

# Txomin Etxaniz (Txacoli de Getaria)

チョミン・エチャニス (チャコリ・デ・ゲタリア)

Txomin Etxaniz



## 歴史・詳細

《Txacoli/チャコリ》は、スペインの北東部、海の幸に恵まれたバスク地方で育つ土着品種、Ondarrabi/オンダラビ種から造られるスペインを代表する白ワインで、フレッシュでフルーティな風味とキリッとした酸味が特徴的です。微発泡のものもよくみられます。  
『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。  
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、代々受け継がれてきた伝統を重んじ、地産ブドウ品種のみを扱っていますが、《D.O.Txacoli de Getaria》の中でもトップの生産者として知名度が高く、スペインで最も権威のあるワイン専門誌「シバリタス」や「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にて行う



## 醸造

- 【ブドウ】自社畑ブドウのみ
- 【タイプ】スパークリング、白ワイン、ロゼワイン、甘口ワイン
- 【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



| 商品コード    | ワイン名  | 容量  | ヴィンテージ | 税別参考上代 |
|----------|---|-----|--------|--------|
| S0095819 | Txomin Etxaniz Txacoli Blanco<br>チョミン・エチャニス チャコリ・ブランコ | 750 | 2019   | ¥3,000 |



【キュヴェ】丁寧なシュールリーによる醸造と1年間の瓶熟成を経て、落ち着き感のある他のチャコリとは一線を画す銘キュヴェです。  
【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プレスし、ステンレスタンクにて低温発酵後、澱引きせずシュールリーにて自らの自然な炭酸ガスを保ったまま数か月間熟成し、瓶詰後もさらに熟成されます。  
【外観】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。  
【アロマ】柑橘系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。  
【味わい】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、口中にフレッシュさを伴いながら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。  
【リアージュ】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人気です。6~7°Cに冷やしてお楽しみください。  
【評価】2006年、2007年、2009年：Rパーカー90ポイント  
【アルコール度数】11.0%



JAN 8428599001000