

Viña Ilusion (Rioja Oriental)

ビーニャ・イルスィオン (リオハ・オリエンタル)

「詳細・歴史」

スペイン最高峰の赤ワインの銘醸地リオハの3地区のうち「Rioja Oriental / リオハ・オリエンタル地区 (旧リオハ・バハ)」の Cidacos Valley / シダコス・ヴァレーに位置する、Isasa / イササという名の標高1,474mある山の中腹に居を構え、電線も水道管も引かず、太陽光発電と風力発電、井戸水を用いてサステイナブルなワイン造りを行う家族経営の小規模ボデガです。

設立は1992年。ログローニョなどで保育園の先生をしていたオーナーのマルタンと奥さんのグロリアがこの土地を購入し移住。ゼロから2人で畑を切り開きブドウ栽培を始めました。自社畑はわずか5haと小規模ながら、創業当時から徹底した有機農法を取り入れ、農法におけるイノベーションを追求しながら持続可能なブドウ栽培方法を確立させ、近郊の生産者に多大な影響を与えている気鋭の造り手です。敷地内にはブドウ畑の他に、リンゴや柿、梅などの果樹園、ガーリックや野菜などが植えられた小さな畑もあり、敷地の周りには桜やオリーブ、アーモンドの樹が整然と垣根のように並んでいます。

ファーストヴィンテージは2000年。ラベルにはブドウ畑とその先にそびえるイササ山が描かれており、鮮やかな色は、造り手のモットーでありワインを飲む人に伝えたい「生命・健康・喜び」を表しています。

スペインだけではなく世界的にも知られるリオハの中で独特な雰囲気を出し、自然に寄り添った優しいワインは地元のレストランで、地元の食材と共に親しまれています。

「畑・栽培・土壌」

創業当初から有機農法を採用しています。独自の手法にたどり着くためにパーマカルチャー（持続的循環型農法）やドルフ・シュタイナー、日本の福岡正信の自然農法などの考え方を融合させ、20年以上に渡る試行錯誤を繰り返しながら、土壌を改良してきました。毎年9月になると、1年に1度だけ畑を耕し、毎年違う種類の一年草のマメ科の種を植え、同時に穀物を撒きます。5月になり植物が実を付けるとそれを播いて挽き、また畑に戻します。畑には他にも野草がたくさん生えていて、正に生物の多様性がもたらされており、自然の摂理にシンプルに基づいた持続可能な栽培方法が実現しています。

【自社畑総面積】わずか5ha 【標高】620~700m 【土壌】保湿性の高い粘土質

【収量】35~42hl/ha

【栽培品種】テンプラニーヨ 90%、カベルネ・ソーヴィニオン & グラシアーノ & ガルナツチャ & テンプラニーヨ・ブランコ10%

「収穫・醸造」

【収穫】最適なブドウのみを使用するため、厳格に選果しながら手作業にて行われます。

【除梗】100%

【醸造】発酵から熟成までステンレスタンクを使用し、野生酵母による自然発酵とマロラクティック発酵まで行います。



商品コード	商品名	VT	容量	参考上代(税別)
63310124	Viña Ilusion Blanco ビーニャ・イルスィオン・ブランコ	2024	750ml	¥2,700



【品種】テンプラニーヨ・ブランコ 100%

【D.O.】Rioja / リオハ

【樹齢】2016年植樹 【収量】35hl/ha 【全房使用率】0%(100%除梗)

【発酵】ステンレスタンクを用いて10~12日間、野生酵母による自然発酵

【マロラクティック発酵】あり

【熟成】ステンレスタンクで8-10ヶ月落ち着かせ、清澄は卵白ではなく植物由来のたんぱく質で行い瓶詰め。

【テイastingノート】新鮮なパイナップルにレモンの砂糖漬けのような甘いフルーツの香りが穏やかに広がります。

ほのかに感じるハーブのニュアンスが心地よくワインをまとめています。

透明感のある柔らかな口あたりと丸みのある酸の辛口。とても良い意味で素朴です。

奇をてらっていない、毎日の食事に寄り添う、安心にして優しいリオハの白ワインです。

【アルコール度数】12.5%

JAN 8437011780058

商品コード	商品名	VT	容量	参考上代(税別)
63330123	Viña Ilusion Tinto ビーニャ・イルスイオン・ティント	2023	750ml	¥2,600



【キュヴェ】ファーストヴィンテージは2000年。ラベルにはブドウ畑とその先にそびえるイササ山が描かれており、鮮やかな色は、造り手のモットーでありワインを飲む人に伝えたい「生命・健康・喜び」を表しています。

【品種】テンプラニール 85%、ガルナッチャ 10%、グラシアーノ 5%

【D.O.】Rioja / リオハ

【樹齢】約30年 【全房使用率】0%(100%除梗)

【発酵】ステンレスタンクを用いて8~12日間、1日2回ポンピングオーバーを行いながら野生酵母による自然発酵

【マロラクティック発酵】あり(15日~2カ月間)

【熟成】ステンレスタンク使用

【テイastingノート】外観は濃く鮮やかに輝くルビー色で、グラスからこぼれるほどの華やかなベリー系果実のアロマに、ほんのりとしたスパイスのニュアンスが香りに奥行きを与えています。口当たりはとてもジューシーでチャーミングな印象ですが、シルクのような舌ざわりの練れたタンニンがうまく溶け合っており、飲みごたえがあるのにどのようなシーンにでも合わせやすい、とても穏やかでじんわりとした旨味がこみ上げてくる赤ワイン。

【アルコール度数】13.5% ◆無濾過

JAN 8437011780010