



# Valdaya (Ribera del Duero)

バルダヤ (リベラ・デル・ドウエロ)

## 詳細・歴史

自社畑14haの小規模な生産者で、現オーナーはミアム・ゴンザレス女史ですが、彼女の母エレナが2006年に当ボデガを創業しました。エレナは「リベラ・デル・ドウエロ」最大のブドウ産地である「Burgos／ブルゴス」地区の小さな村「ソティージョ・デ・ラ・リベラ」にあるブドウ栽培農家に生まれました。彼女は結婚後に夫のホアキンと共にカタルーニャの地で、農業ではなく建築と装飾の業界でビジネスを立ち上げ、苦労の末に成功を手にし、同時に経営手腕を身に付けました。彼女はその後故郷に戻り、ブドウを提供してくれる親戚と共にボデガ「Valdaya」を設立しました。



## ワインコンサルタント

創業時、ボデガでは大量に収穫したブドウを大型のタンクで醸造していましたが、2013年に2人の若きワインコンサルタント、マルタ・ラマス女史とミゲル・フィサク氏を迎えたことで劇的に品質が向上しました。彼らは共にボルドー大学で醸造学を学び、サンテ・ミリオンやベサック・レオニャン、ニュージーランドのホークス・ベイ、カリフォルニアのナパ・ヴァレー、南アフリカのケープ・タウンで経験を積み、国際的な視野を養い、古郷スペインに帰郷しました。彼らは自然に寄り添ったブドウ栽培を行い、自社畑を細かく区分けし、発酵は小分けにして行い、タンクと古樽を使い分けるなど、モダンな醸造工程に切り替えられました。

奇しくも彼らが着任した2013年ヴィンテージは、ここスペイン北部では一年を通して降雨が多く、ブドウの成熟が進まず非常に厳しい栽培環境になりましたが、彼らはその才能と高い経験値を発揮し、困難を乗り越えた素晴らしいキュヴェを造ることに成功しました。今ボデガはさらに一丸となり、「所有する9つの区画から、それぞれの個性が自然のままに表現された、最高品質のワインを造る」というシンプルなコンセプトのもと、若き職人たちのセンスと経営者の英知、そして大きな情熱が、ワイン造りに注がれています。



## D.O.Ribera del Duero／リベラ・デル・ドウエロ

スペイン随一の赤ワインの銘醸地 D.O. リベラ・デル・ドウエロ はイベリア半島の北部の高原に位置し、気候は大陸性気候と地中海性気候が混在していると言われています。夏は乾燥しており気温は40℃まで上がりますが、冬は寒さが厳しくマイナス18℃にまで下がることもあり、四季を通して気温の差が激しいのが特徴です。降水量は他のワイン産地に比べるとやや少なめで、年間降雨量は450mm、日照量は年間2,400時間以上を誇り、ブドウ樹は大地に深く根を張り、燦燦と太陽の恵みを受けています。

## 畑・土壌・栽培

- 【自社畑総面積】14ha 【標高】850m～920m 【平均樹齢】50～90年
- 【栽培管理】恵まれた気候により病害が少ないため有機農法を取り入れやすく、認証は受けていませんがケミカルな薬品は一切用いず一列ごとに草を植え、天然の肥料と天然の除草剤のみを使用。
- 【栽培品種】テンプラニーヨ
- 【土壌】今から約2300万年前の中新世時代に形成された複雑な堆積物を含む起伏に富んだ地層で、砂質粘土、粘土石灰岩、石英などで構成されています。
- 【収穫】20kg用のバスケットが用いられ、手作業にてそれぞれの株の中で最もよい房が選ばれます。



## 醸造

土壌やテロワールによって分けられた区画のそれぞれの個性を最大限に生かすため、すべてのキュヴェにおいて発酵から熟成に至るまで、細かくロットを分けて、自然の摂理に則り、人的介入は最小限に抑え、野生酵母による自然発酵が促されます。使用する発酵槽や熟成樽はそれぞれに合うように厳密に選ばれており、醸造方法や熟成期間もそれぞれに大きく異なります。

- 【除梗】100% 【発酵】開放式のコンクリートタンクや樽を使用し、約20日間、野生酵母による自然発酵
- 【樽】全てフレンチオーク樽で、フランスの7つの樽メーカーの選りすぐりの樽を使い分けており、新樽は焼き加減の軽いものをセレクトしています。



商品コード

ワイン名

容量

ヴィンテージ

税別参考上代

64230118

Creta Roble

クレタ・ロブレ

750ml

2018

¥2,600



- 【品種】テンプラニーヨ100% 【タイプ】赤ワイン
- 【D.O.】Ribera del Duero／リベラ・デル・ドウエロ
- 【産地】Burgos／ブルゴス地区 Sotillo de la Ribera／ソティージョ・デ・ラ・リベラ村
- 【土壌】粘土と砂がほぼ同量含まれた風化したローム土壌 【樹齢】30年～50年 【全房使用率】0%（除梗100%）
- 【マセラシオン】優しく破碎し、10℃にて4～6日間（ブドウが本来持っているアロマが引き出されます）
- 【発酵】果帽が乾かないよう最小限ポンピングオーバーを行いながら、10日間ほど自然発酵を促します。
- 【マロラクティック発酵】あり
- 【熟成】225Lと600Lのフレンチオーク樽にて約4か月間
- 【テイastingノート】樽由来のバニラ香やカカオ、コーヒー豆のニュアンスと様々なフルーツのアロマが豊かで、口当たりはシルキーでエレガントながら、しっかりとした土台を感じさせるフルボディの味わいです。
- 【年間生産量】24,000本
- 【アルコール度数】14.5%

JAN 8437012917422

商品コード

ワイン名

容量

ヴィンテージ

税別参考上代

64232118

El Valiente

エル・バリエンテ

750ml

2018

¥3,800



【キュヴェ】樹齢30年と50年の古樹が植えられた2つの区画のブドウを用いて、上級キュヴェの「バルダヤ」や「ミルム」と同じフィロソフィーで造られたキュヴェで、「El Valient」とはスペイン語で「勇気」という意味です。

【品種】テンプラニーヨ 100% 【タイプ】赤ワイン

【D.O.】Ribera del Duero / リベラ・デル・ドウエロ

【産地】Burgos / ブルゴス地区 Gumiel de Mercado / グミエル・デ・メルカード村

Baños de Valdearados / バニョス・デ・バルデラドス村

【畑立地】北西に面し、標高850～900m 【土壌】深い粘土質で、乾燥した季節でも水分を保ちます。

【樹齢】30年～50年 【全房使用率】0%（除梗100%）

【発酵】綿密に状態や抽出具合を確認しながら、じっくりと時間をかけて自然発酵を促します。

【熟成】選び抜かれた500Lのフレンチオーク樽にて12カ月間

【テイastingノート】瑞々しい果実味と美しい酸がエレガントで、ほどよい凝縮感のあるとてもフルーティーなワインです。

【年間生産量】12,500本

【アルコール度数】14.5% ◆無清澄

JAN 8437009015537

64234118

Valdaya

バルダヤ

750ml

2018

¥6,800



【キュヴェ】樹齢70年と50年の古樹が植えられた3つの区画のブドウを用いて、ボデガの拘り、努力、技術を結集して醸された、ボデガの名を冠したフラッグシップ・キュヴェです。

【品種】テンプラニーヨ 100% 【タイプ】赤ワイン

【D.O.】Ribera del Duero / リベラ・デル・ドウエロ

【区画】『Valdaya』『Enebral』『Peninglés』 【樹齢】50～70年

【土壌】主に砂質ですが区画ごとに多様で、石灰質、砂混じりの粘土質、カルシウムを多く含む珪質礫岩など

【全房使用率】0%（除梗100%） 【マセラシオン】2～3日間

【発酵槽】《15%》小型のコンクリートタンク 《85%》フレンチオーク樽

【発酵】綿密に状態や抽出具合を確認しながら、20日間じっくりと時間をかけて自然発酵を促します。

【マロラクティック発酵】500Lのフレンチオーク樽にて行う

【熟成】様々な種類のフレンチオーク樽にて15カ月間 【熟成樽のサイズ】《50%》500L 《50%》225L

【熟成樽の使用年】新樽10%、2年樽35%、3年樽40%、4年樽15%

【テイastingノート】フレッシュさを保つため一部の区画は早摘みされたため、鮮やかな酸味と野イチゴやブラックチェリーのような果実味が豊かで、優しいタンニンが美しいバランスを保っています。

【年間生産量】15,000本

【評価】★「Tim Atkin 2017」 94pt ★「James Suckling 2016」 93pt ★「Decanter 2017」 Gold

★「Guiapenin 2016」 91pt ★「Wine Enthusiast 2015」 91pt

【アルコール度数】14.5% ◆無清澄

JAN 8437009015124

64236118

Mirum

ミルム

750ml

2018

¥10,000



【キュヴェ】樹齢80年と60年の古樹が植えられた2つの区画のブドウを用いて、正にボデガの英知を結集して造られたプレステージ・キュヴェ

【品種】テンプラニーヨ 100% 【タイプ】赤ワイン

【D.O.】Ribera del Duero / リベラ・デル・ドウエロ

【区画】『Los Bueyes』『Las Piedras』 【標高】925m 【樹齢】60～80年

【土壌】主に砂質ですが区画ごとに多様で、石灰質、砂混じりの粘土質、カルシウムを多く含む珪質礫岩など

【全房使用率】0%（除梗100%） 【マセラシオン】2～3日間

【発酵槽】《35%》コンクリート・タンク 《65%》フレンチオーク樽

【発酵】20日間、適宜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

【熟成】様々な種類のフレンチオーク樽にて15カ月間 【熟成樽のサイズ】《87%》500L 《13%》225L

【熟成樽の使用年】新樽25%、2年樽35%、3年樽40%

【テイastingノート】石灰岩土壌の区画を思わせるミネラル感や赤いベリー系やスミレ花のようなふくよかなアロマが魅惑的に広がり、僅かにウッディなニュアンスとある程度の緊張感を伴う優美さが印象的です。余韻が長く非常にスタイリッシュで少なくとも2030年までは十分に熟成が期待できるでしょう。

【年間生産量】2,500本

【評価】★「Tim Atkin 2017」 97pt ★「James Suckling 2016」 94pt ★「Decanter 2015」 Silver

★「Guiapenin 2016」 93pt ★「Wine Enthusiast 2015」 92pt

【アルコール度数】14.5% ◆無清澄

JAN 8437009015131