

Domeco de Jarauta

ドメコ・デ・ハラウタ 

リオハ・バハでは困難なく凝縮した完熟ブドウを得ることができ、最も果実味に富むボディ豊かなワインが生まれる。その美点がモダンに表現され「厚みがありリッチで多層的なテンプラニーリオの先駆け」と称される、リオハの『今』を体現する新星。



1991年にスペインの原産地呼称の最上位であるD.O. Ca. (特選原産地呼称ワイン)に初めて認定されたリオハはスペイン国内のみならず国際的にもその名をとどろかせてきた第一級のワイン生産地である。南に構えるデマングダ山脈により中央高地からの夏の熱波が遮られ、北にそびえるカンタブリカ山脈により海から吹き寄せる冷たい北西風から守られた特異な環境により、夏の暑さは穏やかで冬の寒さも厳しくない。この独特の気候の恩恵を受け、古くからブドウ栽培が盛んに行われてきた。



リオハの生産地域はスペイン北部のエプロ川流域に東西約120kmに渡って伸びる。リオハ・アルタ、リオハ・アラベサ、リオハ・バハの3地区に分類され、北西寄りのリオハ・アルタとリオハ・アラベサが大陸性の比較的涼しげな気候であるのに対し、南東にあるリオハ・バハは地中海性気候の影響を強く受け、リオハの中で最も温暖で乾燥している。リオハ・バハの年間平均降水量は300mmと他の2地区よりも約200mmも少なく、またリオハ・アルタより収穫が1ヶ月早いこともある。このようにリオハ・バハでは困難なく凝縮した完熟ブドウを得ることができるため、リオハの中で最も果実味に富むボディ豊かなワインが生まれる。

ドメコ・デ・ハラウタは19世紀からリオハ・バハでブドウ栽培を続けてきた生産者である。醸造施設周辺に広がる90haの畑にはテンプラニーリオをはじめ、ガルナッチャ、グラシアーノ、マスエロ(カリニエナ)が栽培され、大きな石がごろごろとした石灰粘土質土壌は水はけがよくブドウが根を伸ばしやすい。乾燥した温暖な気候を活かし、病害に対する予防薬も必要最低限以上の量は使用しない有機農法に近い栽培を行っており、一部の畑では完全有機農法も実施し、より健康でクオリティの高いブドウを得ることに務めている。

醸造においては、最新の醸造施設を備える大手生産者が多いリオハでも特に最新鋭の設備を導入。様々なブドウからそのキャラクターや育った畑の性質を考慮したワインを個別に醸すことができる機能的な醸造設備の他、温度管理はもちろん湿度や密閉状態を考慮した複雑なシステムでワインの熟成に最適な環境を保持できる熟成庫も備えている。



初ヴィンテージが1995年、ワイナリーを設立したのは2005年とワイン生産者としてはまだ若手だが、長らくワイン産業に携わってきた経験と現代的な醸造法から生み出されるワインにはリオハ・バハの美点がモダンに表現されている。ワイン・アドヴォケートでは既に「厚みがありリッチで多層的なテンプラニーリオの先駆け」と称される、リオハの『今』を体現する新星である。

Spain



リオハ ソトマジョール ベンデミーア・セレクションナーダ
2010 Rioja Sotomayor Vendemia Seleccionada

定番 希望小売価格 ¥2,000

- 産地: D.O. Ca. Rioja
- 品種: テンプラニーリオ90%、グラシアーノ5%、マスエロ5%
- 熟成: フレンチオークとハンガリアンオークのバリック16ヶ月
- 評価: WA91
- アルコール度数: 14%

醸造所の周囲に広がる所有畑の中からブドウを厳選。オリエンタルなスパイスやラベンダー、ブラックベリーやブラックチェリーを思わせる濃密な香り。スパイシーさとともに口の中に広がるチャーミングな果実味は肉厚で甘く、よく熟したタンニンがジュシーさを引き立てる。豊かな果実と大らかなキャラクターで現代リオハを表現するパワフルなワイン。

