の調和を目指す有機農法。ケミカルなものに頼らず、自然界にあるものから作る調剤ブレンドを散布して土壌に活力を与え、ブドウを育てる。ルシャレルでは、自社畑50haをビオディナミで栽培し、多種多様なワインを生産している。その品質は高く評価され、今やミシュラン3ツ星のレストランでも提供されるほど。品質志向とビオディナミ導入による賜物だろう。