

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、「各畠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、管理する畠は計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まれ出されるのだ。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」という問い合わせに対し、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。

○Limit リニット				備考
	畠	品種：パルディーリョ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醸酵 コンクリートタンクと一部木製樽で8ヵ月間熟成
●Albahra アルバーラ				備考
	畠	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、パルディーリョ 植樹：1978年頃、1988年頃 位置：700-800m、平地 土壌：ガルナッチャ・ティントレラの畠は粘土質・石灰質、モラビア・アグリアの畠は粘土質・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
	畠	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ヵ月間熟成

◆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、ブドウ畠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（碎けたスレート：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。

	<p style="text-align: center;">● Lousas Viñas de Aldea ロウサス・ビニャス・デ・アルデア</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%;">畑</td><td style="width: 30%;">品種：メンシア90%、土着品種10% (メレンサオ、ブランセリヤオ、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</td><td style="width: 15%;">醸造</td><td style="width: 40%;">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ヵ月間熟成</td></tr> </table>			畑	品種：メンシア90%、土着品種10% (メレンサオ、ブランセリヤオ、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ヵ月間熟成	備考	<p>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。</p> <p>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。</p>
畑	品種：メンシア90%、土着品種10% (メレンサオ、ブランセリヤオ、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ヵ月間熟成						
	<p style="text-align: center;">● Lousas Doad ロウサス・ドアド</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%;">畑</td><td style="width: 30%;">品種：メンシア90%、土着品種10% (メレンサオ、ブランセリヤオ、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</td><td style="width: 15%;">醸造</td><td style="width: 40%;">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ヵ月間熟成</td></tr> </table>					畑	品種：メンシア90%、土着品種10% (メレンサオ、ブランセリヤオ、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ヵ月間熟成
畑	品種：メンシア90%、土着品種10% (メレンサオ、ブランセリヤオ、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ヵ月間熟成						
	<p style="text-align: center;">● Lousas Rosende ロウサス・ロゼンデ</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%;">畑</td><td style="width: 30%;">品種：メンシア85%、土着品種15% (ブランセリヤオ、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</td><td style="width: 15%;">醸造</td><td style="width: 40%;">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ヵ月間熟成</td></tr> </table>					畑	品種：メンシア85%、土着品種15% (ブランセリヤオ、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ヵ月間熟成
畑	品種：メンシア85%、土着品種15% (ブランセリヤオ、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ヵ月間熟成						
	<p style="text-align: center;">● Lousas Seoane ロウサス・セオアネ</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%;">畑</td><td style="width: 30%;">品種：メンシア95%、土着品種5% (メレンサオ、ブランセリヤオ、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</td><td style="width: 15%;">醸造</td><td style="width: 40%;">セメントタンクで40日間マセレーション 12ヵ月樽熟成</td></tr> </table>					畑	品種：メンシア95%、土着品種5% (メレンサオ、ブランセリヤオ、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ヵ月樽熟成
畑	品種：メンシア95%、土着品種5% (メレンサオ、ブランセリヤオ、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ヵ月樽熟成						
	<p style="text-align: center;">● Lousas Camiño Novo ロウサス・カミニョ・ノボ</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%;">畑</td><td style="width: 30%;">品種：メンシア85%、アリカンテ・ブーシエ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</td><td style="width: 15%;">醸造</td><td style="width: 40%;">セメントタンクで30日間マセレーション 12ヵ月間樽熟成</td></tr> </table>					畑	品種：メンシア85%、アリカンテ・ブーシエ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ヵ月間樽熟成
畑	品種：メンシア85%、アリカンテ・ブーシエ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ヵ月間樽熟成						

◆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のティデ山を擁するため、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
	品種：リストン・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ヶ月間熟成	
● Benje Tinto ベンヘ・ティント				備考
	品種：リストン・ブリエト主体、 ティンティーリヤ 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	2～4週間セメントタンクでスキンコントакト バリックで8ヶ月間熟成	
● Táganan Blanco タガナン・ブランコ				備考
	品種：リストン・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	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	
● Táganan Tinto タガナン・ティント				備考
	品種：ネグラモル、リストン・ネグロ、モスカル・ネグラ、リストン・ガチヨ、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	セメントタンクや開放槽で2～4週間のマセレーション	
● Táganan Margalagua タガナン・マルガラグア				備考
	品種：ネグラモル、リストン・ネグロ、モスカル・ネグラ、リストン・ガチヨ、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ヶ月間熟成	

● Táganan Campanario タガナン・カンパナリオ				備考
	畑	品種：フォラステラ・ゴメラ、グアル、ベルデーリョ、リストン・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ヵ月間熟成 その間濾過なし
● La Santa de Úrsula ラ・サンタ・デ・ウルスラ				備考
	畑	品種：ネグラモル、リストン・ネグロ、リストン・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ヵ月間熟成
○ Palo Blanco パロ・ブランコ				備考
	畑	品種：リストン・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ヵ月間熟成
○ Palo Blanco - Las Molinas パロ・ブランコ ラス・モリナス				備考
	畑	品種：リストン・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醸酵 2500L樽で濾過とともに9ヵ月間熟成
● Migan ミガン				備考
	畑	品種：リストン・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ヵ月間熟成