

ボデガ イヌリエータ

BODEGA INURRIETA



ワインメーカーを務めるハビエル マルキネスが、CWSA*にて 「ベスト ワインメーカー オブ ザ イヤー 2023」を受賞

*China Wine and Spirits Awards (CWSA) は中国最大のワインコンクールで、すべてのテイスティングをブラインドで行っています。

イヌリエータの品質の高さを支える醸造家ハビエル マルキネス

現在、ボデガ イヌリエータでワインメーカーを担うのはハビエル マルキネスです。彼は、30 年以上スペイン各地でワインメーカーをしてきたほど豊かな経験を持つ人物で、2020 年にボデガ イヌリエータに加入しました。今年開催された、中国最大の国際ワインコンクール「China Wine and Spirits Awards」にて『ベスト ワインメーカー オブ ザ イヤー 2023』を受賞し、その手腕が注目されました。彼は、受賞の際の CWSA によるインタビューで次のように話しています。

「正直なところ、この賞はボデガ イヌリエータ全体に対するものであり、私の中では、仲間のワインメーカーであるエイデル ロドリゲスと一緒に受賞しました。そして、ここに私の感謝を述べます。300ha 近い自分の畑を、私の要求をすべて満たして管理するのは容易ではありません。そして、技術・品質部門の同僚たち、彼らは本当にプロフェッショナルです。もちろん、生産部門の皆さんも、いつも影に隠れていますが、欠かせない存在です。管理部門は、しばしば厄介で大変な仕事ですが、すべてをコントロールするために欠かせない存在です。これから大変な時期がやってきますが、献身的な営業部門、そして、私たちに食事を提供し、施設を清潔に保ってくれている人たちにも。また、私たちにとって欠かせないサプライヤー、協力パートナーの方々にも感謝します。私たちは非常に厳しいですが、努力を認める方法を知っています。そして、私を信頼し、この素晴らしい葡萄畑、素晴らしい施設、素晴らしいチームを与えてくれたアントニャーナ家にも感謝します。今日ここにいない人たちにも敬意を表してお伝えしますが、あなたたちの仕事は積み重なるもので、それだけの価値があるのです。最後に、私たちを評価し、大切に、尊敬してくれている、そして最終的に私たちのインスピレーションとなっているすべてのお客様に感謝申し上げます」

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 6 時点のものです。



フランスのワイン専門誌

「ジルベール&ガイヤール／2023 春 スペイン」にて表紙を飾りました

今、まさに注目を浴びる生産者です

CWSA での受賞の他にも、フランスのワイン専門誌「ジルベール&ガイヤール 2023 春 スペイン」でも表紙を飾り、今まさに注目を浴びています。彼らは、SNS で下記のようにコメントしています。

「世界で最高の出版物の一つであるフランスの名門ワイン雑誌「ジルベール&ガイヤール」の表紙になることにとても胸が熱くなっています。表紙では、私たちは『ナバラの王冠の宝石・ボデガ イヌリエータ』と称されています。

私たちはそこにいるために働き続けます。それを可能にしてくれたすべての方に感謝します」

今年 3 月、現地に視察訪問

ワインメーカーのハビエルに、イヌリエータの強みを語っていただきました。

3 年ぶりとなった今年の現地視察では、2020 年よりワインメーカーとして活躍する、ハビエル マルキネスに初めてお会いすることが出来ました。30 年以上スペイン各地でワインメーカーとして活躍する経験豊かなハビエルが、ボデガ イヌリエータの強みについて次のように語ってくれました。

「イヌリエータの強みは、ある程度の生産量があるにも関わらず品質が毎年安定していること。ワインは、良い畑とワインを仕込む技術、そしてそこで働く素晴らしい人材が揃っていないと安定した品質を保つことは難しい。イヌリエータは約 300ha もの畑を所有する珍しいボデガ。私は 32 年間ワインメーカーとしてスペイン各地でワイン造りをしてきたが、イヌリエータは本当に良い畑をたくさん所有している。そして、ここで働いている人たちは本当に素晴らしいチームだ。成功の秘訣は畑と素晴らしい人材にある」



2020 ヴィンテージについて

2020 年は気候の変化が多く、非常に複雑な年でした。年の初めから 6 月までは湿度が高く、涼しかったです。7 月は多くの雷雨に見舞われました。その後から収穫の時期までは極めて暑い日が続きました。収穫は、通常より早くスタートしましたが、終了したのは通常よりも遅く、イヌリエータの歴史上もっとも長い 70 日間続きました。7 月の多雨、その後に非常に暑い天候が続いたため、葡萄の成長が急激に進んだことが心配され、また収穫期間も長く、加えて新型コロナウイルス感染症の世界的な流行と、本当に大変な年でしたが、健全な葡萄を得ることが出来ました。ワインの品質は赤白共に極めて素晴らしいものになり、私たちとても忘れられないヴィンテージとなりました。

現地視察スタッフより

これまでも安定した品質で定評のあるイヌリエータという認識を持っていましたが、どのアイテムも想像以上に品質が素晴らしく、全員が驚かされました。ある程度の生産量があるにも関わらずどれも高いクオリティを維持しており、改めて素晴らしさ、価格に対する品質レベルの高さを実感し、ワインメーカーのハビエルの力量と情熱を感じました。ハビエルとは今回の視察で初めて会いましたが、ワインのテイスティングの際は、同僚でイヌリエータの営業を務めるホセ（写真左）が話に入る隙がないほど熱心に語っていただき、その熱量に驚かされました。飲んですぐに「美味しい」と分かる親しみやすさに加え、緩んだところのないしっかりとした骨格もあり、ワインに興味を持ち始めた初心者の方、そしてワインを良く知る方のどちらにも安心してお勧め出来る生産者だと再認識された訪問でした。



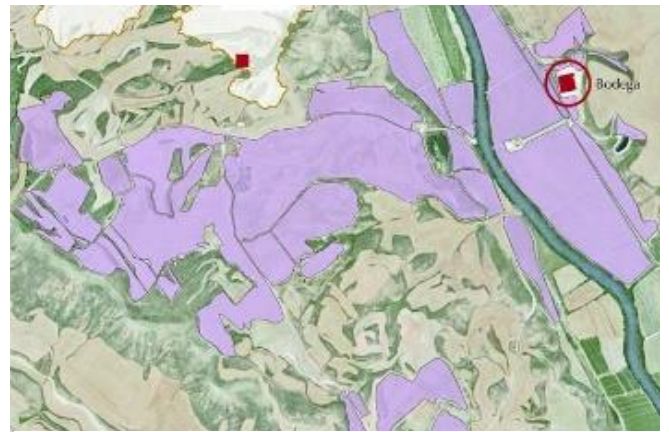


ボデガ「イヌリエータ」は、アントニャーナ家が所有しているワイナリーです。ワイナリーの設立は2001年でそれほど古くはありませんが、現在のオーナー、フアン・マリアとアントニオの兄弟の父は1940年代に畑を所有

し、葡萄の栽培を行っていました。しかし、現在のオーナーである息子たちは父の仕事を引き継がず、パンブローナでスーパーマーケットのビジネスを始め、26店舗のチェーンを運営するまでとなり成功を収めていました。そんな中、アントニャーナ兄弟は、若い頃は父を手伝って葡萄畑で働いていたこともあり、かねてから家族のルーツに戻りたいと考えていました。そして、2001年に成功していたスーパーマーケットの事業すべてを売却し、ボデガ「イヌリエータ」を設立することになりました。ワインに対する情熱を持っていた先祖への賛辞として、かつて葡萄畑のあった土地の名前である「イヌリエータ」をボデガ名に選びました。

ボデガの前に広がる素晴らしい葡萄畑

イヌリエータの畑は、ワイナリーの正面の小さな渓谷に広がっており、標高350m～500mの間にあります。気候は大陸性気候で、夏は暑く、冬は非常に寒くなります。雨が非常に少なく、乾燥した土地であり、畑に十分な水分量を供給するために約300haの畑すべてに灌漑設備を巡らせています。北西から、ピレネー山脈からくる強い風が吹きます。夏の暑い時期には、畑が涼しい状態に保たれるため、たいへん重要な要素です。また、土壌は砂、粘土、石灰岩と石で構成されています。標高が異なる畑は土壌の組成も異なります。イヌリエータでは、自然の生態系を大切に考え、可能な限り自然の環境を尊重した栽培を目指しています。正式なオーガニック認証は取得していませんが、畑には草花が生え、自然そのものが保たれるようにしています。



※紫色の部分に畑が広がっています。○がボデガの位置。



標高 350m の畑

砂を多く含む粘土質土壌。この畑では、赤のノルテ (S104)、スール (S103)、ナバエルス (S-107)、そしてロゼのメディオディア (S-116) に使う葡萄を栽培しています。



標高 400m の畑

標高が高くなるにつれて石が多くみられるようになります。石灰岩を多く含む粘土質土壌です。赤のクアトロシエントス (S-196)、そして白のオルキデア (S-102) に使う葡萄を栽培しています。



標高 500m の畑

一番標高の高い畑で石灰岩質の痩せた土壌。育つ葡萄は収量が低く、最も質の高いものが出来ます。白のオルキデア キュヴェ (S-124)、赤のアルトス デ イヌリエータ (S106)、ミマオ (S-233) に使う葡萄を栽培しています。

誰にとっても親しみやすいワインを目指しているため、品種やブレンド比率は毎年同じではない

イヌリエータのワイン造りのポリシーは、国や文化を問わず誰にも愛される、親しみやすいワイン (easy drinking) を手に取りやすい価格で提供することです。そのため、イヌリエータのワインには、どれも非常にフレッシュでフルーティであるという特徴があります。加えて、毎年セパージュや比率が同じとは限りません。年によって品種の出来栄は様々であり、素晴らしいワインメーカーが最良のブレンドでベストな味わいのワインを造ります。そこには、安定した品質で、飲んでいて楽しい、飲む人に喜びを与えてくれるワインをお届けしたいという思いが込められています。



ナバラにおいてソーヴィニヨン ブランでいち早く成功を収めたパイオニア
この価格帯としては素晴らしいクオリティを持っています

オルキデア 2022 Orchidea

ソーヴィニヨン ブランは冷涼な気候を好むため、他の産地よりも暑いナバラで栽培するのはとても難しく、フレッシュでフルーティなスタイルに仕上げるのは大変で、このワインをリリースまでに4年かかりました。その後はコンクールド・モンディアル・デュ・ソーヴィニヨンやムンドウス・ヴィーニなどの国際ワインコンクールにおいても、彼らのソーヴィニヨン ブランは何度も金賞を獲得しており、ナバラでいち早く成功を収めています。とても複雑で強いフローラルなアロマは、次第にパッションフルーツ、ライム、パイナップル等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、バランスのよい酸に支えられています。標高300mと350~380m、400~440mとテロワールの異なる三つの畑の葡萄を使用します。13度に温度管理したステンレスタンクでゆっくりと発酵後、澱と共に4ヶ月寝かせ、その間テイスティングして判断しながら、攪拌します。その後、0~4度で10日間酒石を落とします。



【白・辛口】 国/地域等：スペイン/D.O. ナバラ 葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン
熟成：ステンレスタンクで澱と共に4ヶ月

品番：S-102/JAN：4935919071024/容量：750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)

スタッフのテイスティングコメント（現地視察にて）

- ・酸がしっかりと残っており、厚ぼったい味わいではなく、ハーブとトロピカルのバランスも抜群。
- ・香りがしっかり出ている。暑い年だが酸もしっかりとありバランスが良い。さらに品質が良くなっている。



ソーヴィニヨン ブランを新樽で熟成させた、イヌリエータの傑作

オルキデア キュヴェ 2020 Orchidea Cuvée

繊細なソーヴィニヨン ブランと樽熟成による風味が融合しています。トロピカルフルーツやリンゴのアロマ、さらに蜂蜜やバニラの繊細な香りがあります。肉付きがよく官能的で、しかもフレッシュな酸があります。丘の頂上にある4haの区画の葡萄を使用しています。石と粘土の見られる土壌で葡萄がゆっくりと熟します。発酵は、スタンダードクラスのオルキデア(S102)と同様です。その後、フレンチオークのバリック（新樽）で8ヶ月熟成させます。熟成期間中は10日に1回、手動でバトナージュを行って澱を攪拌することで、バランスのよい味わい、骨格をワインにもたらしめます。温度を低く保ち、マロラクティック発酵が起こらないようにします。



【白・辛口】 国/地域等：スペイン/D.O. ナバラ 葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン
熟成：フレンチオークのバリック（新樽）で8ヶ月

品番：S-124/JAN：4935919071246/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)

スタッフのテイスティングコメント（現地視察にて）

- ・しっかりと樽の風味にフルーツの要素もありバランスが良く、樽熟させたソーヴィニヨン ブランとしては大変魅力的。
- ・相変わらず良い品質。樽の風味がしっかりとあり、とても香ばしい。
- ・集約のある果実味と樽が非常にバランスよく調和している。

ガルナッチャとシラーを主体に造ります
パワフルさよりも、やわらかさ、バランスを求めたワイン



スール 2020

Sur

ふくよかさがあがり、生き生きとしてわくわくするようなワイン。輝きのある濃い赤。スミレの花や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。素晴らしいバランスをもったワインを造り出すために、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。標高 350m の畑で、砂を多く含む粘土質土壌です。アメリカンオークの樽で6ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】国／地域等：スペイン／D.O. ナバラ 葡萄品種：シラー、ガルナッチャ、他

熟成：アメリカンオークで6ヶ月

品番：S-103／JAN：4935919071031／容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)

カベルネ ソーヴィニヨンとメルロを主体に造るボルドースタイルを表現
スールよりもスパイスとボディを感じます



ノルテ 2020

Norte

明るいルビーレッド。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、次第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合います。標高 350m の畑で、砂を多く含む粘土質土壌です。フレンチオークの樽（新樽少々、残りは2、3回使用樽）で6ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】国／地域等：スペイン／D.O. ナバラ

葡萄品種：メルロ、カベルネ ソーヴィニヨン、他

熟成：フレンチオーク樽で6ヶ月

品番：S104／JAN：4935919071048／容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)

今回の現地視察で弊社スタッフが「品質の高さに最も驚いた」と語るワイン
ワインメーカーのブレンド技術とコストパフォーマンスの高さを感じさせてくれる1本

クアトロシエントス クリアンサ 2019

Cuatrocientos Crianza

※無くなり次第 2020VT へ切り替わります

2019VT

180本限り

「クアトロシエントス」とは400の意味で、畑の標高が400mであることを意味します。標高が高くなるにつれて石が多くみられるようになります。石灰岩を多く含む粘土質土壌です。カベルネ ソーヴィニヨンは非常にパワフル、シラーはフレッシュさを保ちます。発酵とマロラクティック発酵はステンレスタンクで行います。フレンチバリック（新樽〜2回使用樽）で13ヶ月熟成させます。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ベルベットを思わせる口当たりです。

【赤・フルボディ】国／地域等：スペイン／D.O. ナバラ

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン 50%、メルロ 20%、他 熟成：樽で12〜14ヶ月

品番：S-196／JAN：4935919071963／容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)

スタッフのテイスティングコメント（試飲 2020VT／現地視察にて）

- ・このクオリティでこれほどの生産量があるのが凄い。
- ・イヌリエータのコストパフォーマンスの高さを再認識した訪問だったが、その中でも一番驚いた1本。
- ・集約のある甘い果実味と樽由来のスパイス、持続性のあるワイン。

最も標高が高い畑の葡萄を選別して造る『上級キュヴェ』
グラシアーノを主体にカベルネとシラーをブレンドしています



アルトス デ イヌリエータ レセルバ 2016

Altos de Inurrieta Reserva

※無くなり次第 2018VT へ切り替わります

2016VT
120 本限り

「アルトス」とは高いという意味で、イヌリエータが所有する最も標高の高い傾斜地（500m）の厳選した葡萄を使っています。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。畑は石灰岩質の土壌で、地質は非常に痩せていて育つ葡萄は収量が低くなりますが、最も質の高いものが出来ます。フレンチオークのバリック（新樽）にて 14 ヶ月、その後瓶で 24 ヶ月熟成させます。樽のメーカーは色々です。ボトルで長く寝かせることで、タンニンを丸くし、市場に出てすぐ楽しめるようにしています。「グラシアーノはタンニンがあるが酸もキープできる品種。近年では、ワインコンテストでもベストワインに選ばれている。このワインの品質はどんどん良くなっている」とハビエルは話してくれました。



★「ベルリナー ワイントロフィー2021」金賞

【赤・フルボディ】国／地域等：スペイン／D.O. ナバラ

葡萄品種：グラシアーノ 60%、カベルネ ソーヴィニヨン 30%、シラー10%

熟成：フレンチオークのバリックで 14 ヶ月、その後瓶で 24 ヶ月

品番：S-106／JAN：4935919071062／容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)

スタッフのテイastingコメント（試飲 2018VT／現地視察にて）

- ・今の状態でも果実味がしっかりとあり、酸もあって、美味しい。グラシアーノの魅力が詰まっている。数年後に、さらに良くなるポテンシャルを持っている。
- ・酸がしっかりとあり、数年熟成させても素晴らしくなりそう。

＼ 最新 2022VT のロゼも入荷致しました ／

メディオディア ロサド 2022

Mediodía Rosado

【ロゼ・辛口】 葡萄品種：ガルナツチャ、他

品番：S-116／JAN：4935919071161／容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)

スタッフのテイastingコメント（現地視察にて）

- ・アロヴァンスカラーのロゼには出せない旨味がある。生ハムにピッタリ。
- ・濃い目の色合いが示すようにしっかりとした味わいを持ったロゼ。最近ではアロヴァンスカラーのロゼを造る生産者が増えて中、個性が目立って非常に良い。

