



Bodegas Miguel Merino

ボデガス・ミゲル・メリーノ



現オーナーであるミゲル・メリーノJr.は、スポーツジャーナリストやテレビの脚本家として働いていたが、20代後半になって自分のルーツに立ち帰り、父が始めたワイナリーの仕事を2003年から手伝うようになった。そのうちに栽培や醸造を学ぶ必要を感じて、ラ・リオハでブドウ栽培学とワイン醸造学の修士号を取得。そこでワインに携わるプロフェッショナルたちとの交流や師弟関係も生まれた。ミゲルJr.はワインメーカーとしての自信を深めるにつれ、父親を手伝うようになり、最終的には2017年の収穫期にワイナリーに戻った。時間はかかったが、その時の経験は言葉に尽くせないもので「過去の重荷が、大きな喜びに変わった」と彼は言う。2021年10月に父が逝去した後、息子のミゲルJr.と妻のエリカが後を継いだ。現在は約55,000~60,000本を生産し、その95%は約30カ国に輸出されている。徐々に単一畑のワインの品揃えも増やし、繊細でエレガントなスタイルに移行した。

24の区画に細分化された合計13ヘクタールを管理し、手作業での収穫や除草剤を使用しない持続可能な農法を行っている。テンブラニーリオのほか、マスエロ、カラグラノ、ピウラ、グラシアーノ、マルヴァジア、そしてフィロキサ前前のガルナッチャも栽培。ワイナリーとしては2001年に最初の植樹を行ったが、19世紀末に遡る古木の区画も所有し、その多くは産地の伝統への敬意をこめて、馬で耕作している。

○Rioja - Miguel Merino Blanco リオハ ミゲル・メリーノ・ブランコ						
	畑	品種：ガルナッチャ・ブランカ、ピウラ 植樹：1946年（ガルナッチャ・ブランカ）、1965年他（ピウラ） 位置：標高534m、東向き（ガルナッチャ・ブランカ） 土壌：砂利が混ざった石灰質土壌、下層土は鉄を含む粘土質ローム	醸造	500Lのフレンチオーク樽で醗酵、10か月間熟成	備考	ピウラは、プリオネス村に所有する複数の畑に古くから植えられているもので、植樹時期や土壌も異なる。2022年には1964年植樹のピウラの畑を新たに購入した。 ガルナッチャ・ブランカはLa Lomaの畑で収穫されたもの。 ブドウは早朝に収穫され、2品種を別々に醗酵、熟成し瓶詰前にブレンドしている。
●Rioja - Miguel Merino Viñas Jóvenes リオハ ミゲル・メリーノ・ビニャス・ホベネス						
	畑	品種：テンブラニーリオ主体、グラシアーノ、ガルナッチャ 植樹：2001年 位置：東向き 土壌：粘土、石灰質土壌	醸造	小型のステンレスタンクで温度コントロールをしながら醗酵 バリックとレセルバで使われていた500Lの木樽で12か月間熟成 その間6週間おきに補酒をし、酸化を抑える 瓶詰め後、さらに12か月間熟成	備考	ワイナリーの中で一番新しい畑El Rincónの若木のワイン。畑はプリオネス村の南部に位置する。 この畑もゆくゆくはレセルバを造れる古木になるようにと考え栽培されている。
●Rioja - Vitola Reserva リオハ ビトラ・レセルバ						
	畑	品種：テンブラニーリオ主体、グラシアーノ 植樹：1970年代 位置：北西向き 土壌：粘土、石灰質土壌	醸造	小型のステンレスタンクで温度コントロールをしながら醗酵 醗酵の初期に2度ルモンタージュ フレンチオークとアメリカンオーク（新樽比率30%）で2年間熟成 6か月ごとに澱引きし、2か月ごとに補酒	備考	ビトラの畑は、エプロ川から離れた丘に位置しているため、川のほとりの畑に比べると肥沃ではない。
●Rioja - Miguel Merino Reserva リオハ ミゲル・メリーノ・レセルバ						
	畑	品種：テンブラニーリオ主体、グラシアーノ 植樹：1960年代 位置：南東向き 土壌：石灰質土壌	醸造	小型のステンレスタンクで温度コントロールをしながら醗酵 フレンチオークとアメリカンオーク（新樽比率70%）で2年間熟成 6か月ごとに澱引きし、6週間ごとに補酒 瓶詰め後、さらに3年間熟成	備考	良質なレセルバに欠かせないのは、バランスとハーモニー。 プリオネス村にある急峻な石灰質土壌の畑から造りたいのは、全ての要素が調和しているワイン。

		<p align="center">●Rioja - Miguel Merino Gran Reserva リオハ ミゲル・メリーノ・グラン・レセルバ</p>		備考	良年のみ、最も樹齢の高いブドウで造られるグラン・レセルバ。
畑	<p>品種：テンブラニーリオ主体、グラシアーノ 植樹：1950～1960年代 位置：南西向き、標高550m 土壌：石灰岩、粘土</p>	醸造	<p>小型のステンレスタンクで温度コントロールをしながら醗酵 醗酵中に複数回ルモンタージュを行う フレンチオークの新樽で2年間熟成し、その後1年間古樽で熟成、6週間ごとに補酒 瓶詰め後、さらに2年間熟成</p>		
		<p align="center">●Rioja - La Quinta Cruz Mazuelo リオハ ラ・クインタ・クルス・マスエロ</p>		備考	スペインでも珍しい、マスエロ（カリニエナ）単一のワイン。本来マスエロは多産な品種だが、クインタ・クルスの畑の環境がブドウの樹勢を制限するため、マスエロ100%でのワインを造りを可能にしている。
畑	<p>品種：マスエロ 植樹：1986年 位置：南東向き 土壌：砂利と丸い小石</p>	醸造	<p>小型のステンレスタンクで温度コントロールをしながら醗酵 500Lのフレンチオーク樽と1300Lのコンクリートタンクで12か月間熟成</p>		
		<p align="center">●Rioja - La Loma リオハ ラ・ロマ</p>		備考	2015VT初醸造、La Lomaの単一区画のブドウで造られたワイン。
畑	<p>品種：ガルナッチャ、テンブラニーリオ 植樹：1946年 位置：標高534m、東向き 土壌：砂利が混ざった石灰質土壌、下層土は鉄を含む粘土質ローム</p>	醸造	<p>小型のステンレスタンクで3日間のゴールドマセレーションの後、温度コントロールをしながら醗酵 500Lのフレンチオーク樽で14か月間熟成</p>		
		<p align="center">●Rioja - La Ínsula リオハ ラ・インスラ</p>		備考	フィロキセラが19世紀後半に蔓延する前に植えられた自根のガルナッチャ。畑の面積は0.1haほどで、現ワイナリーとしては2019年に初めて収穫した。
畑	<p>品種：ガルナッチャ 植樹：19世紀前半 土壌：砂質土壌</p>	醸造	<p>小型のステンレスタンクで醗酵 500Lのフレンチオーク樽で14か月間熟成</p>		