

白ワインのシンデレラ産地、バルデオラスの 注目生産者として、 ラファエル・パラシオスが大きく紹介されました！



i Vivela Diversidad! Vinos de España 多彩なスペインワイン
¡Viva La Diversidad! Vinos de España

バルデオラス

DO Valdeorras

白ワインのシンデレラ産地

カスティーリャ・イ・レオン州の北西端にあるビエルソと、ガリシア州の東端にあるバルデオラスは山を挟んで隣り合うワイン産地だが、それぞれの州の中心地から離れた、過疎化が進む土地だった。しかし、21世紀に入り、それまで知られることがなかった地元固有の品種から造られるバルデオラスの白ワインとビエルソの赤ワインの登場で、まるでシンデレラ・ストーリーのように一夜にして注目の産地となった。

バルデオラスとは「黄金の谷」という意味をもち、ローマ帝国の植民地時代には金鉱があった。高い山脈に囲まれた、シルやビベイの川の深谷の急峻な斜面上に葡萄畑がある。大西洋気候に加えて大陸性気候の影響を受け、寒暖差が大きく、また日照量は豊富だが、年間平均降雨量も850～1000mmと比較的多い。

金山があったことから分かるように、ミネラル分に富み、スレートや花崗岩、泥灰土などの土壌がある。

DOに認められている葡萄栽培面積は1330haだが、この地方の典型であるミニフンディオ（小土地所有）のため、1軒当たりの栽培農家が所有する畑面積は極小だ。

DOバルデオラスでは赤、白ワインの生産が認められ、黒葡萄品種はメンシアが主で、メレンサーノ、ガルナッチャ・ティントレラなどがある。白葡萄はゴデーリョが主で、ドーニャ・ブランカや...

●アス・ソルテス As Sortes

バルデオラスが世界の注目を集めたのは、あのアルバロ・パラシオスの末弟ラファエルが実家のリオハのレモンド・バラシオスのボデガを飛び出し、バルデオラスの土地で白ワインを造り始めたからだった。2004年にビベイ川の深谷の斜面上の小さな区画の葡萄畑を買い集めた。アス・ソルテス As Sortesとは「遺産相続の際のくじ引き」という意味がある。

ラファエルは「標高600～800mの花崗岩土壌の畑を探した。山の涼しい香りを持ち、酸が豊富なフレッシュで骨格のある、スペインで一番テロワールを口中で感じさせてくれる白ワインを造るためだ」と言い、ゴデーリョから白ワインのみを造る。ロウロ・ド・ボロ Louro do Boloは若木が主本。30hのフレンチオークの大樽で発酵、5カ月熟成。かんきつ類の皮、ハーブのアロマ。フレッシュで心地よいビターさを伴う、バランスのよさがある。アス・ソルテスは樹齢21年から87年の...

からの葡萄を用いる。2004と005は大樽だったが、ヴィン



「高い標高にある花崗岩質の畑のゴデーリョが主で、アス・ソルテスのラファエル・パラシオス氏。」

テージ2006からは500ℓのフレンチオーク樽で発酵、8カ月熟成させている。

完ぺきな収穫の年だったという2005はヨードを思わせる風味があるが、ゴデーリョの高い含有量のグリセリンと酒石酸が融合し、うまみを感じさせる。

●バル・デ・シル Val de Sil

ブラダ家が、昔手放した葡萄畑を買い戻し、1991年にピラマルティン郊外のコルゴモ村に醸造場を建設、本格的に瓶詰めワイン生産を開始した。

白ワインはゴデーリョ100%から造られる。若飲みタイプであるモンテノボ Montenovovoはバルデオラス各地、ただしスレート土壌にこだわり、購入する葡萄と自社畑の若木のもので、まるみのある辛口。主要商品のバル・デ・シル Val de Silはボルテラ村とコルゴモ村の斜面畑の異なる日照面や標高にある区画から葡萄をセレクトした。ステンレスタンク発酵、シュール・リーで4カ月の熟成。酸のあるはつらつとした、骨組みのよさがある。

ベサス・デ・ボルテラ Pezas de Portelaはボルテラ村の自社畑の異なるベサス（区画）の葡萄から、区別別に500～2000ℓのフレンチオーク樽で発酵、熟成させ、ブレンドする。代々受け継いできたという樹齢120年を超えるゴデーリョの古木がある0.5haのペドロウソスの区画から、この畑名入りワインをマグナムのみ550本を造る。大きな丸石が転がる畑だ。

●ア・コロア A Corua

ア・ルアの町の高台にスレートを使って建てられたボデガがア・コロアだ。この地方特産のスレート石のビジネスをしていたロベスピセンテは、両親から受け継いだ葡萄畑を残すために、義兄で銀行家だったロベルト・フェルナンデスと2002年に一族の古いボデガを改装し、ワイン生産を開始した。自社畑11.5haをバルデオラス各地に所有する。醸造はバルデオラスで活躍するアンヘル・サンチェス・クエスタがコンサルティングする。

発酵前に葡萄を入れたタンクにドライアイス投入して冷却、低温マセラシオンを行っている。フレッシュなタイプだが、瓶熟成させるとストラクチュアが出てくる。



「高い標高にある花崗岩質の畑のゴデーリョが主で、アス・ソルテスのラファエル・パラシオス氏。」



「樹齢123年のゴデーリョの古木を、土壌に含まれる大きな丸石が支える。バル・デ・シルのオーナーのギジェルモ・ブラダ氏（左）と栽培および醸造責任者のカルロス・バレーニョ氏。」