

# Bodegas Albamar (Rias Baixas)

ボデガス・アルバマル (リアス・バイシャス)

## 《詳細・歴史》

一説にはフランスの修道士がブドウを持ち込み、この川沿いでブドウ栽培が広がったとされ“アルバリーニョの父”と呼ばれる、ガリシア地方の中心を流れるウミア川。この川が太平洋へ流れ込み多くの渡り鳥がくる河口の街、カンバードスの郊外にワイナリーはあります。もともとは現ワイナリーの当主であるスルソの父親でレンガ職人だったルイが1980年代にこの地で2ヘクタールの土地を手に入れブドウ栽培を開始し母親のイザベルと共に小さな商店と食堂を営みながらラベルを張らないボトルワインと量り売りを現地の人たちに行っていました。子供のころから両親のを見て育ったスルソはワインに興味を持つと共に世界中のワインとその栽培へとその好奇心はつながっていきました。義務教育が終わるころには「この土地のワインを作ろう！」と決心し学校で醸造を、さらには農業機械や食品機器の技師を学び自身に身につけ、2006年に両親から畑を引き継ぎ3人の仲間と共にワイナリーを設立。ワイナリー名のAlbamar(アルバマル)はスルソの姓がAlba(アルバ)であることと、この地を代表するブドウ品種Albariñoの一部をから。そして彼らと契約農家の畑は海沿いにあるため海を意味するMar(マル)であること。これらの意味を掛け合わせてできた言葉からきています。

## 《畑・栽培》

【栽培品種】白ブドウ: アルバリーニョ、黒ブドウ: カイニーニョ、エスパデイロ、メンシア  
2ヘクタールの自社畑からスタートしたワイナリーは、レンタル畑、そして約20の信頼できる栽培農家からブドウ(約6ヘクタール分)を購入しワイン作りをおこなっています。さらに2020年には海沿いにある土地を取得することができ白ブドウのアルバリーニョ、そしてこのエリアの希少な黒ブドウのカイニーニョ、エスパデイロ、メンシア、を3.5ヘクタール分植樹。将来的にはもう少し栽培面積を増やし、現状このエリアではほとんど栽培されていない特に黒ブドウの伝統3品種の良さを改めて知ると同時に地域のブドウ農家と共に栽培を増やしていきたいと語っています。海沿いで湿度が高い場所ながら自社畑はオーガニックを実践。

## 《醸造》

白ブドウ、黒ブドウ共に収穫後、ステンレスタンク、大樽に入れ野生酵母で発酵。翌年の2月~3月まで一切手を加えず、この時期に初めて状態を確認、タンクごとのワインの味をみてブレンドしワインごとに落ち着かせ、それぞれのタイミングをみてセルローズ100%(目の粗い)でフォルタリング、無清澄で瓶詰。



子供のころからのワインに対する思いと、ワイナリー設立の実現、そして地域全体の将来を見据えたブドウ栽培に加えて独自の醸造や熟成方法で生まれるワインと同時に、常に夢と理想を持ち続け、学び、そして実践している姿勢はスペイン国内をはじめ、世界中の自然栽培をおこなうワイン生産者からも一目置かれている生産者です。

## Vino Blanco

商品コード	ワイン名	VT	参考上代(税別)
65410122	Pepe Luis ペペ・ルイ	2022	¥9,800



【キュヴェ】ステンレスタンクでの発酵をスタートし途中で大樽に移し発酵。毎年どういワインになるのか。樽の中での最終的な発酵が毎年どうなるかの気まぐれでできる、その年と土地の味を楽しむというコンセプトで作られるアルバリーニョ。若くして交通事故で亡くなったスルソの兄弟に捧げる特別なキュヴェ。

【品種】アルバリーニョ100%  
【畑】1契約栽培農家が所有し海沿いにある小さな5つの区画。  
【樹齢】1981年植樹  
【土壌】花崗岩由来に砂質 【収量】65hl/ha  
【全房使用率】100%  
【発酵】ステンレスタンク(15-25℃)、途中で大樽へ移動  
【熟成】2500Lの大樽で約17ヶ月  
【マロラクティック発酵】あり  
【生産本数】5,000本  
【アルコール度】13.0%

JAN なし

# Vino Blanco

商品コード	ワイン名	VT	参考上代(税別)
65411122	Alma De Mar アルマ・デ・マル	2022	¥9,800



【キュヴェ】スルソの父親が1981年に最初に植樹した粘土質の多い区画のブドウを使用。ステンレスタンクと大樽でそれぞれ発酵しブレンド。その後約8ヶ月間の長期にわたり定期的にバトナーージュ(攪拌)をおこないワインに澱を馴染ませた、ALMA=Soul、MAR=SEA、“海の魂”と名付けられたワイナリーでも特別なキュヴェ。

【品種】アルバリーニョ100%

【畑】海沿いにある自社畑

【樹齢】1981年植樹 【土壌】花崗岩由来の粘土の多い砂 【収量】65hl-70hl/ha

【全房使用率】100%

【発酵】ステンレスタンク(15-25℃)と大樽(温度コントロールなし) 【熟成】2000Lの大樽で約11ヶ月

【マロラクティック発酵】あり 【生産本数】2,000本

【アルコール度】13.0%

JAN なし

# Vino Tinto

商品コード	ワイン名	VT	参考上代(税別)
65431122	O Esteiro Caino オ・エステイロ・カイニョ	2022	¥7,800



【品種】カイニョ・ティント100%

※カイニョ・ティント:ポルトガル北西部が起源といわれ、ガリシア地方の一部で栽培されている土着品種。

小粒で厚い果皮を持ち、タンニンと酸を持ち合わせているのが特徴の黒ブドウ。

【畑】海沿いのカンバドスと山あいのバーロにいる約10の契約栽培農家の畑

【樹齢】約80年-100年

【土壌】花崗岩由来の砂 【収量】65hl/ha

【全房使用率】100%

【発酵】小さなステンレスタンクと225L-500Lの古樽でそれぞれ温度コントロールなし

【熟成】ステンレスタンク:約6ヶ月/大樽:約12ヶ月

【生産本数】750本

【アルコール度】11.0%

JAN なし

65432122	O Esteiro Espadeiro オ・エステイロ・エスパデイロ	2022	¥7,800
----------	---------------------------------------	------	--------



【品種】エスパデイロ100%

※エスパデイロ:ガリシア地方に古くから伝わる在来品種で、のエリア全体で約5%ほど栽培されている黒ブドウ。

《フランス南西部で栽培されているカマラオウ・ノワール(Camaraou noir)と同じでポルトガルのヴィーニョ・ヴェルデ地方で栽培されている同じ名前・エスパデイロとは違うということが最近のDNA鑑定で判明》晩熟で小さな果実と独特な草木の

香りを持ち合わせており、デリケートでエレガントなワインになる品種。

【畑】カンバドスにいる3つの契約栽培農家の畑

【樹齢】約40年-50年

【土壌】花崗岩由来の砂 【収量】65hl/ha 【全房使用率】100%

【発酵】小さなステンレスタンクと225L-500Lの古樽でそれぞれ温度コントロールなし

【熟成】ステンレスタンク:約6ヶ月/大樽:約12ヶ月

【生産本数】750本

【アルコール度】10.5%

JAN なし

65430122	O Esteiro Mencia オ・エステイロ・メンシア	2022	¥7,800
----------	----------------------------------	------	--------



【品種】メンシア100%

※メンシア:スペイン北西部のカスティーリャ・イ・レオン州のサラマンカが起源といわれ、ガリシア地方を代表する黒ブドウ。

華やかさにくわえて、穏やかな酸とタンニンを持ち合わせ、改めてその評価を高めつつある品種。

【畑】海沿いのカンバドスと山あいのバーロにいる6つの契約栽培農家の畑

【樹齢】約40年-50年

【土壌】花崗岩由来の砂 【収量】62hl/ha 【全房使用率】100%

【発酵】小さなステンレスタンクと225L-500Lの古樽でそれぞれ温度コントロールなし

【熟成】ステンレスタンク:約6ヶ月/古樽:約12ヶ月

【生産本数】750本

【アルコール度】11.0%

JAN なし