



国・地域	: Spain	スペイン
	Laura Ramos	ラウラ・ラモス
醸造・栽培責任者	José Martínez	ホセ・マルティネス
	: Roberto Santana	ロベルト・サンタナ
	Alfonso Torrente	アルフォンソ・トッレンテ
HP / SNS	: https://www.instagram.com/envinatewine/	

ワイナリーと造り手について

エンビナーテは、ワインメーカー仲間の4人組、すなわちラウラ・ラモス、ホセ・マルティネス、ロベルト・サンタナ、アルフォンソ・トッレンテ、の構想から生まれた。2005年、4人がアリカンテ地方のミゲル・エルナンデス大学で醸造学を学んでいた頃に結成され、大学卒業後に彼らはワイン造りのコンサルタント業を始め、これが2008年に「エンビナーテ」へと発展することになるのだ。

彼らはそれぞれの出身地：スペイン南東部の地中海側の【アルマンサ】、大西洋側の【リベイラ・サクラ】や【カナリア諸島】などの個性的なエリアや畑に焦点を当て、彼らの手法でもってワインを醸造する。その考え方の根底にあるのは「明快かつ簡潔な表現法でもって、各畑のTerruño（テルニョ；テロワール）を表現する、あくまで純で真正なワインを造る」というものだ。地域ごとに異なる文化や気候をまたぎながらも、一貫したアプローチでワイン造りに取り組んでいる。



畑と栽培について

以前はポルトガルと国境を接するエストレマドゥーラでもワインを造っていたこともあったが、2025年現在、上記の3つのエリアで自社畑、契約畑や買いブドウも含めて全部で30ha以上の畑を管理。それらのブドウ畑は地勢も気候も異なる複数の地域で火山性土壌、片岩質斜面、石灰質土壌など、極めて多様な地質にまたがるが、彼らの栽培哲学は驚くほど統一的である。それは古樹や地品種に注力し、それらが疲弊しないよう、適切な樹勢に抑え、過度な施肥や農薬散布にならないよう気を付ける、といったものだ。

自社畑ならば彼らの思うように管理が可能だが、畑の多くは契約畑や買いブドウも含むので、その地域出身とはいえない畑のある村の出身でない彼らが、畑を管理したり思うような品質のブドウを栽培/購入させてもらったりすることは容易ではない。一緒に作業を行いながら考え方を共有させてもらい、収量による変動のない毎年、一定の金額を支払うことなどにより、少しずつ栽培家達からの信用を得て来た。

よってバイオロジック栽培認証などの第三者規格によって統一された栽培手法が選択されているわけではなく、各地域で状況に合わせ柔軟に病害などに対応している。

セラーと醸造について

「明快かつ簡潔な表現法でもって、各畠の *Terruño* (テルニョ；テロワール) を表現する、あくまで純で真正なワインを造る」という彼らの原則に従い、担当する地域【ホセ・アルマンサ】【ロベルト・テネリフェ島】【ラウラ & アルフォンソ・リベイラ・サクラ】でそれぞれが醸造を担当する。

マセレーションやシュール・リー熟成の期間など、技術的な手法は畠ごとに最適化されるが、セメントとニュートラルな木樽や大樽を主に使用し、根底には「透明性」「素直さ」「過剰な抽出や樽香は必要ない」「亜硫酸の適度な使用」という価値観を共有している。時に、もしひとりの造り手が、まったく違う土地や規模感でワインを手がけたなら、どのようなワインが生まれるだろうか、という問い合わせが立ち上がる。そしてエンビナーテでは、その問い合わせが現実となっている。異なる地域・異なる条件下であっても、同じ理念を共有する造り手たちがそれぞれの土地に向き合い、その土地に即した判断を積み重ねることで、異なるテロワールを横断しながらも、素朴さと野性味、そして落ち着いたバランスを持つワインが生まれる。その事実こそ、エンビナーテの特異性を示しているのである。

アルマンサ

生産ワイン：【*Limit*：リニット】【*Albahra*：アルバーラ】

DO アルマンサは、カスティーヤ・ラ・マンチャ南東端、海岸部と中央高原の移行地帯に位置する。標高は 700~1,000m と高く、大陸性気候の影響を強く受けるため、夏は乾燥し、昼夜の寒暖差が大きい環境。この地域では、モナストレルやガルナッチャ



といった黒ブドウが重要であり、エンビナーテでもこれら地品種を中心としたブレンドや混醸が行われる。標高が高いため、暑さの中でも果実が過熟せず、寒暖差によって健全で凝縮したブドウが得られるのが特徴だ。

平坦な畠が多く、比較的安価なワインが造られるラ・マンチャと地理的・気候的な連続性を持つ。しかし、乾燥した高原性の気候が、病害を抑えつつ、しっかりとした骨格と果実味を持つブドウを育てる高地である点に注目すべきだ。

この地でのワイン造りを担当するのは、この地域アルバセテ出身のホセ・マルティネスである。石灰質の土壌にゴブレ仕立てのブドウ畠が続く風景を見て育った彼は、地域のワイナリーの一部を間借りし、セメントタンクを主体に、エンビナーでの中では比較的手の出しやすい価格帯の2つのワインを造っている。

リベイラ・サクラ

生産ワイン：【Lousas：ロウサス】シリーズ

スペインの西端ガリシア州のD.O.リベイラ・サクラは、聖なる (Sacra) 河 (Ribeira) と、河を見下ろす急斜面の光景が圧巻のワイン産地だ。



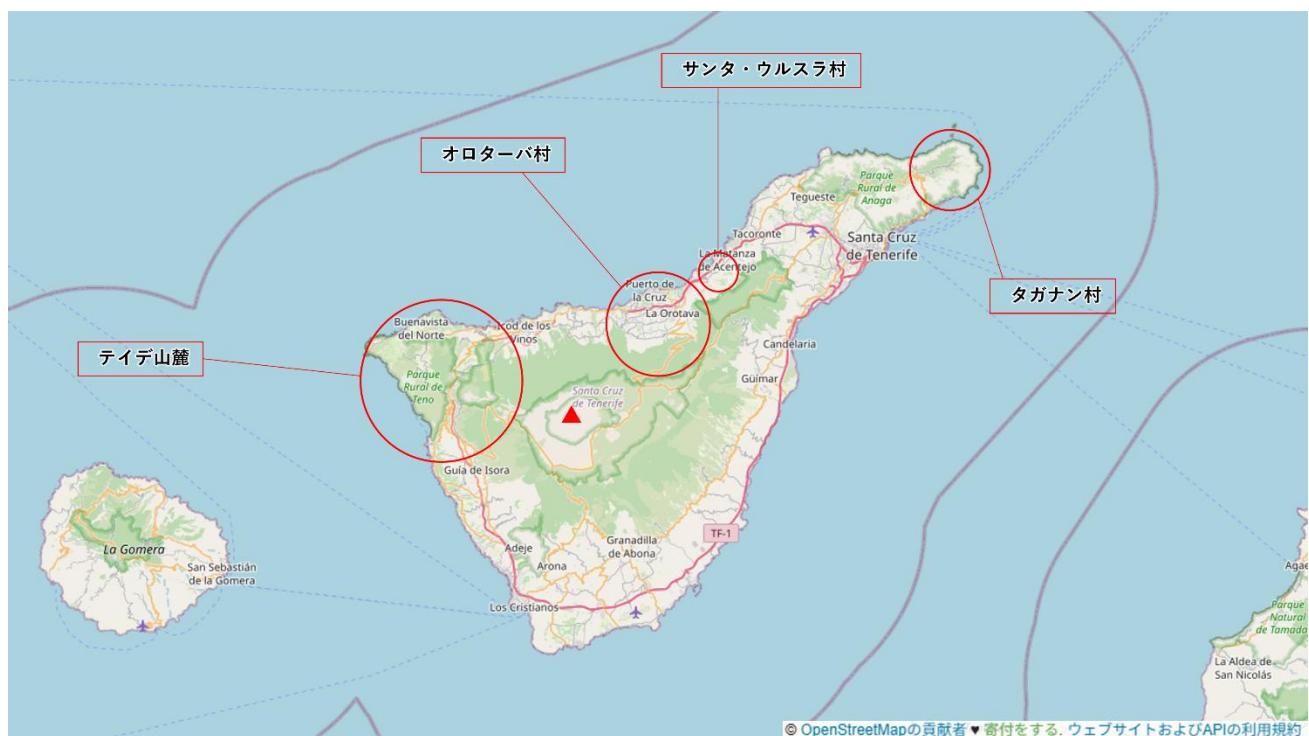
この地のワイン造りを主に担当するアルフォンソ・トッレンテは、森林消防隊員時代にヘリコプターから見た景色に心を奪われた。「このテラスはエジプトのピラミッドのようなものだ。信仰と気の遠くなる時間をかけて人がつくったものであり、今造ろうと思ってもとてもできるものではない」と、その歴史的なテラスを評する。

ドイツのモーゼル河のように、シル河沿いに、ところによっては河に落ちてしまいそうなほどの急斜度の狭いテラスが連なっているのである。土壌はキュヴェ名にもなっているロウサス (碎けたスレート) で、しばしばゴブレ仕立て、一部自根のブドウ



が植わり、彼らがこの地域でワインを造る理由を一目で理解させる説得力がある。20を超える区画を管理し、やはり川沿いの急峻な斜面の区画が最上とされセオアネやカミニニョ・ノボなどの区画は単一区画キュヴェとして瓶詰めされる。生産するのは全てメンシア種主体の赤ワインで、区画ごとに別々の醸造槽で分けて醸造。単一区画としてリリースされるのはほんの一部の区画のみで、大半のブドウは村名格=Viña de Aldeaとしてリリース。

カナリア諸島



◆テネリフェ島全体の概観

常春のカナリア諸島は大西洋に浮かぶスペイン領の群島で、緯度は奄美大島と同じくらい。ヨーロッパよりもアフリカ大陸に近く、温暖な気候と島々を生んだ火山による地形が特徴。島ごとに標高や気候が大きく異なり、多様な環境に合わせてそれぞれの地域で独自のブドウ栽培と風土を生んだ。

エンビナーテがワインを生産するテネリフェ島は標高3718mのティデ山を擁する火山島で、彼らがワインを生産する3つの地域でも気候や地形差により、様々な栽培文化が生まれ、ブドウ畠の風景もまた大きく変わる。

◆島西部：ティデ山麓のエリア

生産ワイン：【Benje：ベンヘ】シリーズ

ティデ山の麓、標高 1000m を超える高地の畑からはベンヘ・シリーズが造られる。ティデ山は富士山とほぼ同じ標高帯で、昼夜の寒暖差が大きく乾燥傾向が強い一方、訪れるに強い日差しで「アフリカに近い」暑さを感じることもあるそうだ。



ここではゴブレ仕立てが用いられ、パイス種（リスタン・プリエト）などが栽培される。彼らの手がけるベンヘの白、赤からは火山性の土壌由来か（というのはあまりにも単純か）、品種由来か、薰香（または還元）のニュアンスが現れる。乾燥のため収穫量は少ないが、病害のリスクも少なく、高標高ゆえ夜間の温度も十分に下がる。



◆島北部：海に面した北斜面のエリア

生産ワイン：【Táganan：タガナン】シリーズ

島の北部は温暖湿潤で霧が出やすい。エンビナーテではタガナン村(5 キュヴェ以上)とサンタ・ウルスラ村(1 キュヴェ)からワインを生産。特にタガナン村では、畠は急斜面の不規則なテラスや岩の間に点在し、ブドウ樹が這うように茂る野生的な景観で、特に古樹も多い。そのブドウ畠の景観は15世紀にヨーロッパ人によるカナリア諸島の再発見の頃に植えられたものと、大きく違わないはずだ。多数の品種が混植されており、エンビナーテではそれらを区画ごとに醸造/瓶詰している。このような、この地域のブドウ畠の景観、そこから生まれたワインを指して *Vidueño*=ヴィドゥエニョと言う。



サンタ・ウルスラ村は、島最北部のタガナン村からは遠く、中北部のオロターバ村に近い。ブドウ樹の仕立てはタガナン村のようだが、斜面は緩やかで岩も少ない土壤。



◆島中北部：オロターバ地区周辺

オロターバ地域では【コルドン・トレニサード】と呼ばれる三つ編み状の仕立てが行われ、枝を絡ませて 10m 以上に伸ばす独特の栽培法が見られる。斜面の下側の 1 か所に 3~5 つの苗木を植え、それらを絡ませながら仕立てるのである。

斜面上部には何も植わっていない部分が出来上がるので、そこで豆やイモなどを育ててきた。

必然的に株一本当たりで考えると収量はとても多いが、エンビナーテでは 40-60hl/ha のブドウを収穫している。もはや ha 当たりで終了を考えることも意味を成さないのかもしれないが、ワインには骨格と成熟した果実由来のテクスチャーが確かに備わっているのだからブドウとは、ワインとは分からぬものだ。またこのコルドン・トレニサード仕立てのワインのエチケットにはスタンプがあしらわれている。

