

# Tomada de Castro

トマダ・デ・カストロ 

リアス・バイシャスの中心地、バルド・サルネスで100年以上に渡り代々ブドウ栽培を行ってきた歴史ある栽培家が1998年に創業したボデガ。この地の魅力をシンプルに楽しむために生まれた正統派アルバリニョは、リアス・バイシャスのお手本的存在。



スペイン北西部に位置するガリシア州で最も重要なD.O.であるリアス・バイシャスは、スペインを代表する白ワインの生産地である。大西洋に面したこのエリアは、複雑に入り組んだ海岸線と深緑に包まれた渓谷が織りなす景観の通り、気候は海の影響を強く受けて温暖・多雨。暑く乾燥したスペイン内陸部の産地とは対照的に、一般的にリアス・バイシャスでは夏の最高気温は30度を超えることは珍しく、真冬でも氷点下になることは少ない。また、年間平均降水量は1600mmと他のスペインの生産地と比べても多く、秋から春にかけて雨がよく降る。

かつてのリアス・バイシャスは、垢抜けない自家消費用ワインの産地だった。その大きな要因は、小農制度にあった。畑が子供の数で等分して相続され続けた結果、各生産者が所有する畑の面積が少なくなりすぎ、ワイン造りを産業として発展させるのが難しかったのだ。各生産者の平均所有畑は0.5ha以下、その中にはブドウの樹を数本しか持たない生産者も含まれる。しかし、1980年頃から意欲の高い栽培家や醸造家の間で土着ブドウのアルバリニョのポテンシャルを見直す動きが高まり、1988年にD.O.リアス・バイシャスが誕生すると、この地のワイン造りは急激な成長を遂げた。D.O.設立から20年で6倍以上も栽培面積が増え、当初は3つだったサブリージョンも5つになった。この劇的な変化をもたらしたアルバリニョは現在、リアス・バイシャスの総栽培面積の95%を占め、スペインで最も高貴な白品種という揺るぎない地位を誇る。

リアス・バイシャスのサブリージョンは大西洋沿岸部に3つ、内陸の渓谷に2つあるが、その中心的役割を担うのがバルド・サルネスだ。D.O.設立時から認められた由緒正しきこのサブリージョンは、一説によるとアルバリニョの原産地とも伝えられる。栽培面積はD.O.全体の3分の2以上を占め、栽培される品種の99%はアルバリニョであるというデータが示す通り、リアス・バイシャスのアルバリニョを語るには必須の生産エリアである。



バルド・サルネスの畑はリアス・バイシャス北部の大西洋沿岸に沿って広がるなだらかな丘陵地帯に拓かれている。その標高は最高100mほどとあまり高くなく、非常に起伏が少ない地形だが、海の影響を大きく受けた気候はリアス・バイシャスの5つのサブリージョンの中で最も涼しく雨が多い。時にはミネラリーでエレガントなキャラクターがリースリングと、豊かなアロマがヴィオニエと並び称されるアルバリニョの美点は、この冷涼湿潤な気候と、リアス・バイシャスのワインを特徴づける花崗岩土壌のミネラル感により際立つ。アロマティックな香り、広がりある果実、清々しい酸、角は丸いが芯の強さを有するミネラル、海を感じさせるほのかな塩味…リアス・バイシャスの白を思い浮かべた時、多くの人がイメージする正統派の味わいを、バルド・サルネスのアルバリニョは備えている。

トマダ・デ・カストロは、このバルド・サルネスのクラシックな魅力を表現する生産者の一人だ。創業は1998年と若いのが、100年以上もこの地でブドウ栽培を行ってきた歴史ある栽培家で、ワイナリー設立以前もブドウは他に売ることなく、自家用ワインを手掛けてきた。設立者のカルロス・カストロが目指すのは、ブドウの最高のクオリティを引き出し、ナチュラルでデリケートな要素を余すことなくアルバリニョの香り高さをワインに表現することである。畑仕事に最も手をかけ、醸造では人の手の介入を最小限にとどめるワイン造りには、リアス・バイシャスの伝統とクリーンな現代的手法が共存している。バルド・サルネスのみに所有する8haの畑のブドウはアルバリニョ100%。雨が多い気候の中、ブドウの葉や樹の間の通気性を確保するため、昔ながらの棚仕立てで栽培を行っている。また、かび病が発生しやすい環境だが、入念な畑仕事を行うことで、薬剤の使用を最小限に抑え、畑を健全に保つよう努めている。

ブドウのクオリティを第一に考えた醸造方法は至ってシンプルだ。ブドウの実が互いを押しつぶさないよう、ブドウは収穫後、小さなカゴに入れて速やかにセラーに運ばれプレス機に入れられる。低温で温度管理しながら行うアルコール発酵や、澱引き後の熟成にはステンレスタンクを使用。現在ではカルロスの娘であり醸造家でもあるエリサベトもワイナリーに加わり、バルド・サルネスの王道のアルバリニョというべき表現に更に磨きがかかる。2012年には新たなキュヴェ、グラン・リバドが生みだされた。ワイナリーが本拠を置く町、リバドゥミアに因んで名づけられたこのワインには、ワイナリーの誇りとともに、シンプルにリラックスしてリアス・バイシャスのアルバリニョを楽しんでほしいという彼らの想いが込められている。



## グラン・リバド アルバリニョ

2022 Gran Ribad Albarino

**定番** 希望小売価格 ¥2,700

- 産地: D.O. Rias Baixas
- 品種: アルバリニョ100%
- 熟成: ステンレスタンク6ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 12.7%

リアス・バイシャスの代表的サブリージョン、バルド・サルネスのクラシックな魅力をシンプルに楽しむために生まれた正統派アルバリニョ。ミネラル香る涼やかなアロマ。クリーンなアタックに続き、徐々にマセドニアのフルーツや蜜っぽさを備えた果実が広がる。しっかりとしたミネラル感とフレッシュな酸が味わいにメリハリを与え、伸びやかさを与えるフィニッシュには、ほのかな塩っぽさが漂う。

