

Laboratorio Rupestre

ラボラトリオ ルペストレ

地域: Murcia

ビノ・デ・メサ Vino de mesa(テーブル・ワイン)

オーナー: Erik Rosdahl エリック・ロスダール

醸造・栽培責任者: Erik Rosdahl エリック・ロスダール



創業年: 2011 年

ドメヌ解説:

廃墟に住もうと決め、ムルシアの地に気に入った場所をみつけた。その住居の周りにブドウ畑がありワイン作りを始め、最初はその土地の良さに気付いていなかったが、ワイン作りを始めると多くの人とそのワインのファンになった。そうした経緯でエリックはその土地が素晴らしいと気づき、年々素晴らしいワインを生産している。エリック自身は、「ほかにする仕事が無かったから、ワイン造りを始めた」と、冗談めかして書いている。

本人の略歴:

彼自身、醸造の知識には乏しいと言う。しかし彼のワイン作りの経験はワインの買い手との議論により年々積み重なり、自然に対する敬意と、その自然を表現したワインに対する飲み手の意見が彼のワイン作りのプロセスをさらに良いものにしている。

土地と気候:

標高が 850 メートル。8 月と 9 月には昼間に 40 度で、夜は 10 から 12 度ぐらいである。この条件が彼のワインを特別なものになっている。

畑について

栽培方法: 畑はできるだけ自然のままである。どの畑も同じ方法で人為的な耕作はほとんどおこなわれていない。将来的にもこのような方向性で耕作をしていきたいと考えている。

認証機関: なし

土壌: 海底土壌(化石と粘土土壌が混ざっている)に、岩と粘土が混じる

自社ブドウ畑面積: 10ha

契約ブドウ畑面積: 0ha

自社ブドウ畑の数: 5ヶ所

自社栽培ブドウ品種: シラー、ムールヴェードル、アlicantブーシェ、ボバル、アイレン(発泡酒用)

ブドウ以外の自社農作物: なし

主な仕立て方法: ゴブレ

仕立ての支柱の素材: なし

堆肥：堆肥には反対

醸造について

酵母のタイプ：自然酵母

压榨方式：木の压榨機

醗酵容器の素材と容量（L）：古い 1000L 容器（地下に埋められている甕）

熟成容器の素材：220L のオーク樽

セラー環境：家の地下

年間生産ボトル本数：2,000 本