



ワイン課通信

2009 3月号



テーマはスペインのバスク!ここ地酒といえば…チャコリです!!!

まだまだ寒い日々ですが、これから春から夏に向かって暖かくなっていきます。そんな季節にぴったりのバスクの地酒、チャコリをご紹介いたします。(ご存知の諸先輩方はスミマセン)



D.O. Arabako Txakolina/Txakoli de Alava

(アラバコ・チャコリ・タ/チャコリ・テ・アラバ)

D.O. Chacoli de Gueataria

(チャコリ・テ・ゲタリア)

D.O. Chacoli de Bizkaia

(チャコリ・テ・ビスカイア)



バスク地方

スペイン北部とフランスとの国境のピレネー山脈の麓に位置しており、「ビスケー湾の真珠」と呼ばれるサン・セバティアンがある所です。

バスク人は独自の難解な言語を持ち、独特な文化と伝統を持っています。そして「食はバスクにあり」と言われるほど美食で知られる地方で、女人禁制の美食クラブがいくつも存在しています。

この辺りは経済的に恵まれていたため、早くからレストランが発達し優秀な料理人を輩出してきました。それゆえカタルーニャと共にスペイン料理界をリードしてきた土地です。バスクはピンチョスやタパスの発祥の地でもあり、海の街ならではの新鮮な魚介類を使った料理がとても有名です。

ピカソの絵でも有名ですが、ゲルニカ周辺の地方です。

チャコリとは…

バスク地方の地酒でほんのわずかな発泡性を残した状態でボトリングされた白ワインです。とてもアリケートなワインなのでなかなか日本には入ってきません。

雨の多い気候でそれのせいかワイン造りはそれほど盛んではありません。D.O.に指定されているのは“チャコリ”と呼ばれる微発泡性の白ワインのみです。

非常に雨が多い地域なので、日本と同じ棚つくりでブドウ栽培をします。

白ブドウ品種 オンダリビ・スリ

黒ブドウ品種 オンダリビ・ベルツア



フドウ品種はバスク原産の2品種のみです。白フドウはオンダリビ・スリ、黒フドウ品種はオンダリビ・ベルツァと言います。なかなか聞きなれないフドウ品種です。

バスクはスペインの中でも最も寒く、夏場の最高気温は25℃冬場の最低気温は5℃くらいで、湿度が高く雨が多い、海風も強く吹きます。土壌は粘土を多く含み沖積土で海拔も低い。という事で、フドウを育てる環境としてはあまり良くないようです。

チャコリ・テ・ビスカイヤではオンダリビ・スリ100%から造られる酸のしっかりした白ワインと少しの赤ワインがつくられます。

チャコリ・テ・ゲタリアでは畠が海に面して北向きの斜面に作られており、生産量の89%を占めていてオンドラビリ・スリから白とオンダリビ・ベルツァから赤が造られています。

チャコリ・テ・アラバはビスカイヤのすぐ南側にあり、海からは30kmほど内陸なので若干雨量も少ないせいか株仕立てが多く見られます。

基本的に若飲み用のワインのため、最低熟成期間には規定はありません。アルコール度数は8~9%と軽めのものばかりです。白ワインが中心で、収穫後1年くらいのフレッシュな状態で消費されます。

チャコリはフレッシュな微発泡ワインなのでとてもテリケートです。という事は長距離輸送に耐え難い事を意味し、実際はほとんどが地元で消費されるのみです。99%はスペイン国内それもバスクで消費され、残りわずか1%が輸出にあてられています。

近年、輸送設備が整いようやく日本でもフレッシュで繊細なチャコリが楽しめるようになったようです。



←これが元祖バニユルス注ぎです！

このように多くのチャコリは底の平たいグラスに高い位置より一気に注ぎ、泡を立て楽しむようです。

バスクでは、ワインではありませんが林檎から造られるシドラ（シードル）も有名で、これもまた同じように注がれます。

※造り手さんの中には、クオリティの高いチャコリはあまり高いところから注いで泡を飛ばしたりせずに、ワイングラスでしっかりと香りと味わいを楽しんでほしいと言われる方もいらっしゃいます。



3月のバニユルス銀座では！

今ご紹介いたしましたバスク地方の料理とチャコリ、シドラが飲めるフェアを行います。ミネラルたっぷりのワインと新鮮な魚介を使った料理の数々…。美食家バスク人が日頃から楽しんでいるタパス・ピンチョスとチャコリを合わせてバスクの風を体感してくださいっ！

3日間限定のご用意です。お待ちしております。

バニユルス銀座 安見 朋子