

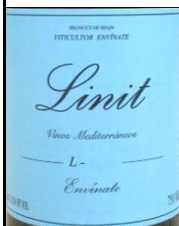
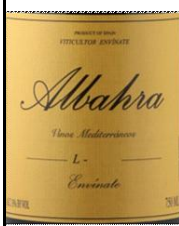
エンビナーテは、アリカンテ大学で醸造学を修めた同級生4人が2008年に結成した、類を見ない生産者チームである。彼らはスペインのアルマンサ、リベイラ・サクラ、カナリア諸島という、気候も土壌も全く異なるそれぞれの出身地を拠点とし、「各畑のテロワールを純粋かつ明快に表現する」という理念を共有している。

現在、管理する畑は計30ha以上で、火山性土壌から片岩質まで極めて多様な環境にまたがる。古樹や地品種への尊重し、地元の契約栽培家とも協力しながら地域の伝統や景観を尊重しつつ、理想的なブドウ栽培に近づけている。醸造においても、過度な抽出や樽香を排し、セメントやニュートラルな樽を用いる「透明性」を重視した手法を共有。これにより、素朴さと野性味、そして静謐なバランスを兼ね備えた、彼ら特有のワインが生み出されるのだ。

各メンバーが個別の担当地域と醸造所を持つが、日々の密な連携に加え、季節の節目には全員が集い、膝を突き合わせて栽培・醸造の細かな方針を決定する。「誰がこのワインを造ったのか」という問いに対し、彼らの答えは常に一貫している。「4人で造っている。我々4人がエンビナーテなのだ」と。

◆アルマンサ

アルマンサは、カスティーヤ・ラ・マンチャ南東端、標高700~1,000mの高原地帯に位置する。大陸性気候の影響が強く、夏は乾燥し、昼夜の寒暖差が大きい環境である。この高地の気候は、病害を抑えつつ、ブドウが過熟せずに健全で凝縮した果実味と骨格を持つワインを生み出す要因となっている。アルバセテ出身の醸造家ホセ・マルティネスが担当し、セメントタンクを主体に使用。

○Linit リニット				備考
	畑	品種：バルディーリョ100% 植樹：1900年前後 位置：700m、平地 土壌：礫を含む粘土石灰質	醸造 一晩デカンタージュ マセレーションなし コンクリートタンクで醗酵 コンクリートタンクと一部木製樽で 8か月間熟成	
●Albakra アルバーラ				備考
	畑	品種：ガルナツチャ・ティントレラ 主体、モラビア・アグリア、ガルナツチャ・ティンタ、バルディーリョ 植樹：1978年頃、1988年頃 位置：700-800m、平地 土壌：ガルナツチャ・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	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	




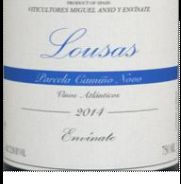
◆フミーリャ

●Micrit ミクリット				備考
	畑	品種：モナストレル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か月間熟成	

ミクリットはムルシアのカーサ・カスティーヨ社とエンビナーテによる、ジョイントベンチャーにより生まれたワイン。カーサ・カスティーヨは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、エンビ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〜黒っぽいつまった果実味のある、力強いワインに仕上げた。2017VT、2018VTのみのコラボレーション。

◆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。立っているだけで、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。土壌はキュヴェ名にもなっているロウサス（砕けたスレート：片岩）で、20を超える区画を管理し、川沿いの最上級区画は単一畑キュヴェ（セオアネなど）として、その他大半のブドウは村名格のViña de Aldeaとして瓶詰めされる。

●Lousas Viñas de Aldea ロウサス・ビニャス・デ・アルデア					備考
	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、カイーニョ、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	
●Lousas Doad ロウサス・ドアド					備考
	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、カイーニョ、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	
●Lousas Rosende ロウサス・ロゼンデ					備考
	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	
●Lousas Seoane ロウサス・セオアネ					備考
	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、カイーニョ、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	
●Lousas Camiño Novo ロウサス・カミーニョ・ノボ					備考
	畑	品種：メンシア85%、アリカンテ・ブーシェ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か月間樽熟成	

キュヴェ名のビニャス・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。

Doad（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Doadから来ているが、DO認証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。マロラクティック醗酵は熟成中に自然発生。無濾過、無清澄。

マロラクティック醗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、比較的颜色の明るい、赤い果実味のワインが仕上がる畑。


マス・ドゥ・ペ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。

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。

◆カナリア諸島・テネリフェ島

ロベルトが担当する大西洋に浮かぶ火山島テネリフェ島は、標高3,718mのテイデ山を擁するため、島内の気候や地形が多様に変化し、それに合わせて様々な栽培文化が生まれた。乾燥した高地のゴブレ仕立て、温暖湿潤な北斜面の多品種混植、そして三つ編み状の仕立て（コルドン・トレンサード）といった各地域の独自の風土と栽培法を生かし、ワイン造りを行っている。

	○Benje Blanco ベンヘ・ブランコ			備考	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、味わいにもモ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		
	●Benje Tinto ベンヘ・ティント			備考	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、ティンディーリヤ 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		
	○Taganan Blanco タガナン・ブランコ			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。ビドウ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、マルヴァジア、アルビーリョ・クリオーリョ、ビハリエゴ、マルマフエロ、トロンテル、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		
	●Taganan Tinto タガナン・ティント			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。ビドウ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		
	●Taganan Margalagua タガナン・マルガラグア			備考	“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。ビドウ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		

	●Táganan Campanario タガナン・カンパナリオ			備考	テネリフェ島北西部、タガナン村のEl Campnario（鐘楼の意）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		
	●La Santa de Úrsula ラ・サンタ・デ・ウルスラ			備考	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		
	○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。複数の苗を一つか所に植えて、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。根本が一つ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、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			備考	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。エンビナーテは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、エンビナーテが購入した。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することに決めた。
	畑	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	醸造 コンクリートタンクで醗酵 2500L樽で澱とともに9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。複数の苗を一つか所に植えて、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。根本が一つ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。
	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		