

# UKAN (Rioja Alavesa)

ウカン (リオハ・アラベサ)

## 《詳細・歴史》

2018年創設。ラ・リオハ州の州都であるログローニョ郊外にある倉庫の一角で4人からスタートしたワイナリーです。代表のコルドはこの地で代々ワイン作りをしている生産者の5代目。ワイナリー名のUKANはバスク語で英語にするとHave、その土地の全てを持つという意味であり、「伝統あるリオハ・アラベサの恵まれた土地をよりワインとして表現したい」という思いで代々受け継いできた区画の一部をウカン用のブドウ畑として栽培を行っています。リオハ・アラベサエリアの北にある山脈側、南側のエプロ川沿いなど、起伏に富んだ5区画をウカン用のブドウ畑として選び、殺虫剤や除草剤などの化学物質を使用していない1ヘクタール9.5ヘクタールを管理しています。全ての区画が無灌漑。平均樹齢は60年。栽培しているブドウはテンプラニーリオのみ。そして生み出すワインは2アイテムのみ。生産本数を限定した職人的なエレガントスタイルのワインはファーストヴィンテージとなる2018年から評判を呼び、今では世界中からオファーがきている生産者です。

## 《畑・栽培》

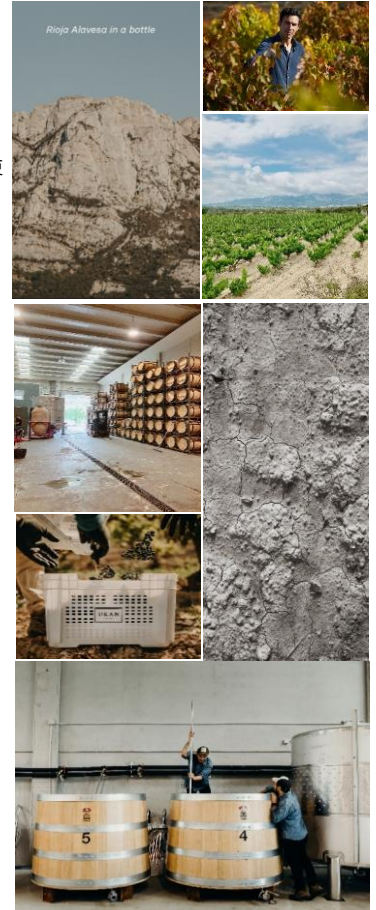
- リオハ・アラベサエリアにある5つのエリアにある区画のブドウを使用:ラグアルディア(標高630m)、エルシエゴ(標高460m)、エルピラール(標高590m)、ラプエブラ(標高440m)、アサ(標高380m)
- 土壌:粘土石灰
- 樹齢:35年~90年、平均樹齢60年
- 畑:収量制限に加えて殺虫剤、除草剤などの化学的なものは使用せずに自然環境を破壊せずに継続的な環境が行えることを目指した農法でのブドウ栽培。
- 収穫:全て手摘みで15kgのボックスでワイナリーへ運び手作業による選果。

## 《醸造》

- 区画ごとに20hlの樽とコンクリートタンクでの自然発酵。
- リオハ・アラベサの伝統的な醸造方法であるマセリオン・カルボニカ(発酵槽にブドウの房ごと入れ、自体の重みで下のブドウがつぶれ、果汁がゆっくりと、自然に発酵をスタート)によるワイン作りをすることで、滑らかで繊細なこのエリアの土地と葡萄ならではの味わいのワインが生まれます。
- フレンチオークの新樽と古樽でのマロラクティック発酵によりワインに柔らかさと奥行きを加えます。

## 《2020ヴィンテージ》

春先は例年に比べて気温が高く雨が多かったことから始まり、このことがブドウの生長を促した。夏はほどよい寒さと雨に見舞われたが、その後は平年並みの気温と降雨量となった。9月に入ると気温は下がりブドウにとってゆっくりと熟す長い成熟期となり収穫を迎えることができ、アロマの強さとフレッシュさのバランスが取れたブドウを得ることができたヴィンテージとなりました。



商品コード	ワイン名	VT	参考上代(税別)
65330120	Ukan ウカン	2020	¥10,500



【キュヴェ】山側で標高の高いラグアルディアにある3つの古いテンプラニーリオの畑から生まれるウカンを代表するワイン。それぞれの区画は、独自性を高めるために区画ごとに収穫、醸造をし、その後ブレンド。骨格がありながらもエレガント、そして奥行きと熟成のポテンシャルも兼ね備えたワイナリーのトップキュヴェ。

【品種】テンプラニーリオ100%

【畑】DOCa リオハ・アラベサ 3区画全てラグアルディア

【区画名(植樹年)】バルデロマン・Valderromán (1945)、エルエストド・El Estado (1966)、サルサモチュエロ・Zarzamochuelo (1940)。仕立ては全てゴブレ。

【土壌】粘土石灰

【収穫】15kgのボックスに手摘み。3500kg/ha

【発酵】手作業で房と果実を選び100%除梗。48~72時間のコールド・マセレーションの後、20hlの開放樽で自然発酵をスタート。ピジャージュ(パンチングダウン)をしながら10~12日の発酵。

【熟成】225Lのフレンチオークで約16ヶ月

【ボトリング】2022年5月 【生産本数】750ml: 15,300本

【アルコール度】14.5%

JAN 8437021223149

## 65331120 Senderos De Ukan

センドロ・デ・ウカン

2020

¥5,800



【キュヴェ】ウカンが所有するバラエティに富んだ5つの区画のブドウをブレンド。リオハ・アラベサのテンプラニーリオならではの果実感とフレッシュさに溢れ、バランスのとれた「UKANの散歩道」と名付けられたキュヴェ。

【品種】テンプラニーリオ100%

【畑】DOCa リオハ・アラベサ

【区画名(植樹年)-エリア(標高)】プラド・Prado (1960/1993)- ラグアルディア(標高630m)  
プンティド・Puntido (2002)- エルシエゴ(標高460m)  
ミラロブエノ・Miralobueno (1980)- ラプエブラ(標高440m)  
アサ・Assa (1973)- アサ(標高380m)  
リャノス・Llanos (1984)- エルピラール(標高590m)

【土壌】粘土石灰

【収穫】15kgのボックスに手摘み。3500kg/ha

【発酵】手作業で房と果実を選び100%除梗。48~72時間のコールド・マセレーションの後、40hlと80hlのコンクリートタンクで自然発酵をスタート。ルモンタージュ(ポンピングオーバー)をしながら12日の発酵。

【熟成】225Lのフレンチオークで約12ヶ月

【ボトリング】2022年4月 【生産本数】750ml: 21,500本

【アルコール度】13.0%

JAN 8437021223163