

Viña Ilusión

Viña Ilusion (Rioja Oriental)

ビニャ・イルスイオン (リオハ・オリエンタル)



《詳細・歴史》

スペイン最高峰の赤ワインの銘醸地リオハの3地区のうち「Rioja Oriental/リオハ・オリエンタル地区(旧リオハ・バハ)」の Cidacos Valley/シダコス・ヴァレーに位置する、Isasa/イササという名の標高1,474mある山の中腹に居を構え、電線も水道管も引かず、太陽光発電と風力発電、井戸水を用いてサスティナブルなワイン造りを行う家族経営の小規模ボデガです。設立は1992年とまだ歴史は浅く、自社畑はわずか5haと小規模ながら、創業当時から徹底した有機農法を取り入れ、農法におけるイノベーションを追求しながら持続可能なブドウ栽培方法を確立させ、近郊の生産者に多大な影響を与えている気鋭の造り手です。敷地内にはブドウ畑の他に、リンゴや柿、梅などの果樹園、ガーリックや野菜などが植えられた小さな畑もあり、敷地の周りには桜やオリーブ、アーモンドの樹が整然と垣根のように並んでいます。

《リオハ》

イベリア半島の北東部、フランスとの国境に横たわるピレネー山脈に近いエプロ川流域に広がるスペイン最高峰のワイン産地で、1991年にスペインで初めて原産地呼称制度 [D.O.] の最上級 [DOCa/特選原産地呼称] に認定されました。

(※[DOCa]は2産地のみで、もうひとつは2009年に新たに認定された「プリオラート」。)

【気候】夏はスペインらしい暑さですが東西のデマнда山地が熱波を防ぐため夜は過ごしやすく、冬は北のカンタブリア山脈が湿った北風を防いでくれます。比較的雨にも恵まれた温暖な気候で、年間日照時間は2800時間を誇ります。

【品種】栽培されているブドウ品種は約40種ありますが、D.O.で認められているのは、黒ブドウはテンプラニーリョ、ガルナッチャ、マスエロ、グラシアーノの4種で、白ブドウはピウラ、マルバジヤ、ガルナッチャ・ブランカの3種のみです。

【3地区】①エプロ川北側/左岸「Rioja Alavesa/リオハ・アラベサ」

南向きの高い斜面 冷涼 粘土質と石灰質土壌

②エプロ川南側/上流「Rioja Alta/リオハ・アルタ」

標高500~800mで起伏に富んだ斜面 比較的温暖 鉄分の多い粘土質と沖積土

③エプロ川東側/下流「Rioja Oriental/リオハ・オリエンタル(旧リオハ・バハ)」

暑く乾燥した気候、鉄分を含んだ褐色の粘土質



《畑・栽培・土壌》

創業当初から有機農法を採用していますが、独自の手法にたどり着くためにパーマカルチャー(永続的循環型農法)やルドルフ・シュタイナー、日本の福岡正信の自然農法などの考え方を融合させ、20年以上に渡る試行錯誤を繰り返しながら、土壌を改良してきました。毎年9月になると、1年に1度だけ畑を耕し、毎年違う種類の一年草のマメ科の種を植え、同時に穀物を撒きます。5月になり植物が実を付けるとそれを播いて挽き、また畑に戻します。畑には他にも野草がたくさん生えていて、正に生物の多様性がもたらされており、自然の摂理にシンプルに基づいた持続可能な栽培方法が実現しています。

【自社畑総面積】わずか5ha 【標高】620~700m 【土壌】保湿性の高い粘土質 【収量】38~42hl/ha

【栽培品種】テンプラニーリョ 90%、カベルネ・ソーヴィニヨン & グラシアーノ & ガルナッチャ 10%



《収穫・醸造》

【収穫】最適なブドウのみを使用するため、厳格に選果しながら手作業にて行われます。 【除梗】100%

【醸造】発酵から熟成までステンレスタンクを使用し、野生酵母による自然発酵とマロラクティック発酵まで行います。

商品コード	ワイン名	容量	VT	参考上代(税別)
63330122	Viña Ilusion ビニャ・イルスイオン	750ml	2022	¥2,600



【キュヴェ】ファーストヴィンテージは2000年。ラベルにはブドウ畑とその先にそびえるイササ山が描かれており、鮮やかな色は、造り手のモットーでありワインを飲む人に伝えたい「生命・健康・喜び」を表しています。

【品種】テンプラニーリョ 85%、ガルナッチャ 10%、グラシアーノ 5%

【D.O.】Rioja/リオハ

【樹齢】約30年 【全房使用率】0% (100%除梗)

【発酵】ステンレスタンクを用いて8~12日間、1日2回ポンピングオーバーを行いながら野生酵母による自然発酵

【マロラクティック発酵】あり (15日~2カ月間)

【熟成】ステンレスタンク使用

【テイastingノート】外観は濃く鮮やかに輝くルビー色で、グラスからこぼれるほどの華やかなベリー系果実のアロマに、ほんのりとしたスパイスのニュアンスが香りに奥行きを与えています。

口当たりはとてもジュシーでチャーミングな印象ですが、シルクのような舌ざわりの練れたタンニンがうまく溶け合っており、飲みごたえがあるのにどのようなシーンにでも合わせやすい、とても穏やかでじんわりとした旨味がこみ上げてくる赤ワイン。

【アルコール度数】13.5% ◆無濾過

JAN 8437011780010