

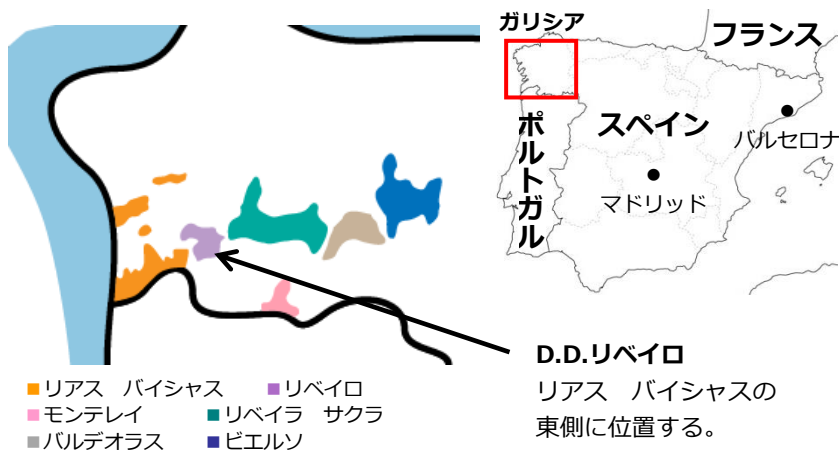
BODEGA EDUARDO PEÑA

—— ボデガ エドゥアルド ペーニャ ——



固有品種のブレンドがもたらすオリジナリティ溢れるワイン 生産量約 3 万本、リベイロの小さなボデガが生む“希少品”

ボデガ エドゥアルド ペーニャは、現オーナーのエドゥアルド ロドリゲスによって 2003 年に設立されたボデガです。エドゥアルドはリベイロで生まれ育ちました。彼は「いつかリベイロでワイン造りをしたい」と考えており、10 年以上かけて良い畑を探し、2003 年にボデガを設立し、2007 年にファーストヴィンテージをリリースしました。現在 7.5ha の畑を所有しています。醸造はアルバロ ブエノが務めています。D.O.リベイロを代表する葡萄品種であるトレイシャドウラを中心に、数種類の葡萄をブレンドして使います。それぞれの葡萄ごとに収穫時期を見極め、醸造も別々に行っています。スペインワイン評価本「ペニンガイド」では毎年のように掲載され、90 点以上の高評価が与えられています。また、2021 年 11 月 25 日に行われた D.O.リベイロの原産地呼称統制委員会が実施するコンクールにて、ワイナリーの名を冠した代表作「エドゥアルド ペーニャ 2020」が『Mejor Vino Blanco D.O. Ribeiro (D.O.リベイロのベスト白ワイン)』に選出されるなど、このアリアの重要な生産者のひとりとして活躍しています。



<D.O.リベイロについて>

スペイン北西部のガリシアに位置します。リアス バイシャスと比べ、リベイロに注目する人は少ないですが、修道院を中心に葡萄栽培とワイン造りが行われ、古くからヨーロッパ各地の王室に献上された歴史をもち、16 世紀には新大陸へも輸出されていました。フィロキセラ禍後に、南米に移住した人々が多く、耕作放棄地が増え、一時はパロミノのような量が多く収穫できる品種が植樹され、素朴な白ワインが造られていました。しかし、近年は固有品種であるトレイシャドウラなどの収量が低い品種から、高品質なワインが生産されるようになりました。



エドゥアルドのワイン造りに対する思い

「ガリシアは白ワインに最適な土壌で、スペインでも最高の白ワインができる地域です。この土地の伝統として、自家消費用であったり販売用であったりと多くの人が白ワインを造っています。私はそれを見て育ちましたから、いつか自分もワイン造りに関わりたいと思っていました。それでも、日当たりが良くミネラルを豊富に含んだ土壌を持つ優れた畑を見つけるのは大変です。私が購入した畑は丘の上にあり、とても日当たりが良い立地です。購入した時、畑に葡萄樹はありましたが、ワインメーカーのアルバロと相談して葡萄樹を植え替えました。アルバロとは、自分のボデガを持つ前に別のワイナリーで働いていた時に知り合いました。アルバロはとても腕の良いワインメーカーで、この地域の13のワイナリーで働いています。私はアルバロにワイン造りをして欲しくて、彼が気に入る畑と一緒に探したほどです。**良いワインは良い葡萄から生まれますし、良い葡萄は良い畑が育みます。ですから、私は毎日欠かさず畑に行きます。**それは仕事というよりも、落ち着く場所です。畑から見る景色はとても綺麗で、特に夏の季節は格別で、一度訪れたらここに住みたいと思わせる魅力があります」



エドゥアルドが信頼をおく醸造家 アルバロ ブエノ

醸造はアルバロ ブエノが担っています。ワイナリーを設立するにあたり、エドゥアルドと共に畑の選定や植え替えを指揮した、ボデガ エドゥアルド ペーニャ設立の陰の立役者といっても過言ではありません。

「僕にとってエドゥアルドのボデガは特別な存在だよ。何と言ってもエドゥアルドと僕は気が合うし、彼のワイン造りに対する理念に賛同しているからね。生産量は少ないけれど、彼と一緒に心を込めて、素晴らしいワインを造り続けていきたい」と語るアルバロ。二人の固い絆が感じられます。

畑の目の前は湖、斜面に広がる好立地の畑

所有する畑の大部分は湖を見下ろす斜面に広がっています。ガリシアでは冬は雨が多く、晴れる日が少ししかありません。そのため、彼らの所有する畑のように夕方まで一日中、日が当たることが重要です。また、湖からの反射光も大切です。

土壌は表面が砂質で、深くなるにつれ花崗岩と赤粘土です。

ワイナリーでは羊を飼っており、彼らは重要な働きをしてくれます。羊たちは葡萄の樹の間の雑草を食べ、長く伸びないようにしてくれます。また羊の糞は土壌に有効的な肥料となります。

複数の品種をブレンドすることで最高のワインが生まれる

樹の仕立てはギョー ドゥーブルです。花が咲いた後、小さい葡萄ができますが、その時点で未熟な房は捨ててしまいます。また、葡萄が大きくなる前の初夏の時期と、収穫の前に、畑で葡萄を選別します。収穫量よりも、葡萄の品質を重視しているため、日々注意深く観察し、本当に良い葡萄のみ残します。畑で最高の仕事をして、収穫した葡萄全てを使うことを目標としています。それでも気に入らなければ、他のワイナリーに売ってしまいます。

畑には5種類の葡萄がありますが、それは偶然ではありません。エドゥアルド ペーニャでは、それぞれ単体の葡萄では完成せず、ブレンドすることでクオリティの高いワインが生まれると考えているからです。そのため、それぞれの品種ごとに収穫時期を見極め、醸造も別々に行い、頻繁にテイastingをしてベストなブレンドの比率を生み出します。



果皮を凍結させることで、葡萄の個性を最大限に引き出す

葡萄の収穫は、まずゴデーリョとアルバリーニョを行い、次にラドとトレイシャドウラ、最後にロウレイラを行います。収穫は午前中に行います。それでも、葡萄の温度は 18〜20 度あるため、収穫した葡萄はドライアイスで冷やし、ワイナリーへ運びます。収穫した葡萄は 除梗し、ドライアイスで果皮を凍結させ、果皮からフルーティで華やかな香りの鍵となるテルペンやテロワールの持つ個性を最大限に引き出します。低圧でやさしくプレスした後、発酵が始まらない低温（6〜10 度）で 24 時間静置して澱を沈めまします。澱引き後、きれいな果汁のみを 16〜17 度で発酵させます。その際、酵母は葡萄についている天然酵母を使います。収穫時に沢山雨が降ることがあれば選別酵母の使用を考えますが、基本的に天然酵母です。アルバリーニョ以外は、葡萄の酸度が低いため、マロラクティック発酵は行いません。良質な澱と共に熟成させてから、別々に仕込んだ各品種をブレンドします。



入手困難なアイテムが日本で楽しめる
年間の平均生産量は僅か5,000本の「希少ワイン」

ガリシアの白ワインは、リアス バイシャスだけではありません
巧みなブレンドで生み出す「リベイロの魅力」をお楽しみください



マリア アンドレア 2019

María Andrea

2019VT

250 本限り

※2021VT が 6 月下旬入荷予定

「マリア アンドレア」は、1700 年代に実在した女性で、フランスとの抗争の際に決起した、ジャンヌ ダルクのような英雄で、この場所に住んでいました。ラベルには彼女の横顔が描かれています。使われている色は、葡萄の 1 年の成長過程を表しています。

淡い黄色、品種の特徴のよく出たレモン、月桂樹、マンゴー、メロン、マルメロ、黄色系の花の香りです。とてもフルーティでエレガント、力強く感じられます。ほどよいボディ、適度な酸、果実味が持続します。ステンレスタンクを使い、9 ヶ月熟成させます。 ★「ペニンガイド 2021」90 点

【白・辛口】国／地域等：スペイン／リベイロ

葡萄品種：トレイシャドウラ 50%、アルバリーニョ 25%、ロウレイラ 25%

熟成：ステンレスタンクで 9 ヶ月

品番：S-144／JAN：4935919071444／容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)

一部を樽熟成させた、上級キュヴェ
ワイナリーの名を冠した代表作

エドゥアルド ペーニャ 2018

Eduardo Peña ※無くなり次第 2019VT に切り替わり

美しい黄色みを帯び、金色に輝いています。複雑で力強いアロマ、繊細でエレガント。レモン、月桂樹、オレンジなどの柑橘類、パイナップルやマンゴーなどのトロピカルフルーツ類、さらに桃や杏などが、バニラやミネラルとマッチしています。程良いコクがあり、バランスよく、適度な酸もあります。全体の 90%をステンレスタンクで発酵、熟成させます。残りの 10%をフレンチオークの新樽（300L）で発酵、熟成させます。いずれも熟成期間は 9 ヶ月です。

【白・辛口】国／地域等：スペイン／リベイロ

葡萄品種：トレイシャドウラ 50%、アルバリーニョ 25%、
ゴデーリョ&ラド&ロウレイラ 25%

熟成：90%ステンレスタンク、10%フレンチオーク（300L）
の新樽で、それぞれ 9 ヶ月

品番：S-145／JAN：4935919071451／容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)



2018VT

16 本限り

「魚介類の宝庫」と呼ばれるガリシア地方
エドゥアルド ペーニャのワインは
魚介料理との相性もピッタリです



(写真左) 塩でボイルしたエビ。豊富な魚介がとれることから「魚介の宝庫」と呼ばれるガリシア。シンプルで素材の味が出た魚介類にリベイロのワインがよく合います。

(写真右) タコのガリシア風。タコはガリシアの特産品です。日本でもお馴染みの食材ですが、是非リベイロのワインと共に楽しみください。

