

# 理屈で飲むワインではなく、飲んで楽しいワインを造りたい ボデガ イヌリエータ



ヘミングウェイも愛したナバラ州都  
パンプローナから車で40分 ①



オーナーの一人アントニオと、輸出部  
のホセ(右)がお出迎え ②



ハートを魅了する太陽と自然が  
ある土地 ③



ピレネーからの風は発電にも  
利用しています ④



この土地でのソービニオンは  
ファンタスティック!! ⑤



ここまで成長するんだ! ⑥ アルコールは弱いんです。⑦



ファン マリは料理が趣味。⑧



ナバラ特産赤ピーマンの料理。⑨

【写真①】 スペイン北中部に位置するナバラ州。あの有名な文豪ヘミングウェイも愛し、牛追い祭りで有名ナバラの州都パンプローナから南へ約55km、車で約40分、ファルセスという町の郊外にイヌリエータのボデガがあります。

【写真②】 ワイナリーに到着すると、オーナーのひとりであるアントニオと輸出マネージャーのホセが私たちを迎えてくれま

した。アントニオは71年にスーパーマーケットの経営に着手し、地元で広く知られる24のスーパーマーケットを経営するオーナーになりました。しかし、'99年にファン マリと共にイヌリエータを立ち上げ、2003年には全てのスーパーを売却して、現在イヌリエータに全精力を集中しています。

【写真③】 畑がある丘からの景観。中央に見える建物がイヌリエータのボデガです。イヌリエータの畑は標高350mから500mにあります。丘の反対側には一面に小麦畑が広がっています。なぜワイン造りをするにあたりこの土地を選んだのか?と聞くと「太陽があり、自然があるこの土地は私のハートを魅了させた。」と語ってくれました。

【写真④】 ナバラ州はピレネーからの風の影響が強く、風力発電が盛んな地域です。あちらこちらに風力発電機を見ることが出来ます。しかも巨大なものばかり。なんとナバラ州では電力の67%は風力発電で補っているそうです。

【写真⑥】 ソービニオン ブランの畑。「ここまで葡萄木が成長するんだ」とホセ。そして、風力発電が盛んな地域ということもあるのでしょうか、風はワイン造りにおいてとても重要な働きをしてくれます。「最も重要なのは風なんだ。」と教えてくれました。ピレネー山脈からの風は木を乾燥させる役割を果たしてくれます。それだけではなく、午後は40℃近くまで気温が上がる夏季の間は風が吹くことにより畑の気温を下げる役割をしてくれます。また、成長したソービニオンの葉は、午後には高くなる気温や太陽の熱を防ぐ役割をこなすので、西側の葉を残して葡萄の実を保護させますが、東側の葉は落とします。そのため、このような太陽の豊かな地域でも、スッキリした酸のあるエレガントなタイプのソービニオン ブランが出来るのでしよう。まさにこの地域ならではの自然がもたらす効果と、上手く自然と共存する人の英知を見て感心しました。

【写真⑤】 だからアントニオも、「この土地でのソービニオン ブランの適性はファンタスティックだ。」と自信満々です。ナバラの白ワインと言えば、シャルドやピウラといった品種から造られるのが一般的で市場にも多く出ています。隣接するリオハも同じです。そんな中でもソービニオン ブランの栽培は非常に難しいと言われているので、なんと、「ナバラでソービニオン ブランを造っているのはイヌリエータだけ」なのです。

【写真⑦】 イヌリエータのキーパーソン、醸造家のケパ。面白いことに、彼自身はアルコールに弱いので量は飲めないそうです。故に、「自分がたくさん飲めないで、誰もが美味しく感じるワイン造りを常に心掛けている。」と彼は言います。「今日のワインは理屈で飲むワインが多い。でも、自分が目指しているのは“飲んで楽しいワイン”、誰もが楽しめる“喜びのワイン造り”としていきたい。」と語ってくれました。穏やかで控えめ、決して人を圧倒するような性格ではありませんが、ワインに対しての確かなイメージと信念をもつ熱い人でした。イヌリエータでは、ケパが好きなスタイルのワインを造りだすと、社員全員でそれを試し、商品化するかを決めるそうです。ケパに得意なワインは?と聞くと「白(オルキデア)とロゼ。特にソービニオン ブランは、ナバラでは私たちしか造っていないのでとてもやりがいがある。」と、返ってきた答えは、ここでもソービニオン ブランでした。“オルキデアの美味しさの秘密”、それは使う酵母の工夫にあるそうです。ソービニオン ブランは1ヶ所の畑にあるため、テロワールの違うものをブレンドして複雑さを出すことはできない。だから、酵母を何種類か使い分けているそうです。例えば、アロマがキレイに出る酵母、果実味のはっきり出る酵母、酸のはっきり出る酵母で醗酵させたものをブレンドするというように。「葡萄はひとつの葡萄でも、酵母をいろいろ用いてブレンドすることで、ここまで素晴らしいワインになる。」と秘密を教えてくださいました。(次ページへ続く)

【写真⑧】 視察の後にはボデガで食事を振舞っていただきました。オーナーのひとりであるファン マリは、料理が趣味とのことで、私たちのため料理を作ってくださいました。

〔写真⑨〕 ナバラ特産の赤ピーマンを使った料理。他にも豆を煮込んだスープ、ハモンセラーノ、チョリソーなどナバラの郷土料理が満載。ここでもオルキデアとロゼがすすんでしました。 営業一課 西尾宗洋

そんな魅力的なイヌリエータの人々が、熱い思いを込めて造り出すワインは・・・

オルキデア シュール リ 旧価格¥1,575(本体価格¥1,500)  
**S-102 2008 Orchidea sur lies** [4月より新価格] **¥1,470**(本体価格¥1,400)

《白》【辛口】等級:D.O.ナバラ 葡萄品種:ソービニオン ブラン 葡萄園面積:23ha  
ナバラでソービニオン ブランを造るのはとても難しいため、イヌリエータでしか造っていません。温度管理されたステンレスタンクでゆっくりと発酵させます。次に、澱と共に4ヶ月間寝かせ、その間テイस्टイングして判断しながら、攪拌します。その後、0~4℃で10日間酒石を落とします。輝きのあるグリーンに入った麦わら色。輝きがあり澄んでいます。とても複雑で強いフローラル(花)なアロマは、次第にパッションフルーツ、ライム、パイナップルなどの熟したトロピカルフルーツへと変わります。その奥に熟した果実のアロマが絶え間なく続きます。広がりのあるアタック、かすかな甘さとはっきりとしたフルーティなアロマが広がり、バランスのよいさわやかな酸味に支えられています。「オルキデア」とは、蘭の花の意味です。'07年からシュール リで造っており、'08年からラベル表示を始めました。'08年が「ペニングガイド2010」で90点、ムンドスヴィニで銀賞受賞。



ナバエルス 旧価格¥1,300  
**S-107 2007 Naveus** **¥1,365**(本体価格¥1,300)

《赤》【ミディアムボディ】等級:D.O.ナバラ 葡萄品種:カベルネ ソービニオン(50%)、メルロ(50%)  
名前の由来は、ナバラからの造語です。畑は標高350~450mに位置し、土壌は粘土質と石灰岩質です。12ヶ月間オーク樽で熟成させ、その後12ヶ月間瓶熟させていますので、ラベルには表示がありませんが、クリアンサに相当します。イヌリエータラベルのワインを造る全ての段階で選別し、それに満たないものがセカンドラベルであるナバエルスになります。また、全てがナバエルスになるわけではなく、地元の農協へ一部バルクで売っています。他の生産者のクリアンサと比較しても、非常に優れています。

スール 旧価格¥1,600  
**S-103 2006 Sur** **¥1,575**(本体価格¥1,500)

《赤》【フルボディ】等級:D.O.ナバラ 葡萄品種:ガルナチャ(40%)、シラー(40%)、グラシアーノ(20%)  
熟成:アメリカ産オーク樽6ヶ月間  
典型的なスペインの葡萄品種であるガルナチャとシラー、グラシアーノを使い、イヌリエータが造り上げたワイン。6ヶ月アメリカ産オーク樽で熟成しています。輝きのある濃い赤。花(スマイル)や赤い果実(チェリー)の混ざりあった香り。バニラとココアの香りが少し感じられます。グリセリン、ふくよかさがあって、生き生きとわくわくするようなワイン。素晴らしいバランスをもったワインを作り出すために、注意深いマセラシオンによって得られたそれぞれの品種のタンニンが、バランス良く混ざり合っています。「スール」とは、南の意味です。'06年が「ギア ペニン 2009」で84点。

ノルテ 旧価格¥1,700  
**S-104 2006 Norte** **¥1,680**(本体価格¥1,600)

《赤》【フルボディ】等級:D.O.ナバラ 葡萄品種:メルロ(50%)、カベルネ ソービニオン(37%)、プティ ベルド(13%)  
熟成:フランス産オーク樽(新樽少々、残りは2、3年樽)6ヶ月間  
6ヶ月樽で熟成しており、樽はフレンチオークで、新樽が少々残りは2、3年樽です。明るいルビーレッド。熟した果実の表れ、ブラックベリーやブルーベリーといった黒い果実の熟した香りは、しだいにスパイシーになっていきます。果実味の下から軽くスモーキーな香りが感じられます。力強いアタックとたっぷりのボリューム、粘性があり、丸く熟しすぎないタンニンがあります。塩漬けハム、白身肉のシチュー、ローストや網焼きや煮込んだ赤身肉に良くあいます。「ノルテ」とは、北の意味です。'06年が「ペニングガイド2009」で86点。

クアトロシエントス クリアンサ 旧価格¥2,100(本体価格¥2,000)  
**S-105 2006 Cuatrocientos Crianza** [4月より新価格] **¥1,995**(本体価格¥1,900)

《赤》【フルボディ】等級:D.O.ナバラ 葡萄品種:メルロ(60%)、カベルネ ソービニオン(40%)  
熟成:フランス産オーク樽(60%)・アメリカ産オーク樽(40%)14ヶ月間  
海拔400mで、このワインのために栽培されたメルロとカベルネ ソービニオンが使われています。14ヶ月樽熟成で、60%フレンチオーク、40%アメリカンオークを使用しています。赤いベリー系の果実、香りのよい木、スパイスがバランスよく混ざり合ったエレガントな香りです。生き生きとしてバランスがとれています。フレッシュで肉付きがよく、熟したタンニンからくるやさしい甘さがあります。余韻は長く、いつまでも飲み続けたいようなヴェルヴェットを思わせる口当たりです。「クアトロシエントス」とは、「400」の意味で、使われている葡萄が海拔400mの畑から収穫されたことを意味します。'06年が「ペニングガイド2010」で87点。

アルトス デ イヌリエータ レセルバ 旧価格¥3,300  
**S-106 2004 Altos de Inurrieta Reserva** **¥3,465**(本体価格¥3,300)

《赤》【フルボディ】等級:D.O.ナバラ 葡萄品種:メルロ(50%)、カベルネ ソービニオン(50%) 熟成:フランス産オーク樽15ヶ月間  
イヌリエータが所有する最も標高の高い傾斜地の厳選した葡萄を使って造られています。15ヶ月フレンチオークにて熟成しています。ルビーレッドに縁取られた濃いチェリーレッド。熟した赤い実の果実のアロマの下にミネラル、タバコ、レザー(皮)の香りがあります。エレガント、熟したタンニンが口の中を包みこみ、ふくよかな味わいです。洗練されて心地よい、絹のようなフィニッシュが感じられます。「アルトス」とは、高いという意味です。'04年が、「ペニングガイド2008」で90点。インターナショナル ワイン&スピリッツ コンペティション2008で銅賞、スイタデルス デュ ヴァン2008でトロフィー エクセレンス、コンクール モンディアル デュ ブリュッセル2008で銀賞、コンテスト「ヴィノ スプ30」2008で銀賞。