

エンビナーテはロベルト・サンタナ、アルフォンソ・トレンテ、ラウラ・ラモス、ホセ・マルティネスの4人組からなるワインメーカーグループです。アリカンテの大学で醸造学を学んでいた4人が意気投合し、2005年に結成されました。大学卒業後、彼らはワイン造りのコンサルタント業を始め、これがのちに“エンビナーテ”へと発展することになります（公式のワインの販売は2008年から）。彼らは、リベイラ・サクラやカナリア諸島といった、主に大西洋気候から影響を受けた地域で、個性的な畑に焦点を当ててワイン造りをしています。彼らが4人組である理由は、“気が合い”、“志を同じくしている”からです。その志とは、スペインの古くからのブドウ栽培文化を背景とした、その土地固有の味わいを感じさせるワインを造ることです。彼らと話して感じることは、どんなところでも、良いワインはできるし、ましてやスペイン各地に残っている畑を見てくれ、という熱意です。

4人それぞれ、担当の地域があり、畑も醸造所もそれぞれの地域にありますが、基本的なアイデアは、4人でワインを造るということです。密に連絡を取り合い、各シーズンごとに4人で各生産地に集まり、栽培・醸造の方針決めていきます。誰がどのワインを造っているの？という質問にはいつも「4人で造っている。僕ら4人でエンビナーテだ」という風に答えます。

畑については、エンビナーテ所有の畑というものはなく、どれも各地域の栽培者とともに、作業をしながら栽培指導をしつつ、ブドウを購入するという形を取っています。畑のある村やその地区の出身でない彼らが、カナリア諸島の人たちのブドウを買わせてもらうことは、最初は難しかったそうですが、畑と一緒に作業をして考えを共有し、収量による変動のない、一定の額を支払うことで、少しずつ信用を得て来ました。手入れの仕方は、リュット・レゾネで、ピオロジックな栽培を指導しているけれど、まだ全てのエリアの畑で実現できているわけではないようです。

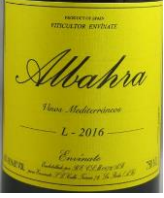
◆リベイラ・サクラ

主にアルフォンソの担当する畑で、スペインの西端、ポルトガルの北東にあるD.O.リベイラサクラのワイン。ドイツのモーゼルのように河に沿った急斜面に、ブドウ畑のテラスが連なる庄巻の風景。立っただけで、河の方へと落ちてしまいそうな斜面に、狭いテラスがいくつも重なり、そこにゴブレの自根のブドウが植わっているの光景には、彼らがなぜこの地域でワインを造りたいと思ったのかが一目でわかる説得力がある。


	<p align="center">●Lousas – Viñas de Aldea ロウサス – ビニャス・デ・アルデア</p>			<p>備考</p> <p>キュヴェ名のViñas de Aldeaは村の畑を意味し、複数の畑のブドウから造られる。位置づけ的にはいわゆるブルゴーニュの村名ワイン。ブドウは区画ごとに醸造され、通常木製樽とセメントタンクで半分ずつ熟成される。充実した果実味があるが、抽出は非常にデリケートで重たさを感じない。</p>
	<p>畑</p> <p>品種：メンシア90%、土着品種10% (メレンサオ、ブランセリャオ、カイニョ、アリカンテなど) 位置：標高400-600m 土壌：片岩、粉碎粘板岩、花崗岩</p>	<p>醸造</p>	<p>セメントタンクで20-40日間マセレーション セメントタンクとバリックで12か月熟成</p>	<p>備考</p> <p>マス・ドゥ・バドレットと呼ばれる栽培面積0.21haの畑だが、現地住人にはセオアネの名で親しまれてきた。真南向きの斜面で、冷涼な年でもしっかりと果実の熟す区画。果実味とタンニンの骨格がはっきりとしたワインができる。</p>
	<p>畑</p> <p>品種：メンシア85%、アリカンテ・ブーシエ15% 樹齢：1940年代 位置：標高430m、南西 土壌：片岩、風化した粘板岩</p>	<p>醸造</p>	<p>セメントタンクで30日間マセレーション 12か月樽熟成</p>	<p>備考</p> <p>区画名である“Camiño Novo”はスペイン語で「新しい道」を意味する。前オーナーがこの畑への道を作っていた際に亡くなったため、現在この畑は“Camiño Novo”として知られている。0.25haの小さな畑で高樹齢のブドウ樹が残る。</p>
	<p align="center">●Lousas – Doad ロウサス – ドアド</p>			<p>備考</p> <p>Doade (ド阿德) という村の複数の畑のブドウから造られる。キュヴェ名は村名Doadeから来ているが、DOに申請をしておらず村名を名乗れないため“Doad”としている。木樽は500L、350L、228Lの3種類を使用。マロラクティック酸酵は熟成中に自然発生。無濾過、無清澄。</p>
	<p>畑</p> <p>品種：メンシア85%、土着品種15% (ブランセリャオ、メレンサオ、グラオネグロ、ヘレスなど) 樹齢：1960年頃、1993年頃 土壌：長石の結晶を含む花崗岩、風化した粒子の粗い花崗岩</p>	<p>醸造</p>	<p>全房を足で破砕した後、容量4200ℓのコンクリートタンクで35日間マセレーション発酵。手動の垂直プレス機でプレスし、容量2000ℓと228ℓの木樽で澀引きせず12ヶ月間熟成。</p>	<p>備考</p> <p>マロラクティック酸酵は熟成中に自然発生。無濾過、無清澄。ロウサスの他のキュヴェに比べ、比較的色の明るい、赤い果実味のワインが仕上がる畑。</p>

◆アルマンサ

主に、ホセの担当する地域でスペインの東海岸、バレンシアの近くの地域。平地の畑が多く見られる地域で、ラ・マンチャなどのように安いスペインワインが大量に造られる地域ではあるが、国土の平均高度が660mであるスペインは標高が700mを超える地域（ラ・マンチャのように）がたくさんあり、平地であっても多くの手入れを必要とせず、特別に健康なブドウができる地域でもある。

●Albagra アルバーラ			
	畑	品種：ガルナッチャ・ティントレラ 70% モラビア・アグリア30% 植樹：1988年頃、1978年頃 位置：700、800m、平地 土壌：ガルナッチャ・ティントレラの畑は粘土質、白亜質。モラビア・アグリアの畑は粘土質、砂質、白亜質。	醸造 セメントタンクで2週間マセレーション。 セメントタンクとバリックで熟成。
		備考	果汁まで赤い、ガルナッチャ・ティントレラ。酸や苦みを意味するアグリアと名付けられた、モラビア・アグリア。どちらも醸造次第では野趣のあるワインが出来るが、エンヴィナーテとしては比較的短いマセレーションで、軽やかに、エレガントに仕上げている。


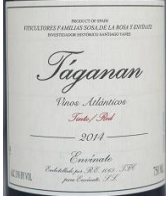


◆フミーリャ





●Micrit ミクリット			
	畑	品種：モンストレル100% 植樹：1940年代 位置：800m、平地 土壌：粘土石灰土壌	醸造 セメントタンクで2週間マセレーション。 木製樽で18か月熟成
		備考	ミクリットはムルシアのカーサ・カステイヨ社とエンピナーテによる、ジョイントベンチャーにより生まれたワイン。カーサ・カステイヨは400haの畑を所有する大きなワイナリーだが、3ヘクタールの自根/高樹齢のモンストレル（ムルヴェードルのシノニム）を、エンピナーテの醸造哲学に則って醸造している。短いマセレーション期間だが非常に抽出物の多い品種なので、長めの樽熟成をして滑らかなタンニンと、赤〜黒っぽいまった果実味のある、力強いワインに仕上げた。

◆カナリア諸島・テネリフェ島

主にロベルトの担当です。ロベルトはテネリフェの町の生まれで、両親はレストランを営んでいます。畑はタガナン村（タガナンシリーズ）、オロターヴァ地区（パロ・ブランコとミガン）、サンティアゴ・デル・テイデ村（ベンヘシリーズ）の村にそれぞれあります。

カナリア諸島は、ヨーロッパ最南端の地域で、少し東に行けばモロッコ、日本で言えば、奄美大島と同緯度にあります。島ということもあり、かなり高温多湿な環境でのブドウ栽培です。カナリア諸島のうち、エンピナーテがブドウを買っているのは、テネリフェ島という一番大きな火山島にある畑です。その中でもより涼しい環境にある、北向き斜面の畑（タガナンやオロターヴァ）や1000mを超える高い標高の畑（ベンヘ）のブドウを購入しています。

	○Táganan Blanco タガナン・ブランコ		テネリフェ島北西部、タコロンテエリア内にある、タガナン村の畑。ピドゥエーニョと呼ばれる、昔ながらの栽培環境で、様々な品種が自根で混植されている。
畑	品種：リスタン・ブランコ、マルヴァシア、ビハリエゴ、マルマフエロ、トロンテル、アルビーリョ・クリオーリョ、グアル、フォラステラなど 樹齢：100歳を超えるものも多い 位置：標高75-400m、多くの畑は北向き 土壌：火山性	醸造 品種により、セメントタンクやバリックで3週間マセレーション	
	●Táganan Tinto タガナン・ティント		テネリフェ島北西部、タコロンテエリア内にある、タガナン村の畑。ピドゥエーニョと呼ばれる、昔ながらの栽培環境で、様々な品種が自根で混植されている。非常にきれいに造られているようで、野性味のある香りや、抽出物の濃さや荒さも感じられ、火山性土壌由来のスモーキーさも感じられる。
畑	品種：ネグラモル、リスタン・ネグロ、モスカテル・ネグラ、リスタン・ガチョ、ビハリエゴ・ネグロなど 樹齢：100歳を超えるものも多い 位置：標高75-400m、多くの畑は北向き 土壌：火山性	醸造 セメントタンクや開放槽で2~4週間のマセレーション	
	●Táganan Parcela Margalagua タガナン・パルセラ・マルガラグア		“MARGALAGUA”という名前は、「母なる水」を意味する。テネリフェ島北西部、タコロンテエリア内にある、タガナン村の畑。ピドゥエーニョと呼ばれる、昔ながらの栽培環境で、様々な品種が自根で混植されている。野性味にあふれ力強さのあるタガナンシリーズだがマルガラグアは、透明感と瑞々しさを備える。
畑	品種：ネグラモル、リスタン・ネグロ、モスカテル・ネグラ、リスタン・ガチョ、ビハリエゴ・ネグロなど 樹齢：100歳を超えるものも多い 位置：標高300-450m、北向き 土壌：火山性	醸造 開放槽で28日間のマセレーション 木製樽で18か月熟成	
	●La Santa de Úrsula ラ・サンタ・デ・ウルスラ		テネリフェ島北西部、タコロンテエリア内にある、サンタ・ウルスラ村の3つの区画のブレンド。タガナン村と比べると畑は山側で標高が高く、出来上がるワインのアルコール度数も低い。火山性土壌を感じさせる、スモーキーなニュアンスはタガナン村に共通する。
畑	品種：ネグラモル、リスタン・ネグロ 位置：標高350~650m、北向き 土壌：火山性	醸造 開放槽でマセレーション 木製樽で12か月熟成	

	○Benje Blanco ベンヘ・ブランコ			備考 テネリフェ島南部、イコデン・ダウテ・イソラ地域内の、サンティアゴ・デル・テイデ村付近の畑。標高1000mを超え、夏の間もほとんど雨の降らない地域で、リスタン・ブランコの古樹がゴブレ仕立てで残っている。山の中の畑とは言え、海からの距離は5km程度で、味わいにもヨード香など海の要素を強く感じる。
畑	品種：リスタン・ブランコ 植樹：1910～1930年 位置：1000m以上の標高の、複数の畑から 土壌：様々な火山性土壌	醸造	セメントタンクで発酵 セメントタンクとバリックで8か月間熟成	
	●Benje Tinto ベンヘ・ティント			備考 テネリフェ島南部、イコデン・ダウテ・イソラ地域内の、サンティアゴ・デル・テイデ村付近の畑。標高1000mを超え、夏の間もほとんど雨の降らない地域で、リスタン・プリエトの古樹がゴブレ仕立てで残っている。火山島のテネリフェ島であることからどのエリアのワインからもスモーキーな香りや、火薬を思わせる香りがするが、ベンヘ・ティントの場合は特に顕著に感じる。少し還元的なニュアンスと合わせて、少し閉じた印象を与える。待つ価値あり。
畑	品種：リスタン・プリエト主体、ティンティエラ 植樹：1910～1930年 位置：1000m以上の標高の、複数の畑から 土壌：様々な火山性土壌	醸造	2～4週間、セメントタンクでスキン コンタクト バリックで8か月間熟成	
	○Palo Blanco パロ・ブランコ			備考 畑のあるオロターヴァと呼ばれる地域では、コルドン・トレンサード（三つ編み仕立て）と呼ばれる、古い仕立て方を採用している。複数の苗を一区所に植えて、それをお互いに絡ませながら、枝を伸ばしていき、長いものでは10m以上にもなる。根本が一区所に固まっているので、冬の間は、枝を1方向にまとめてどかしておいて、他の作物を栽培することが出来る。100年以上もこの地域で続く、昔ながらの栽培方法のブドウ。ワイン名は畑の呼称に由来しており、際立った酸と強く海を思わせるヨード香が特徴。
畑	品種：リスタン・ブランコ 植樹：1910年代以前 位置：標高700m、北向き 土壌：火山岩土壌、玄武岩	醸造	コンクリートタンクで12時間のマセ レーション 2500L樽で12か月間熟成	
	●Migan ミガン			備考 畑のあるオロターヴァと呼ばれる地域では、コルドン・トレンサード（三つ編み仕立て）と呼ばれる、古い仕立て方を採用している。複数の苗を一区所に植えて、それをお互いに絡ませながら、枝を伸ばしていき、長いものでは10m以上にもなる。根本が一区所に固まっているので、冬の間は、枝を1方向にまとめてどかしておいて、他の作物を栽培することが出来る。100年以上もこの地域で続く、昔ながらの栽培方法のブドウ。ワイン名は畑の呼称に由来しており、荒々しさと瑞々しさを両立したワインが出来る。
畑	品種：リスタン・ネグロ 植樹：1910年代以前 位置：標高300～600m、北向き 土壌：2区画とも火山岩土壌だが、片方はより粘土質	醸造	コンクリートタンク、開放槽で20-30 日間のマセレーション ニュートラルな600L樽と228L樽で 12か月間熟成	