

Bodegas Albamar (Rias Baixas)

ボデガス・アルバマル (リアス・バイシャス)

《詳細・歴史》

一説にはフランスの修道士がブドウを持ち込み、この川沿いでブドウ栽培が広がったとされ“アルバリーニョの父”と呼ばれる、ガリシア地方の中心を流れるウミア川。この川が太平洋へ流れ込み多くの渡り鳥がくる河口の街、カンバードスの郊外にワイナリーはあります。

もともとは現ワイナリーの当主であるスルソの父親でレンガ職人だったルイが1980年代にこの地で2ヘクタールの土地を手に入れブドウ栽培を開始し母親のイザベルと共に小さな商店と食堂を営みながらラベルを張らないボトルワインと量り売りを現地の人たちに行っていました。子供のころから両親の姿を見て育ったスルソはワインに興味を持つと共に世界中のワインとその栽培へとその好奇心はつながっていきました。義務教育が終わるころには「この土地のワインを作ろう！」と決心し学校で醸造を、さらには農業機械や食品機器の技師を学び自身に身につけ、2006年に両親から畑を引き継ぎ3人の仲間と共にワイナリーを設立。

ワイナリー名のAlbamar(アルバマル)はスルソの姓がAlba(アルバ)であること、この地を代表するブドウ品種Albariñoの一部をから。そして彼らと契約農家の畑は海沿いにあるため海を意味するMar(マル)であること。これらの意味を掛け合わせてできた言葉からきています。



《畑・栽培》

【栽培品種】白ブドウ：アルバリーニョ、黒ブドウ：カイニョ、エスパデイロ、メンシア

2ヘクタールの自社畑からスタートしたワイナリーは、レンタル畑、そして約20の信頼できる栽培農家からブドウ(約6ヘクタール分)を購入しワイン作りをおこなっています。

さらに2020年には海沿いにある土地を取得することができ白ブドウのアルバリーニョ、そしてこのエリアの希少な黒ブドウのカイニョ、エスパデイロ、メンシア、を3.5ヘクタール分植樹。将来的にはもう少し栽培面積を増やし、現状このエリアではほとんど栽培されていない特に黒ブドウの伝統3品種の良さを改めて知ると同時に地域のブドウ農家と共に栽培を増やしていきたいと語っています。海沿いで湿度が高い場所ながら自社畑はオーガニックを実践。



《醸造》

白ブドウ、黒ブドウ共に収穫後、ステンレスタンク、大樽に入れ野生酵母で発酵。

翌年の2月～3月まで一切手を加えず、この時期に初めて状態を確認、タンクごとのワインの味をみてブレンドしワインごとに落ち着かせ、それぞれのタイミングをみてセルローズ100%(目の粗い)でフォルタリング、無清澄で瓶詰。

子供のころからのワインに対する思いと、ワイナリー設立の実現、そして地域全体の将来を見据えたブドウ栽培に加えて独創的な醸造や熟成方法で生まれるワインと同時に、常に夢と理想を持ち続け、学び、そして実践している姿勢はスペイン国内をはじめ、世界中の自然栽培をおこなうワイン生産者からも一目置かれている生産者です。



Vino Blanco

商品コード	商品名	VT	容量	参考上代(税別)
65412124	Albamar アルバマル	2024	750ml	¥5,000
	<p>【キュヴェ】ワイナリーが所有する畑と信頼のおける契約栽培農家(2024ヴィンテージは17軒)のアルバリーニョで作る、アルバマルの定番にして看板ワインながら毎年予約をしないと完売してしまう国内外を問わずに定評のある白ワイン。</p> <p>【品種】アルバリーニョ 100%</p> <p>【畑】17軒のワイナリー周辺で葡萄栽培農家が90%以上、約10%は海沿いで新しく開墾した自社畑。</p> <p>【樹齢】契約栽培農家：1970年植樹、自社畑：2020年植樹</p> <p>【土壌】花崗岩(棚仕立て) 【収量】65hl/ha</p> <p>【全房使用率】100%(除梗をせずにプレスした果汁)</p> <p>【発酵・熟成】2,500Lから10,000Lの各種ステンレスタック(17-20℃)で自然発酵と同時に澱と共に約6ヶ月間。</p> <p>【マロラクティック発酵】全体の約20%をマロラクティック発酵</p> <p>【生産本数】75,000本 【アルコール度】13.0%</p>	JAN なし		
65413124	Albamar O Sebal アルバマル・オ・セバル	2024	750ml	¥5,500
	<p>【キュヴェ】樹齢40年以上の古木の2区画のアルバリーニョで仕込み、さらに酸化防止剤(SO2)未使用、無濾過・無清澄で作られるアルバマルならではのピュアな白ワイン。</p> <p>【品種】アルバリーニョ 100%</p> <p>【畑】賃貸契約をしワイナリーが管理をしている2区画</p> <p>【樹齢】1986年植樹 【土壌】花崗岩由来の砂質土壌 【収量】65hl/ha</p> <p>【全房使用率】100%(除梗をせずにプレスした果汁)</p> <p>【発酵】ステンレスタック(17-20℃)で約20日</p> <p>【熟成】澱と共に5,000Lのステンレスタックで約7ヶ月</p> <p>【マロラクティック発酵】あり 【生産本数】5,000本</p> <p>【アルコール度】13.0% ◆無濾過・無清澄</p>	JAN なし		
65410123	Pepe Luis ペペルイ	2023	750ml	¥10,000
	<p>【キュヴェ】ステンレスタックでの発酵をスタートし途中で大樽に移し発酵。毎年どういワインになるのか。樽の中での最終的な発酵が毎年どうなるかの気まぐれでできる、その年と土地の味を楽しむというコンセプトで作られるアルバリーニョ。若くして交通事故で亡くなったスルソの兄弟に捧げる特別なキュヴェ。</p> <p>【品種】アルバリーニョ 100%</p> <p>【畑】契約栽培農家が所有し海沿いにある小さな5つの区画。</p> <p>【樹齢】1981年植樹</p> <p>【土壌】花崗岩由来に砂質 【収量】65hl/ha</p> <p>【全房使用率】100%(除梗をせずにプレスした果汁)</p> <p>【発酵】ステンレスタック(17-20℃)、途中で大樽へ移動</p> <p>【熟成】2500Lの大樽で約20ヶ月</p> <p>【マロラクティック発酵】あり 【生産本数】2,500本 【アルコール度】13.0%</p>	JAN なし		
65411124	Alma De Mar アルマ・デ・マル	2024	750ml	¥10,000
	<p>【キュヴェ】スルソの父親が1981年に最初に植樹した粘土質の多い区画のブドウを使用。ステンレスタックと大樽でそれぞれ発酵しブレンド。その後約10ヶ月間の長期にわたりパトナージュ(攪拌)を行わず、ワインに澱を馴染ませた、ALMA=Soul, MAR=SEA、“海の魂”と名付けられたワイナリーでも特別なキュヴェ。</p> <p>【品種】アルバリーニョ 100%(除梗をせずにプレスした果汁)</p> <p>【畑】海沿いにある自社畑</p> <p>【樹齢】1981年植樹 【土壌】花崗岩由来の粘土の多い砂 【収量】65hl-70hl/ha</p> <p>【全房使用率】100%</p> <p>【発酵】ステンレスタック(17-20℃)と大樽(温度コントロールなし)</p> <p>【熟成】2000 Lの大樽で約10ヶ月 【マロラクティック発酵】あり</p> <p>【生産本数】2,000本 【アルコール度】13.0%</p>	JAN なし		

Vino Tinto

商品コード	商品名	VT	容量	参考上代(税別)
65431122	○ Esteiro Caino オ・エステイロ・カイニコ	2022	750ml	¥7,800



【品種】カイニコ・テント 100%

※カイニコ・テント：ポルトガル北西部が起源といわれ、ガリシア地方の一部で栽培されている土着品種。

小粒で厚い果皮を持ち、タンニンと酸を持ち合わせているのが特徴の黒ブドウ。

【畑】海沿いのカンバドスと山あいのパーロにいる約10の契約栽培農家の畑

【樹齢】約80年-100年

【土壌】花崗岩由来の砂 【収量】65hl/ha

【全房使用率】100%

【発酵】小さなステンレスタンクと225L-500Lの古樽でそれぞれ温度コントロールなし

【熟成】ステンレスタンク：約6ヶ月/大樽：約12ヶ月

【生産本数】750本 【アルコール度】11.0%

JAN なし

65432122	○ Esteiro Espadeiro オ・エステイロ・エスパデロ	2022	750ml	¥7,800
----------	--------------------------------------	------	-------	--------



【品種】エスパデロ 100%

※エスパデロ：ガリシア地方に古くから伝わる在来品種で、のエリア全体で約5%ほど栽培されている黒ブドウ。

《フランス南西部で栽培されているカマラオウ・ノール(Camaraou noir)と同じでポルトガルのヴィーニョ・ヴェルデ地方で栽培されている同じ名前・エスパデロとは違うということが最近のDNA鑑定で判明》晩熟で小さな果実と独特な草木の香りを持ち合わせており、デリケートでエレガントなワインになる品種。

【畑】カンバドスにいる3つの契約栽培農家の畑

【樹齢】約40年-50年

【土壌】花崗岩由来の砂 【収量】65hl/ha 【全房使用率】100%

【発酵】小さなステンレスタンクと225L-500Lの古樽でそれぞれ温度コントロールなし

【熟成】ステンレスタンク：約6ヶ月/大樽：約12ヶ月

【生産本数】750本 【アルコール度】10.5%

JAN なし

65430122	○ Esteiro Mencia オ・エステイロ・メンシア	2022	750ml	¥7,800
----------	----------------------------------	------	-------	--------



【品種】メンシア 100%

※メンシア：スペイン北西部のカスティーリャ・イ・レオン州のサラマンカが起源といわれ、ガリシア地方を代表する黒ブドウ。

華やかさにくわえて、穏やかな酸とタンニンを持ち合わせ、改めてその評価を高めつつある品種。

【畑】海沿いのカンバドスと山あいのパーロにいる6つの契約栽培農家の畑

【樹齢】約40年-50年

【土壌】花崗岩由来の砂 【収量】62hl/ha 【全房使用率】100%

【発酵】小さなステンレスタンクと225L-500Lの古樽でそれぞれ温度コントロールなし

【熟成】ステンレスタンク：約6ヶ月/古樽：約12ヶ月

【生産本数】750本 【アルコール度】11.0%

JAN なし

