

Txomin Etxaniz (Txakoli de Getaria)

チョミン・エチャニス (チャコリ・デ・ゲタリア)



歴史・詳細

『Txakoli／チャコリ』は、スペインの北東部、海の幸に恵まれた美食の街バスク地方を代表する白ワインとして世界中で非常に人気の高い人気を誇っています。土着品種の Ondarrabi／オンダラビ種から造られており、フレッシュ＆フルーティな風味とキリッとした酸味が特徴的です。微発泡のものがよくみられます。

『Txomin Etxaniz／チョミン・エチャニス』はそのバスク州ギプスコア県ゲタリアに所在し、創業は1930年ですが、歴史をさかのぼると15世紀からの由緒あるファミリーで、土着品種 オンダラビの保全と、チャコリ地区の近代化を使命として発展してきた家族経営のボデガです。美しいカンタブリア海を見下ろす丘に広がるブドウ畑は60ヘクタールに及び、彼らは代々受け継がれてきた伝統を重んじながら土着品種のみを扱っており、『D.O.Txakoli de Getaria』の中でもトップの生産者として大変知名度が高く、スペインで最も権威のあるワイン専門誌「シバリタス」や、R.パーカーJr.の「ワイン・アドヴォケート」で「チャコリ」として最高ポイントを獲得し続けています。

畑

【立地】美しく青い大海を望む丘の中腹に位置し、主に北向きの斜面

【広さ】60ヘクタール

【仕立て】棚づくり

【品種】バスク地方の代表品種オンダラビ・スリ(白ブドウ) オンダラビ・ベルツァ(赤ブドウ)

【収穫】10月上旬から11月にかけて全て手摘みで行う

醸造

【ブドウ】自社畑ブドウのみ使用 【プレス】空気圧 【発酵槽】温度制御可能なステンレスタンク

【熟成】スキンコンタクトにてタンクや樽などを用いる

【2022VT】

2022年はかなり暖かい春の始まりで始まった。3月初旬から4月末～5月のような春の気温になったため、ブドウ畑の芽吹きは2～3週間早まった。そして、春は穏やかな気候で開花には最適だった。夏は6月20日～8月20日まで雨が降らず、非常に暑く乾燥していた。この影響により、2022ヴィンテージのチャコリのアルコール度数は例年よりやや高く12%（前ヴィンテージの2021のアルコール度は11%）。いつもに比べ酸が柔らかく、そして果実感のある仕上がりになっています。



商品コード

ワイン名

容量

ヴィンテージ

税別参考上代

S0095822

Txakoli Blanco

チャコリ・ブランコ

750ml

2022

¥3,600



【キュヴェ】シュールリーによる丁寧な醸造と、1年間の瓶熟成を経ているため落ち着きがあり、他のチャコリとは一線を画す最上級の銘キュヴェとして世界中で知られており美食家から愛されています。

【タイプ】白辛口

【品種】オンダラビ・スリ(白ブドウ)85%、オンダラビ・ベルツァ(赤ブドウ)15%

【収穫】10月上旬に手摘みにて2品種とも同時に収穫

【醸造】2品種を合わせて空気圧にて優しくプレスし、ステンレスタンクにて低温発酵後、自らの自然な炭酸ガスを保ったまま、澱引きせずシュールリーにて数か月間熟成し、瓶詰後もさらに瓶熟成を経たからリリースされます。

【テイastingノート】外観はグリーンがかった明るいイエローでわずかに発泡がみられます。柑橘類やリンゴなどのフルーティなアロマとミネラル香がとても爽やかに感じられます。

口に含むと、柑橘系の爽やかな酸とミネラルのバランスの良さが抜群で、フレッシュさを伴いながら口中に広がる微発泡が心地よく、果実味と旨味とともに長く持続します。

【フードペアリング】魚介類系や白身のお肉の料理との相性はもちろん、現地ではアペリティフとしても大変人気です。6～7°Cに冷やしてお楽しみください。

【アルコール度数】12.0%

JAN 8428599001000