

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。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る（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行っている。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。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。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、という熱意だ。

4人それぞれに担当の地域があり、畑も醸造所も各地域にあるが、基本的なアイデアは、4人でワインを造るということ。密に連絡を取り合い、シーズンごとに4人で各生産地に集まり、栽培・醸造の方針を決めている。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」という答えが返ってくる。

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る。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だが、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が、まだ全てのエリアの畑で実現できているわけではない。


### ◆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圧巻の風景。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。

●Lousas Viñas de Aldea ロウサス・ピニャス・デ・アルデア				
	畑	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) 位置：標高400-600m 土壌：片岩、粉碎粘板岩、花崗岩	醸造 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か月間熟成	備考 キュヴェ名のピニャス・デ・アルデアは村の畑を意味し、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。
●Lousas Doad ロウサス・ドアド				
	畑	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、グラオ・ネグロ、ヘレス) 植樹：1950年代後半~2000年頃 土壌：標高の低い場所からシストや片麻岩を含む土壌、高い場所ではより細かい粒子の片麻岩、青色石英、粘土	醸造 全房を足で破碎した後、25日から30日間マセレーション発酵 手動の垂直プレス機で圧搾 木樽で澱引きせず12か月間熟成	備考 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。
●Lousas Rosende ロウサス・ロゼンデ				
	畑	品種：メンシア85%、土着品種15% (ブランセリャオ、メレンサオ、アリカンテ、グラオ・ネグロ、ヘレス) 植樹：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	醸造 全房を足で破碎した後、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圧搾 容量2000Lと228Lの木樽で澱引きせず12か月間熟成	備考 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、比較的色彩の明るい、赤い果実味のワインが仕上がる畑。
●Lousas Seoane ロウサス・セオアネ				
	畑	品種：メンシア95%、土着品種5% (メレンサオ、ブランセリャオ、ソウソン、カイニョ、アリカンテ) 位置：400m、南向き 土壌：片岩、風化した粘板岩	醸造 セメントタンクで40日間マセレーション 12か月樽熟成	備考 マス・ドウ・ベ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。
●Lousas Camiño Novo ロウサス・カミーニョ・ノボ				
	畑	品種：メンシア85%、アリカンテ・プーシェ15% 樹齢：1940年代 位置：標高430m、南西向き 土壌：片岩、風化した粘板岩	醸造 セメントタンクで30日間マセレーション 12か月樽熟成	備考 区画名であるカミーニョ・ノボはスペイン語で「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。

## ◆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・ティントレラ主体、モラビア・アグリア、ガルナッチャ・ティンタ、バルディーリョ	醸造	セメントタンクで約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
		植樹：1978年頃、1988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・石灰質、モラビア・アグリアの畑は粘土質・砂質・石灰質		
				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、エンピ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：モナストレル100%	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か月間熟成
		植樹：1940年代 位置：800m、平地 土壌：粘土石灰土壌		
				備考 ミクリットはムルシアのカーサ・カステー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・カステーヨは400haの畑を所有する大きなワイナリーだが、3haの自根/高樹齢のモナストレル（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のため、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地域。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経営している。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（ベンハ・シリーズ）の村にそれぞれ点在。

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る。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を強いられる。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。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（ベンハ）のブドウを購入して醸造している。

		○Táganan Blanco タガナン・ブランコ		
	畑	品種：リスタン・ブランコ、マルヴァシア、アルビーリョ・クリオーリョ、ビハリエゴ、マルマフェロ、トロントル、グアル、フォラステラなど	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
		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		
				備考 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。

		●Táganan Tinto タガナン・ティント		
	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	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
		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		
				備考 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。

	<b>●Táganan Margalagua</b> タガナン・マルガラグア		“MARGALAGUA”という名前は、「母なる水」を意味する。テネリフェ島北東部、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か月間熟成	
	<b>●Táganan Campanario</b> タガナン・カンパナリオ		テネリフェ島北西部、タガナン村のEl Campanario（鐘樓の意）と呼ばれる畑。高齢により畑仕事を続けられなくなった栽培家から2017年に購入した。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：フォラステラ・ゴメラ、グアル、ベルデーリョ、リスタン・ブランコなど 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 600Lの木製樽で12か月間熟成 その間澱引きなし	
	<b>●La Santa de Úrsula</b> 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、リスタン・ブランコ 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か月間熟成	
	<b>○Benje Blanco</b> ベンハ・ブランコ		テネリフェ島南西部、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：標高1000m以上、複数の畑 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	
	<b>●Benje Tinto</b> ベンハ・ティント		テネリフェ島南西部、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、ベンハ・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、ティンティエリヤ 植樹：1910～1930年 位置：標高1000m以上、複数の畑 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	
	<b>○Palo Blanco</b> パロ・ブランコ		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。複数の苗を一か所に植えて、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。根本が一か所に固まっているので、冬の間は枝を一方方向にまとめておかしておいて、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。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	

○Palo Blanco - Las Molinas パロ・ブランコ ラス・モリナス						
	畑	<p>品種：リスタン・ブランコ            植樹：1910年代以前            位置：標高650m、北向き            土壌：火山岩土壌、玄武岩</p>	醸造	<p>コンクリートタンクで醗酵            2500L樽で澱とともに9カ月間熟成</p>	備考	<p>ラス・モリナスは、パロ・ブランコにある1.5haほどの区画で、樹齢は100年を超える。エンピナーテは2021年からこの区画の栽培に関わり始めたが、2022年にはそれまでこの区画を管理していた栽培家が引退し、エンピナーテが購入した。            パロ・ブランコの中でもとくに火山由来の繊細なミネラルリティと垂直性が表現できる区画だと考え、通常のパロ・ブランコとは別で瓶詰めをすることに決めた。</p>
●Migan ミガン						
	畑	<p>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</p>	醸造	<p>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カ月間熟成</p>	備考	<p>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。複数の苗を一か所に植えて、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。根が一か所に固まっているので、冬の間は枝を一方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。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。</p>