

Txomin Etxaniz (Txakoli de Getaria)

チョミン・エチャニス (チャコリ・デ・ゲタリア)



《歴史・詳細》

ワイナリーは海に面したバスク州ギプスコア県、人口約3,000人のゲタリアの丘の上にあります。創業は1930年ですが、歴史をさかのぼると文献で登録されているのは1649年から、実はその以前からこの地でブドウ栽培を行っている由緒ある家族であると共に、土着品種 オンダラビの保全とチャコリ地区の近代化を使命として発展してきた生産者です。栽培しているのはこのエリアの地場品種であるオンダラビ・スリ(白ブドウ) オンダラビ・ベルツァ(赤ブドウ)のみ。

美しいカンタブリア海を見下ろす丘に広がるブドウ畑は60ヘクタールに及び、彼らは日々受け継がれてきた伝統を重んじながら土着品種のみを扱っており、《D.O.Txakoli de Getaria》の中でもトップの生産者として大変知名度が高く、スペインで最も権威のあるワイン専門誌「シバリタス」や、R.パーカーJr.の「ワイン・アドヴォケート」で「チャコリ」として最高ポイントを獲得し続けているにも関わらず生産量のほとんどが現地バスクのレストランで使用されているという地場で愛され続けているワインを作り続けている生産者です。

《畑》

【立地】美しく青い大海を望む丘の中腹に位置し、主に北向きの斜面

【広さ】60ヘクタール

【仕立て】棚づくり

【品種】バスク地方の代表品種 オンダラビ・スリ(白ブドウ) オンダラビ・ベルツァ(赤ブドウ)

【収穫】10月上旬から11月にかけて全て手摘みで行う

《醸造》

【ブドウ】自社畑ブドウのみ使用 【プレス】空気圧 【発酵槽】温度制御可能なステンレスタンク

【熟成】スキンコンタクトにてタンクや樽などを用いる

《2023VT》

2023年は例年に比べて難しいヴィンテージとなりました。前年の2022年に引き続き夏場の気温が高かったのに加えて雨が多かったため温度が高く結果的には収量は20%減る結果となりましたが、収穫できた葡萄はとても健全でワイナリーとしても納得の品質となりました。複雑な気候を乗り切った2023ヴィンテージはアルコール度も高くなりすぎず、チョミン・エ・チャニスならではの奥行きと綺麗な酸を兼ね備えたワインに仕上がっています。



商品コード	ワイン名	容量	VT	参考上代(税別)
S0095823	Txakoli Blanco チャコリ・ブランコ	750ml	2023	¥3,900



【キュヴェ】シュールリーによる丁寧な醸造。落ち着きがあり、他のチャコリとは一線を画す最上級の銘キュヴェとして世界中で知られており美食家から愛されています。

【タイプ】白辛口

【品種】オンダラビ・スリ(白ブドウ)85%、オンダラビ・ベルツァ(黒ブドウ)15%

【収穫】9月下旬から10月上旬に手摘みにて2品種とも同時に収穫

【醸造】2品種を合わせて空気圧にて優しくプレスし、ステンレスタンクにて低温発酵後、自らの自然な炭酸ガスを保ったまま、激引きせずシュールリーにて数か月間熟成し、瓶詰後もさらに瓶熟成を経てからリリースされます。

【テイastingノート】外観はグリーンがかった明るいイエローでわずかに発泡がみられます。柑橘類やリンゴなどのフルーティーなアロマとミネラル香がとても爽やかに感じられます。口に含むと、柑橘系の爽やかな酸とミネラルのバランスの良さが抜群で、フレッシュさを伴いながら口中に広がる微発泡が心地よく、果実味と旨味とともに長く持続します。

【フードペアリング】魚介類系や白身のお肉の料理との相性はもちろん、現地ではアペリティフとしても大変人気です。6~7°Cに冷やしてお楽しみください。

【アルコール度数】11.0%

JAN 8428599001000

S0095923	Txakoli Rose チャコリ・ロゼ	750ml	2023	¥3,900
----------	-------------------------	-------	------	--------



【キュヴェ】ゲタリアの歴史ある生産者が手掛ける白ブドウと黒ブドウの混醸ロゼワイン

【タイプ】ロゼ辛口

【品種】オンダラビ・スリ(白ブドウ)50%、オンダラビ・ベルツァ(黒ブドウ)50%

【収穫】9月下旬から10月上旬に手摘みにて2品種とも同時に収穫

【醸造】収穫後にオンダラビ・スリとオンダラビ・ベルツァを約10時間ほど同じタンクに入れ色素を抽出。プレス後に温度管理ができるステンレスタンクにて発酵。ワイナリーが独自に培養している酵母を使用。6か月間、ステンレスタンクで澱と共に寝かせた後に瓶詰。

【テイastingノート】綺麗な淡いロゼ色。摘みたてのサクランボを思わせるふんわりと、そして爽やかな香り。柔らかな口あたりと淀みのないクリアな果実。黒ブドウ=オンダラビ・ベルツァの果皮がワイン全体にふくらみを持たせながらも綺麗な酸がワイン全体を引き締めています。砂と石灰質のローム土壌ならではのサラツとしながらも上品な辛口。

【フードペアリング】5~8°Cでしっかりと冷やしてサラダや魚介と、また10~12°Cへ少し温度を上げて鶏肉や豚肉のグリルなどとお楽しみいただけます。

【アルコール度数】11.0%

JAN 8428599002014