

～Vinos En Voz Baja～

Bodegas Carlos Mazo (Rioja Oriental)

ボデガス・カルロス・マゾ (リオハ・オリエンタル)

《詳細・歴史》

人口約2,700人。ラ・リオハ州の東部、羊飼いが11世紀前半に作ったといわれる歴史あるアルデヌエヴァ・デ・エプロ村で夫婦が営むワイナリーです。この村で代々続くブドウ農家の息子であるカルロスは1984年生まれ。大学で生物学と醸造学を修めたのち2008年から2020年までリオハ、カタルーニャのテラ・アルタ、アラゴン、チリのコルチャグア、またスペイン北部のナバーラなどでワイン作りを経験すると並行して、同じ村出身でグラフィックデザインを学んだイザベルと共に実家の倉庫で2012年にワイン作りをスタートしました。2021年には両親のブドウ畑を引き継ぎ、念願のワイナリーを設立。

アルデヌエヴァ・デ・エプロ周辺はもともとガルナッチャを主体とした地場品種が栽培されていましたが、周りの農家たちはテンプラニーリョに改植した歴史がある中でカルロスの実家は地場品種を中心に栽培を続けていました。大学卒業後にさまざまな場所でワイン作りを経験したのはガルナッチャの優位性を探ることと彼は語っています。

『Vinos En Vos Baja-バハの声をワインで届ける』

地場品種を中心に栽培をしていた実家のブドウ畑を引き継ぎバハ(現リオハ・オリエンタル)ならではのワイン作りをすることで、自分たちが生まれ育ったこのエリアを自分たちが、また次の世代伝えていくことに情熱を注いでいる、家族と土地への愛に溢れている生産者です。

《畑・栽培》

海拔360m-380mの10区画トータル6haを所有(一番新しく開墾した山間のヤサ・デ・ラ・クエヴァ/Yasa de las cuevasだけは標高450m)。完全オーガニックによるブドウ栽培。仕立ては基本的にゴブレで接ぎ木なしの自根。畑仕事は基本的にカルロスと彼の父親の2人で行っています。

【栽培品種】

- 白ブドウ: ヴィウラ(Viura)、パセラ(Pasera)、テンプラニーリョ・ブランコ(Tempranillo blanco)
- グリブドウ: ガルナッチャ・ロヤ(Garnacha Roya)、
- 黒ブドウ: ガルナッチャティンタ(Garnacha Tinta)、グラシアーノ・デ・アルファロ(Graciano de Alfaro)、ティンタ・ヴァラスコ(Tinta Velasco)

《醸造》

除梗せず(全房)でフレンチオークの古樽を使用し温度コントロールをせずに自然発酵。発酵後は古樽(一部新樽)で約1年間の熟成。必要最低限のSO2を使用。無濾過・無清澄にて瓶詰め。



『私たちのワインを通してスペインで重要な歴史的ワイン産地であるリオハ・オリエンタルのことを知ってもらえると同時に、私たちの暮らす小さな村でのブドウ畑やワイナリーでの仕事ぶりが透けて見えるようなワインになりましたら嬉しいです』
Carlos Mazo, Isabel Ruiz

商品コード	ワイン名	VT	参考上代(税別)
65210122	Costumbres Blanco コストンプレス・ブランコ	2022	¥5,400



【キュヴェ】2012年に両親の倉庫で数本のポリングから始まった、このエリアの区画とブドウをブレンドした彼らの軸となる、コストンプレス=習慣と名付けられた、この地域の本質を知ることができる白ワイン。
 【品種】ヴィウラ40%、パセラ30%、ガルナッチャ・ロヤ20%、テンプラニーリョ・ブランコ10%
 【区画-村】プランナス・アルタス(Planas Altas)-アルファロ(Alfaro)、サロブラル(Salobral)、アウトル(Autol)、
 カンタル(Cantarral)-リンコン・デ・ソト(Rincón de Soto)、レトレスベサ (Retrespesa)-リンコン・デ・ソト(Rincón de Soto)
 【栽培面積】0.5ha 【植樹】1980-2018年
 【土壌】基本的には石灰ベースで砂質土壌。雨が少ない区画で有機質の少ない乾燥しています。
 【収量】50hl/ha・全て手摘み
 【全房使用率】100%
 【発酵】フレンチオークの古樽で野生酵母にて温度コントロールなしで約20日間の混醸。マロラクティック発酵なし。
 【熟成】古樽60%、新樽40%で約7ヶ月 ◆無濾過・無清澄・瓶詰め時SO2は未使用
 【生産本数】2,200本
 【アルコール度】12.5%

JAN なし

商品コード	ワイン名	VT	参考上代(税別)
65231121	Costumbres Tinto コストンプレス・ティント	2021	¥5,400
	<p>【キュヴェ】2012年に両親の倉庫で数本のポテリングから始まった、このエリアの区画とブドウをブレンドした彼らの軸となる、コストンプレス=習慣と名付けられた、この地域の本質を知ることができる赤ワイン。</p> <p>【品種】ガルナッチャ90%、ティンタ・ヴァラスコ5%、テンプラニーヨ5%</p> <p>【区画-村】サロブラル(Salobral)-アウトル(Autol)、マサテロン(Mazaterón)-アルデヌエヴァ・デ・エプロ(Aldeanueva de Ebro)、ブトラゴ(Butrago)-アルファロ(Alfaro)、プラナス・アルタス(Planas Altas)、アルファロ(Alfaro)、カンタルル(Cantarral)-リンコン・デ・ソト(Rincón de Soto)</p> <p>【栽培面積】3ha 【植樹】1980-2010年 【土壌】基本的には石灰ベースで砂質土壌。雨が少ない区画で有機質の少ない乾燥しています。 【収量】45hl/ha・全て手摘み 【全房使用率】100% 【発酵】フレンチオークの古樽で野生酵母にて温度コントロールなしで約15-20日間。マロラクティック発酵あり。 【熟成】3000Lの大樽で約1年 ◆無濾過・無清澄 【生産本数】14,000本 【アルコール度】13.5%</p>		
	JAN なし		
65232122	Barrio Pastores バリオ・パストレス	2022	¥7,500
	<p>【キュヴェ】1989年にイザベルの祖父が子どもたちのために植えた2本のガルナッチャから始まったアルデヌエヴァ・デ・エプロ村にある区画の赤ワイン。</p> <p>【品種】ガルナッチャ100%</p> <p>【区画-村】マサテロン(Mazaterón)とカミノ・デ・モントテ(Camino de Montote)、共にアルデヌエヴァ・デ・エプロ(Aldeanueva de Ebro)</p> <p>【栽培面積】マサテロン(Mazaterón)0.6ha、カミノ・デ・モントテ(Camino de Montote) 0.4ha 【植樹】1989年 【土壌】隣接する2つの区画はどちらも基本的に石灰質ですが、マサテロン(Mazaterón)は第四紀の堆石した砂質粘土 【収量】30hl/ha・全て手摘み 【全房使用率】100% 【発酵】フレンチオークの古樽で野生酵母にて温度コントロールなしで約12日間。マロラクティック発酵あり。 【熟成】3000Lの大樽で約1年 ◆無濾過・無清澄 【生産本数】3,000本 【アルコール度】14.0%</p>		
	JAN なし		
65233121	Erosivo エロシーボ	2021	¥12,000
	<p>【キュヴェ】標高約450m。周りには他のブドウ農家の畑がない、松林に囲まれ風が自由に走り、太陽が明るく輝くシングルヴィンヤード。</p> <p>【品種】ガルナッチャ50%、ガルナッチャ・デ・アルファロ30%、パセラ20%</p> <p>【区画-村】ヤサ・デ・ラ・クエヴァ(Yasa de las cuevas)-カラオラ(Calahorra)</p> <p>【栽培面積】0.54ha 【植樹】1950-1954年 【土壌】第三期の石灰質がベース。表土30cm-1mは非常に石が多く、その下は粘土質の高いローム。 【収量】20hl/ha・全て手摘み 【全房使用率】100% 【発酵】フレンチオークの古樽で野生酵母にて温度コントロールなしで約30日間。マロラクティック発酵あり。 【熟成】225Lの古樽で約1年 ◆無濾過・無清澄 【生産本数】790本 【アルコール度】12.5%</p>		
	JAN なし		
65230122	El Outsider エル・アウトサイダー	2022	¥5,000
	<p>【キュヴェ】シンプルで繊細。「毎日の食事と共に楽しむことができるワインを作ってみよう」という突発的なアイデアから生まれたSO2フリーの赤ワインで、「わずか6haしか所有していないワイナリーが世界へ旅することができたら！」という願いも込められたキュヴェ。</p> <p>【品種】ガルナッチャ60%、パセラ10%、テンプラニーヨ30%</p> <p>【区画-村】プラナス・アルタス(Planas Altas)-アルファロ(Alfaro)</p> <p>【栽培面積】0.85ha 【植樹】1980年 【土壌】第四期を期限とする石灰が多く含まれる白い土壌。表土40cmまでは微生物や植物の根により、よく分解されて柔らかなことが特徴。 【収量】35hl/ha・全て手摘み 【全房使用率】100% 【発酵】フレンチオークの古樽で野生酵母にて温度コントロールなしで約20日間。マロラクティック発酵あり。 【熟成】54Lのガラス瓶で約1年 ◆無濾過・無清澄 【生産本数】2,900本 【アルコール度】14.0%</p>		
	JAN なし		