

Esencia Rural

エッセンシア・ルラル



マドリードの南、ケロ村にワイナリーを持つ。地元消費用にワインを造っていたが、2002年にマーケットにおいて独自性を打ち出すため、エッセンシア・ルラルという会社を設立した。厳しく乾燥する気候のラ・マンチャだが、灌漑をしないため、40ha以上の畑を持ちながら、生産量は100,000本に届かない。エッセンシア・ルラルで使うブドウは、樹齢100年を超すアイレンとテンブラニーリョも多く、ゴブレに仕立てられた平地の畑が地平線まで続く。その畑の中に、かつての大量生産時代の遺跡ともいえる巨大な円筒状のコンクリートタンクを備えた協同組合のワイナリーがあり、ワイン産業の盛衰を感じる光景だ。栽培・醸造家のフリアン・ルイスは、醸造を開始当初は、マーケットの要望に合わせ、醸造技術で管理されたワイン造りをしてきたが、会社の設立と合わせ、自分の感性の向くままにワイン造りを始めた。通常大量生産に向くとされるアイレンの古樹は、とても凝縮したブドウを少量実らせ、超長期のマセレーションをかけることで、独特の濃厚な味わいを持つ。推し量れない要素も確かにあるが、フリアンのワインはラ・マンチャの自然とワイン文化への最大の賛辞なのだ。

◎ Pampaneo Ancestral - Airén natural wine パンパネオ・アンセストラル アイレン・ナチュラル・ワイン				
	畑 品種：アイレン100% 位置：標高667m 土壌：非常にやせた石灰質の土壌	醸造	ティナハもしくはセメントタンクで10日間マセレーション 瓶詰め前に、ステンレスタンクで温度を下げて醗酵を止める ボトル内で1次醗酵を終了	備考 2017年まではピエ・フランコのブドウのみを使用し、ごく少量だけDEDALOの名前でリリースしていた。2018年は、自社畑からで、接ぎ木された樹齢70-80年のブドウも使用している。エッセンシア・ルラルらしく、スパークリングであっても、ティナハでのマセレーションにはこだわっている。
○ Pampaneo Airén Eco パンパネオ・アイレン・エコ				
	畑 品種：アイレン100% 位置：標高667m 土壌：非常にやせた石灰質の土壌	醸造	ステンレスタンクもしくはセメントタンクで6か月間マセレーション ステンレスタンクもしくはセメントタンクで6か月熟成	備考 「パンパネオ」とは、風や人が触れた時のブドウ樹の葉の動きを意味している。と同時に、休日やイベントなどで人が集まること時に用いる、Pampana という言葉に由来している。 パンパネオは、エコシリーズ（フィルター、瓶詰め時亜硫酸添加あり）とナチュラルシリーズ（ノンフィルター、亜硫酸無添加）がある。
○ De Sol a Sol - Airén Tinaja デ・ソル・ア・ソル アイレン・ティナハ				
	畑 品種：アイレン100% 植樹：1910年代植樹 位置：標高675m 土壌：粘土性石灰岩	醸造	畑の中に埋められた甕で6～9か月間、瓶詰めまでマセレーション	備考 畑で取れたブドウは、そのまま甕の中へと放り込まれ、瓶詰めまでの6か月から9か月に及ぶマセレーション期間中には、あらゆる酵母・バクテリアが働いていることを感じさせる。揮発酸と独特の酸化的な熟成香が特徴。しばしば、ボトリティスがつく畑のブドウを使用している。
● Pampaneo Tempranillo Eco パンパネオ・テンブラニーリョ・エコ				
	畑 品種：テンブラニーリョ100% 位置：標高665～668m 土壌：石灰岩、砂質	醸造	ステンレスタンクもしくはセメントタンクで6か月間マセレーション ステンレスタンクもしくはセメントタンクで6か月熟成	備考 「パンパネオ」とは、風や人が触れた時のブドウ樹の葉の動きを意味している。と同時に、休日やイベントなどで人が集まること時に用いる、Pampana という言葉に由来している。 パンパネオは、エコシリーズ（フィルター、瓶詰め時亜硫酸添加あり）とナチュラルシリーズ（ノンフィルター、亜硫酸無添加）がある。
● Malandro Garnacha マランドロ・ガルナッチャ				
	畑 品種：ガルナッチャ100% 植樹：1910年代植樹	醸造	畑の中に埋められた甕で6～9か月間、瓶詰めまでマセレーション	備考 畑で取れたブドウは、そのまま甕の中へと放り込まれ、瓶詰めまでの6か月から9か月に及ぶマセレーション期間中には、あらゆる酵母・バクテリアが働いていることを感じさせる。 エチケット「Malandro」のoの部分はその埋められた甕を真上から見た写真を使っている。揮発酸と独特の酸化的な熟成香が特徴。