

3 ッ星レストランが採用する、リアス バイシャスのアルバリーニョ 年間生産量わずか 6 万本のブティックワイナリー



Key Points

アデガ エイドスは、アルバリーニョの本家本元であるリアス バイシャスのバルドサルネス地区の小規模生産者。栽培面積 12ha、年間生産本数 6 万本で、アルバリーニョ 100%のワインを手掛けています。ほとんどすべてのワインがステンレスタンク 100%で、6 ヶ月以上のシュールリを経てリリースされます。トップキュヴェのコントラアパレーデは、44 ヶ月シュールリという驚異的な 1 本で、唯一無二の個性的なアルバリーニョです。著名な 3 ッ星レストラン「カン ロカ」でもたびたびオンリストされており、高品質な「海のワイン」の生産者として知られています。



オーナーのマルセロ ラディオ

年間生産量 6 万本のブティックワイナリー



<リアス バイシャスの 5つのサブゾーン>

- リベイラ ウリャ
- バルドサルネス
- ソトマヨール
- コンタード デア
- オロサル

アデガ エイドスは、マルセロ ラディオによって 2000 年に設立されたワイナリーです。マルセロはもともと、自宅のガレージで自家消費用のワインを造っていました。そのワインを義兄弟のバーで提供したところ、村人たちが気に入り評判となりました。さらにフランスのレストランからも、ごく少量でも構わないので分けて欲しいという依頼があったため、ワイナリーを設立することを決めました。ワイナリーは、リアス バイシャスのサブゾーンのひとつ、バルドサルネス地区の南端、パドリニャンと呼ばれる丘陵地の中腹にあります。サンシェンショの町とポンテヴェドラ湾を見下ろす恵まれた立地で、葡萄栽培に最適な気候と土壌の特性が相まって、酸と糖の絶妙なバランスと最適な熟度を持つ葡萄が育ちます。畑の面積は 12ha で、自家畑が 1/3、農家から借りている畑が 2/3 ですが、葡萄栽培についての指導はアデガ エイドスが行なっています。畑はすべて小さく、100 もの区画に細かく分かれているため、管理は手作業で行っています。生産可能本数は 15 万本ですが、ワインの品質を保つために、年間生産量を 6 万本にまで制限しています。

大西洋に面した冷涼で湿潤なテロワールが育む“リアス バイシャスの海を感じるワイン”



アルバリーニョは完熟しても高い酸を保持できるため、気候変動に対して有効な品種として注目されており、ニュージーランドやカリフォルニア、ウルグアイ、アルゼンチン、オーストラリアなど様々な国で栽培されているほか、2021年にはボルドーでも補助品種として認可されました。また、日本でも栽培されており、クオリティの高いワインが生産されています。アルバリーニョの起源は、イベリア半島の北西部にあるとされており、リアス バイシャスでは栽培葡萄の約 96%がアルバリーニョとなっています。リアス バイシャスのアルバリーニョは「海のワイン」と呼ばれています。特に、アデガ エイドスが位置するパレドサルネス地区は大西洋に面した冷涼で湿潤な環境下にあり、リアス バイシャスの中でも最もアルバリーニョが栽培されているエリアです。『Vinous』のレビュアー、ホアキン イダルゴはパレドサルネスについて、「海に近いことと純粋な砂と花崗岩の土壌のおかげで、柑橘系の香りとフローラルな風味が際立ち、口当たりはやや軽やかで、キレのある酸味を持つアルバリーニョが生まれる。私が最も興味深く、最も力強いアルバリーニョを見つけたのはサルネスだった」とコメントしています。



アデガ エイドスでは、リアス バイシャスのアルバリーニョならではの特徴を前面に出すために、ほとんどのワインをステンレスタンクのみで醸造しています。収穫は 9 月中旬から 10 月中旬にかけて行われます。選別を行い、傷んだ房を取り除いた後、葡萄をワイナリーに運びます。その後、選果台で 2 回目の選別を行い、傷んだ房や、衛生状態や成熟度が最適でない房を取り除きます。除梗、破碎、低温マセラシオンを行い、ソフトプレスを行います。さらに特徴的なのは、タンクでの長い熟成期間を経て、複雑さとボリューム感のあるワインを生産していることです。スタンダードクラスは約 6 ヶ月、ミドルクラスは約 11 ヶ月、トップクラスは約 44 ヶ月もの間、澱とともに熟成させています。ア

デガ エイドスはタンクのみでも長期熟成できることを世界に知らしめた先駆者として知られています。エイドスの高品質なアルバリーニョは、スペインの著名な 3 ッ星レストラン「El Celler de Can Roca（カン ロカ）」でも、たびたびオンリストされています。

華やかな香りとほのかな塩気があり、魚介類にぴったりの味わいです

エイドス デパドリニャン 2024

Eidos de Padriñán

アデガ エイドスが最初に造られたワインです。「エイドス」はボデガの周りの農地を意味します。畑の土壌は花崗岩です。100%除梗して、回転式のタンクで醸しをします。圧搾して、15 度に保ちステンレスタンクで発酵させます。120hL か 240hL のタンクで澱と共に 6 ヶ月熟成させます。麦藁色で、ミネラルや乾燥したスパイス、レモンの皮、花の香りがあります。残糖のないフレッシュな味わいで、バランスがとれています。熟したアルバリーニョの果実味と共に、潮風と花崗岩からの澄んだ塩を含んだミネラルの風味が感じられます。市場がアルバリーニョに求める、澆刺としたフレッシュ感のあるスタイルです。

★「ペニンガイド 2026」で 92 点

【白・辛口】<Alc.13.5%> 国/地域等：スペイン/D.O. リアス バイシャス
葡萄品種：アルバリーニョ 100% 熟成：ステンレスタンクで澱と共に 6 ヶ月

品番：S-279/JAN：4935919072793/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)





ミネラル感が強くフルボディタイプのアルバリーニョ 地元の伝統的なアルバリーニョを知る人が好むタイプのワインです

ベイガス デ パドリニャン 2023 *Veigas de Padriñán*

ベイガスは、エイドス（S279）よりも伝統的なスタイルで、地元のアルバリーニョを知っている人が好むタイプです。よりミネラル感があり、フルボディタイプのアルバリーニョとなっています。エイドスの中で一番生産量が少ないワインで、僅か 3,000 本しかありません。このベイガスとコントラアパレーデ（S281）に使用する葡萄は同じ区画で、醸造も基本は同じですが、樹齢が異なっています。ベイガスに使う葡萄の平均樹齢は 40 年です。9 月末～10 月に収穫します。区画別に収穫し、葡萄の温度を 7 度まで下げます。マセラシオンして、タンクで発酵させます。澱を沈めます。120hL か 240hL のタンクで澱と共に 11 ヶ月熟成させます。淡い黄金色、スパイシーでミネラルの効いた、柑橘類や青リンゴ、ハーブのアロマがあり、白胡椒も香ります。ドライで、混じり気がなく、タンジーレモンやライムの風味、タイムも感じられます。

★「ペニングガイド 2026」91 点

【白・辛口】<Alc.13.0%> 国/地域等：スペイン/D.O. リアス バイシャス

葡萄品種：アルバリーニョ 100% 熟成：ステンレスタンクで澱と共に 11 ヶ月

品番：S-280/JAN：4935919072809/容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)

44 ヶ月のシュール リがもたらす濃密さと複雑さ アデガ エイドスを代表する唯一無二のアルバリーニョ

コントラアパレーデ 2021 *Contraaparede*

コントラアパレーデはアデガ エイドスのトップキュヴェですが、実は偶然生まれたワインです。ある時、仕込んであった小さなタンクの内容を忘れていて、そのことに気付いて試飲してみたところ、長期熟成によって素晴らしい味わいとなっていました。そのタンクのワインを更に熟成させて試飲を繰り返したところ、ベストな期間が 44 ヶ月だったため、商品化することにしました。“contra a parede”は、「壁の近く、壁際」という意味で、ガリシアの文化に由来する名前です。ガリシアでは多くの人が自家用ワインを造っているため、友人の家に行くとワインでも飲もうと薦めてくれるそうです。その時、壁の近くにあるワイン（つまり取りにくく、大事に奥にしまいこまれているワイン）は秘蔵のワインなので、「コントラ ア パレーデ（壁の近くにあるワイン）を飲ませてよ！」と言うそうです。



葡萄の平均樹齢は約 80 年です。収穫した葡萄を選別し、48 時間醸しを行います。その後、1500L のステンレスタンクで 44 ヶ月、シュール リを行いながらじっくりと熟成させます。生産量はごくわずかで、2,500～3,000 本しかありません。黄金色で、梨やメロン、緑のアーモンドの力強いアロマ、コクがあってしかもエネルギー、ぴりっとしたレモンの皮や梨の皮があり、乾燥したハーブや花の香りがあります。とても濃縮したアルバリーニョで、力強いフィニッシュが感じられます。唯一無二の個性を持ったアルバリーニョです。

★「ペニングガイド 2025」93 点、「ティム アトキン MW」92 点

【白・辛口】<Alc.13.0%> 国/地域等：スペイン/D.O. リアス バイシャス

葡萄品種：アルバリーニョ 100% 熟成：1,500L のステンレスタンクで 44 ヶ月

品番：S-281/JAN：4935919072816/容量：750ml

¥6,050(本体価格¥5,500)

