

# Microbio Wines (Nieva)

ミクロビオ・ワインズ (ニエヴァ)



## 《詳細・歴史》

スペインのセゴビア地方で今最も注目を集めている生産者で、徹底して自然と共生し、サステナブルな農法を用いて驚くほど高樹齢のブドウを育て、SO2をほぼ使用しないナチュラルな造り手です。当主のイスマエル・ゴザロ氏は代々ブドウ栽培を手掛けるヴィニユロンの家系の5代目で、今年2020年でヴィニユロンとして28回目の収穫を迎えました。所有する畑から採れるブドウの60%は売却しており、特に優れた区画のブドウのみを自社用に使っています。自社畑の広さは28.5haにも及び、そのほとんどに白ブドウのヴェルデホが植えられており、主に白ワインを中心としたキュヴェを手掛けていますが、世界中でひっぱりだこの微発泡「ペット・ナット」や、醸し(スキンコンタクト)による美しい色合いの個性的なキュヴェ、希少な黒ブドウ品種 ルフェテによる赤ワインにも定評があります。畑は全て徹底した無農薬で管理されており、有機農法の認証を受けていますが、あえてワインのラベルには「オーガニック」の言葉を表示していません。イスマエル氏は、弊社で取り扱っているフランス・ジュラ地方のピオディナミの雄「ドメーヌ・フランソワ・ガヌヴァ」の当主ガヌヴァ氏と親交があり、ワイン造りに対するフィロソフィーを彼と共有しています。ちなみにフランス国内では、アンヌ・ガヌヴァ女史が「ミクロビオ・ワインズ」のインポーターを務めています。

## 《畑》

【土壌】イスマエル・ゴザロ氏は「土壌の違い＝ワインの違い」と言い切っており、土壌の違いにたいへん拘りをもったワイン造りを行っています。所有するブドウ畑はほとんどが砂質土壌で、主に3つのタイプに分かれると言います。

《1つ目》「川の水のミネラルの影響を受けた甘い砂」

《2つ目》大昔この一帯は海底だったことから「海水のミネラルの影響を受けた塩味のある砂」

《3つ目》「強い風の影響を受けた乾燥した細かい砂」です。

基盤となる地質はおおよそ2300万年前の中新世に形成されており、砂、砂利、粘土が混じっていますが、大部分が砂質が占めているため、これまでほとんどフィロキセラの被害を受けてきませんでした。害虫であるアブラムシがブドウの根っこを指して穴を掘って地中にもぐっても、サラサラとしているためにその穴はすぐに崩れてしまい、アブラムシは地中で窒息してしまうからです。

【樹齢】それゆえ全体的に樹齢が非常に高く、一番古いブドウ樹はなんと270年にも及ぶ樹齢を誇ります。

このように樹齢が100年～270年に達するブドウの房は、ヴェルデホの場合はひと房の重さがわずか80gほどとても小さく、人の手のひらほどもない大きさですが、果粒は非常に凝縮しており、得も言われぬ深みをワインに与えることができます。また、高樹齢のブドウ樹は台木に接ぎ木をする必要がないため、若木を育てる際は特に優れた株を選び、その枝を地面に直接植えて苗木にするか、マルコタージュによる株分けが可能になります。

【区画】ブドウの味わいの違いとなる核は「ミクロクリマ」にあると考えているため、区画を細かく分け、それぞれの区画ごとに細かくキュヴェを造り分けています。区画の全てに、「風通し」、「ぶどうの房の大きさ」、「ブドウの熟度」などといった自社で基準を設け、「1級」や「特級」などという独自の標識を立てており、中でも特に優れたブドウを選定して自社詰めワインを造り分けています。

【標高】800～900m 【年間降水量】約250mm

## 《収穫》

毎年生産するキュヴェは20～30種ありますが、それぞれの本数が少ないため、総生産量は5～6万本にとどまっています。収穫を開始する時期は周辺のワイナリーよりも遅く、カビや病害のリスクを負ってでもギリギリまでブドウを完熟させています。また同じ品種でも区画によって異なる成熟度を見極めてキュヴェを造り分けるため、収穫時期もそれぞれに異なり、一般的には1週間くらいで終わるところを、「ミクロビオ・ワインズ」では6種間にも渡って行われます。このようにそれぞれ違うタイミングで収穫されたブドウは、当然ながら酸度、熟度、糖度が違い、そこにさらに土壌の違いによる要素も加わるため、同じ品種でありながらもキュヴェごとに様々な表情が見事に表現されており、イスマエル氏のブドウへの探求心、ワイン造りへのチャレンジ精神、そして情熱が伺えます。

## 《醸造》

イスマエル氏は鋤やバスケット、タンクや樽など、代々受け継がれてきた多くのものを大切に用いられていますが、例えば祖父の代から使われてきた500Lの容量の小さな垂直式の圧搾機は、枠の部分ステンレス製に作り変えて洗浄しやすく改造し、雑菌の繁殖でワインが劣化することがないように改良するなどして、それぞれの道具たちと上手に付き合っています。またアンフォラは100年以上に渡って大切に使い続けられてきた特別なものです。酵母は天然酵母のみに拘り、正に自然の要素が絡み合った、毎年違った表情の現れる個性的なワインが生まれています。



# Pet Nat

商品コード	ワイン名	容量	VT	参考上代(税別)
65003122	<b>Nieva York Pet Nat</b> ニエヴァ・ヨーク・ペット・ナット	750ml	2022	¥5,500
65003219	<b>Nieva York Pet Nat MG</b> ニエヴァ・ヨーク・ペット・ナット マグナム	1500ml	2019	¥9,700



【キュヴェ名】「Nieva／ニエヴァ」とはスペインのセゴビアに位置する地域の名前で、かつて大航海時代にスペインが世界で初めて大海原を制覇し列強諸国との国際関係を築き上げた際に、その中心となる役割を担っていたのが、ここ「ニエヴァ」出身の人々でした。このことから世界各地には「Nieva York = New York」、「Nieva-Zealand = New Zealand」、「Nieva-Caledonia = New Caledonia」など「Nieva」の地名が付いているそうです。

【ラベル】上半分を隠すとニューヨークのダンボ通りから見たブルックリン橋、下半分を隠すとセゴビアの水道橋に見え、「ニエヴァから見る多様な世界観」を表現しています。

【キュヴェ】「ペットナット・シリーズ」はブドウが完熟する前に早摘みして、より酸を高く保ち、糖度とアルコール度数を抑え、生き生きとしたフレッシュさと果実味が魅力的な気軽に飲めるワインに仕上げています。

【品種】ヴェルデホ100%  
 【土壌】砂質 【樹齢】約24年 【収量】50hl/ha  
 【収穫】早摘み 【全房使用率】0%（除梗100%）  
 【醸造】ステンレスタックを用いて、3週間かけ、古典的なメード・アンセストラル方式にて発酵  
 【ルミアージュ】手作業  
 【デゴルジュマン】冬に手作業で行われ、澱は外気で凍らせませす。  
 【ボトリング】2022/9/14 【生産本数】4,200本  
 【アルコール度数】≪VT2022≫11.0% ≪VT2019≫12.0% ◆SO2無添加

JAN なし

65006122	<b>La Resistencia Activa contra el Marqués Pet Nat</b> ラ・レジステンシア・アクティバ・コントラ・エル・マルケス・ペット・ナット	750ml	2022	¥5,500
----------	--	-------	------	--------



【キュヴェ】「ニエヴァ・ヨーク」で使用したブドウよりも4週間遅れて収穫したブドウを使用しており、よりボリューム感のある仕上がります。

【誕生秘話】キュヴェ名の「La Resistencia Activa contra el Marques」とは「侯爵への抵抗勢力」という意味です。畑のブドウが豊かに実っていた晩夏のある日、某有名ボデガの男性が、「ぜひ貴殿のブドウを買いたい」と申し出てきたので、イスマエル氏は快諾しました。しかし収穫のわずか2週間前になって突然「全てキャンセルする！」とだけ電話をよこしてきたのです。既に今年仕込むキュヴェは決まっており、セラーは満杯。彼は「この行き場のなくなったブドウたちをどうすればいいんだ?!」と嘆きましたが、「いや、我々はレジスタンス(抵抗勢力)なのだ！」と一念発起し、36年間使われていなかった叔父の古いセラーの扉を開け、瓶内二次発酵させた全く新しいキュヴェを造り上げたことから、皮肉を込めて名づけられました。こうしてこのペットナットと↓白ワインの2種類が誕生しました。

【品種】ヴェルデホ100%  
 【土壌】砂質 【樹齢】約180年 【収量】35hl/ha 【全房使用率】100%  
 【醸造】「Tinaja／ティナハ」と呼ばれる、なんと250年以上前から使われているアンフォラ(テラコッタ製の壺/18hl)を用いて、3週間かけて古典的なメード・アンセストラル方式にて発酵  
 【ルミアージュ】手作業  
 【デゴルジュマン】冬に手作業で行われ、澱は外気で凍らせませす。  
 【ボトリング】2022/9/17 【生産本数】2,100本  
 【アルコール度数】12.0% ◆SO2無添加

JAN なし

65009122	<b>Afinador de Estrellas Pet Nat</b> アフィナドル・ド・エストレラス・ペット・ナット	750ml	2022	¥5,500
----------	---	-------	------	--------



【キュヴェ名】星の調律師という名前の、ルフェテを使ったロゼペットナットで、ブドウを星に見立て、地上で星(ブドウ)を磨いて(醸造して)より輝いた星(ペットナット)にして夜空に戻す。という物語をモチーフにしています。

【品種】ルフェテ100%  
 【ルフェテ】スペイン内陸カスティーリャ・イ・レオン州サラマンカ県ミランダ・デル・カスティニャール村の地ブドウで唯一の質いいブドウです。フランスのガメイ種がルーツとされています。  
 ワインは柔らかくエレガントな印象の赤い色合いで、酸度が高く、とても華やかなアロマを持ちます。

【土壌】風化した花崗岩砂質  
 【樹齢】約80年  
 【収量】30hl/ha 【収穫】早摘み  
 【全房使用率】0%（除梗100%）  
 【醸造】ステンレスタックを用いて、3週間かけ、古典的なメード・アンセストラル方式にて発酵  
 【ルミアージュ】手作業  
 【デゴルジュマン】冬に手作業で行われ、澱は外気で凍らせませす。  
 【ボトリング】2022/9/22 【生産本数】1,150本  
 【アルコール度数】11.0% ◆SO2無添加

JAN なし

# Vino Blanco

商品コード	ワイン名	容量	VT	参考上代(税別)
65014123	<b>Correcaminos</b> コレカミノス	750ml	2023	¥4,800
	<p>【キュヴェ】普段飲み用として気軽に楽しめることをコンセプトにした、ワイナリーのフラッグシップとなるキュヴェです。キュヴェ名の「Correcaminos/コレカミノス」とは鳥の名前で、日本名は「ミチバシリ」ですが、別名「ロードランナー」と呼ばれるほど飛べる鳥の中で最も走る速度が速い種のひとつで、なんと時速約30~40kmで走ることができます。エネルギーに飛び立つこの鳥のように、このキュヴェが世界へ羽ばたく象徴になるようにと願って名付けられました。ラベルにはこのキュヴェに使われた区画を望む風景が描かれています。</p> <p>【品種】ヴェルデホ100%</p> <p>【区画】夏と冬、そして昼と夜の寒暖差が共に大きいテロワールを持ち、ワインに豊かな風味と凝縮感を与えています。</p> <p>【土壌】小石交じりの砂質 【樹齢】約140年</p> <p>【収量】35hl/ha 【全房使用率】100%</p> <p>【発酵】澱引き後、カーヴ内の自然な温度で、ステンレスタンク(25hl)にて野生酵母による自然発酵。</p> <p>【熟成】シュールリーにて、SO2の使用を抑えるために発酵によって発生した炭酸ガスを逃がさないように密閉した状態で5か月間。</p> <p>【アルコール度数】11.5% ◆SO2無添加</p>			
JAN	なし			
65010122	<b>La Resistancia</b> ラ・レジスタンシア	750ml	2022	¥5,200
	<p>【キュヴェ】上記の「レジスタンシア・アクティバ・コントラ・エル・マルケス ペット・ナット」と同じ経緯で造られたシリーズの白ワイン。ティナハを使う醸造はこの土地で古来から行われており、先人たちへのオマージュを込めて造られています。</p> <p>【品種】ヴェルデホ100%</p> <p>【土壌】粘土を含む砂質 【樹齢】160年 【収量】30hl/ha</p> <p>【全房使用率】100%</p> <p>【発酵】「Tinaja/ティナハ」と呼ばれる、250年以上前からワイン造りに使われているアンフォラ(18hl)を用いて野生酵母による自然発酵</p> <p>【熟成】澱引き後、5か月間ティナハで熟成</p> <p>【ボトリング】2023/2/21 【生産本数】3,000本</p> <p>【アルコール度数】12.8% ◆SO2無添加</p>			
JAN	なし			
65018122	<b>Microbio</b> ミクロビオ	750ml	2022	¥6,600
	<p>【キュヴェ】ワイナリーの名を冠した正にフラッグシップと言えるキュヴェで、ドメーヌの真骨頂である「標高、樹齢、土壌」のシナジー(相互作用)が最大限に生かされる区画のヴェルデホを用いて、その特性を最大限に表現することをコンセプトにしています。この区画の土壌は、約1億8000万年前の古生代後期から新生代第三紀にかけて北側のアンガラ大陸と南側の Gondwana 大陸の間に存在した海洋「テチス海」に由来しているため、全キュヴェの中で最も塩味(ミネラル)を感じ、奥行きのある味わいを持つ、壮大な仕上がりです。</p> <p>【品種】ヴェルデホ100%</p> <p>【土壌】よりミネラルを含む砂質(大昔海だった)</p> <p>【樹齢】約180年 【収量】35~40hl/ha 【全房使用率】0%(除梗100%)</p> <p>【発酵】180~200年前の古フドル樽(1,050L)を用いて野生酵母による自然発酵</p> <p>【熟成】収穫した2樽の内ひとつを10~11か月間、もうひとつを1年10ヶ月熟成し、短い熟成のものと、昨年収穫した長い熟成の樽をブレンド。瓶詰までステンレスタンクで約3週間、落ち着かせてから瓶詰。</p> <p>【アルコール度数】13.0% ◆SO2無添加</p>			
JAN	なし			
65019120	<b>República Verdejo</b> レピュブリカ・ヴェルデホ	750ml	2020	¥23,000
	<p>【キュヴェ】最高条件の区画で最高樹齢のブドウ樹から、特に厳選した房を使用したスペシャルキュヴェです。10年以上熟成を経てから飲むワインをイメージして造っています。</p> <p>【品種】ヴェルデホ100%</p> <p>【土壌】スレート、小石の交ざる砂質 【樹齢】274年 【収量】20~30hl/ha</p> <p>【全房使用率】100%</p> <p>【プレス】濁ったジュースを搾取するために「垂直式プレス機」を使用</p> <p>【発酵】新樽(228L)に、適宜バトナージュを行い澱を攪拌しながら野生酵母による自然発酵</p> <p>【熟成】10~11か月間 【瓶詰時期】2019年8月 【生産本数】わずか575本</p> <p>【アルコール度数】13.5% ◆SO2無添加</p>			
JAN	なし			

# Vino Blanco : skin-contact

商品コード	ワイン名	容量	VT	参考上代(税別)
65016122	Issé イセ	750ml	2022	¥6,300



【キュヴェ名】今から約150年前の1868年に植樹された、プレフィロキセラのブドウを使用しており、昔ながらのアンフォラを用いて、祖父母の世代に造られていたような、人的介入を最小限に抑えたワインを再現しています。

【品種】ヴェルデホ100%

【土壌】珪砂(石英を主成分とする細かい土)と小石の混ざった痩せた土壌、粘土

【区画】0.58ha 【全房使用率】100%

【発酵】垂直式プレスを使用、1,200リットルの古いティナハ(アンフォラ)で野生酵母による自然発酵

【熟成】約11カ月ティナハ(アンフォラ)で寝かせてからリリース 【標高】915m

【アルコール度数】13.5% ◆SO2無添加

JAN なし

# Vino Orange

商品コード	ワイン名	容量	VT	参考上代(税別)
65030123	Brutal Orange ブルータル・オレンジ	750ml	2023	¥6,300



【キュヴェ】バルセロナにある同じく『ブルータル』という店名のバーのために造り始めたスペシャルキュヴェで、スペイン語で「残酷!!!」という意味です。毎年違う表情を見せるヴェルデホの個性をとことん追求し、「誰ひとりとして飲みながら無関心ではいられなくなるほどの強烈な個性を持つワイン」というコンセプトのもと、毎年違うアプローチを用いて造られています。「ここまでしたらもう後戻りはできない！我々はワイン界に残酷さをもたらした！」という気持ちを込めて名付けられました。

【品種】ヴェルデホ 100%

【土壌】珪藻土を含む砂質 【樹齢】100年以上 【全房使用率】100% 【収量】50hl/ha

【醸造】ステンレスタンクにて野生酵母による自然発酵

【熟成】ステンレスタンクにてブドウの自重のみで発酵、マセラシオン3週間、澱が落ちた透明な液体を数回に分けて汲み出し古樽にて6か月熟成

【アルコール度数】13.2% ◆SO2無添加

JAN なし

# Vino Tinto

商品コード	ワイン名	容量	VT	参考上代(税別)
65040121	RvFiAn Rufete ルフィアン・ルフェテ	750ml	2021	¥6,000



【キュヴェ】キュヴェ名の「ルフィアン」とはスペイン語で「泥棒」の意味です。スペインにおいても希少な黒ブドウ品種であるルフェテ種を用いた珍しい赤ワインです。

【品種】ルフェテ100%

【ルフェテ】スペイン内陸カスティーリャ・イ・レオン州サラマンカ県ミランダ・デル・カスティニャール村の地ブドウです。ワインは柔らかくエレガントな印象の赤い色合いで、酸度が高く、とても華やかなアロマを持ちます。

【区画】標高が高く、他の地で採れるルフェテと比べて高い酸を保てる2区画

【土壌】風化した花崗岩とスレート 【樹齢】約80年 【収量】30hl/ha 【全房使用率】70%

【発酵】10日間スキンコンタクトの後プレスして樽発酵

【マロラクティック発酵】あり 【熟成】ブルゴーニュ樽にて8~10カ月間

【瓶詰時期】2022/6/1 【生産本数】2,200本

【アルコール度数】12.8% ◆SO2無添加

JAN なし

# Vino Tinto

商品コード	ワイン名	容量	VT	参考上代(税別)
65002016	Sietejuntos Syrah シエテフントス・シラー	750ml	2016	¥6,000



【キュヴェ名】「シエテフントス」とは数字の「siete(シエテ)／7」と「juntos(フントス)／一緒に」を重ねたイスマエル氏による造語です。彼にとって数字の「7」はチャンスをもたらす大切な数であり、謎を秘めた「カバラ数秘術」のような数だという思いがあります。実際にワイナリーでは「7つ」のブドウ品種を育てており、「7樽」のテンプラニーリョを醸造し、カーヴを「7つ」に仕切る、という具合に蔵の大事なことの多くが「7」にまつわっています。この「7」という数字が用いられたこのキュヴェは、まさに醸造チームの信条が生かされており、チーム皆の思いを込めたコンセプトで造られたキュヴェです。

【品種】シラー100%

【土壌】粘板岩が砕けた石を含む土壌

【樹齢】約20年 【面積】約0.8ha 【全房使用率】100%

【压榨】優しくプレスし品質の高いジュースだけを抽出

【発酵】初めはルモンタージュを施してアロマがよく立つようにし、後半はタンニンが過度に抽出されないように足で優しくゆっくりとピジャージュを行いながら、野生酵母による自然発酵を促します。

【熟成】ブルゴーニュの白ワインに使った古樽を用いることで、まるやかなタンニンに仕上げます。

【アルコール度数】13.5%

JAN なし

65042123	Brutal Tinto ブルータル・ティント	750ml	2023	¥6,300
----------	----------------------------	-------	------	--------



【キュヴェ】バルセロナにある同じ『ブルータル』という店名のバーのために造り始めたスペシャルキュヴェで、スペイン語で「残酷!!!」という意味です。毎年違う表情を見せるヴェルデホの個性をとことん追求し、「誰ひとりとして飲みながら無関心ではいられなくなるほどの強烈な個性を持つワイン」というコンセプトのもと、毎年違うアプローチを用いて造られています。「ここまでしたらもう後戻りはできない！我々はワイン界に残酷さをもたらした！」という気持ちを込めて名付けられました。

【品種】ルフェテ 100%

【土壌】風化した花崗岩とスレート 【樹齢】約80年

【全房使用率】50%（除梗50%） 【収量】30hl/ha

【醸造】ステンレスタンクにて2-3週間発酵の後プレス、野生酵母による自然発酵

【熟成】古樽にて6ヶ月熟成

【アルコール度数】13.0% ◆SO2無添加

JAN なし