

# Valenciso

バレンシソ Bio

リオハ・アルタの北部で育つテンプラニーリオのエレガンスとフィネスを表現。抽出の強い濃厚な味わいのモダンなワインとは一線を画す、『香りで輝く、アロマの厚みがあるワイン』を目指す。今、リオハで最も注目されている生産者。



1991年にスペインの原産地呼称の最上位であるD.O.Ca.(特選原産地呼称ワイン)に初めて認定されたリオハは、西から順にリオハ・アルタ、リオハ・アラベサ、リオハ・パハの3つの地区に分けられる。中でも、リオハ・アルタの北部に位置するアロ周辺のエリアは昔から良質のワイン造りに最適の場所とされてきた。リオハの主要品種であるテンプラニーリオに理想的な粘土石灰質土壌が、味わいにエレガンスと力強さをバランスよくもたらす。また、大西洋の影響を受けた比較的雨が多く涼しげな気候と、夏の夕方の気温を和らげる北風が、ブドウの酸を保持し、複雑なアロマを生み出す。

このリオハ・アルタの北部で育つテンプラニーリオのエレガンスとフィネスを表現すべく、1998年に設立されたボデガがバレンシソだ。その名は、設立者であり醸造家でもあるルイス・バレンティンとカルメン・エンシソの名字の一部を組み合わせ付けてられた。アロの南東約4kmにあるオリャウリという小さな村に醸造所を構え、この村をはじめアロ周辺に16haの畑を所有する。畑は海拔400-600mにあり、灌漑はしていない。ワイン造りでは畑仕事で最も重要だと語る彼らは、サステイナブル・アグリカルチャーでブドウ栽培を行っている。殺虫剤などの化学薬品は使わず、有機農法に加えバイオダイナミの手法も取り入れており、剪定や調剤をまわ時期を月の運行に合わせて決めている。リオハでいち早くバイオダイナミを導入した数少ない生産者のひとりだが、彼らはバイオかどうかよりもブドウのクオリティを第一に考えて畑仕事に取り組んでいるため、バイオ認証は取得していない。加えて、収量制限も厳しく、バレンシソの収穫量は通常の年でもリオハの平均より25%少ない。

バレンシソは比較的新しいボデガだが、ルイスとカルメンのリオハでのワイン造りのキャリアは30年にも及ぶ。醸造所設立以前は、ともにボデガス・パシオで働き、ワイン造りを学んだ。特に彼らは、1985年から1998年に同社のオーナーだったジャン・ジェルヴェを師と仰いでいる。ジャンはパシオのみならず、リオハのワイン造りに改革をもたらした人物だ。スペインで初めてミシェル・ロランをコンサルタントとして招き、ブドウの選果、発酵温度の管理、長い発酵期間、フレンチオークでの熟成など、フランスから最新の技術を導入し、世界を視野に入れたモダン・リオハを生み出した。バレンシソのワイン造りもここでの経験を原点としており、醸造には温度管理可能なコンクリートタンクを採用。自然酵母でゆっくりとアルコール発酵を行い、熟成にはフレンチオークのみを用いている。

ワイン造りの手法は現代的だが、味わいはいわゆるモダンなワインとは一線を画す。彼らが求めるのは、抽出の強い濃厚な味わいではなく、「香りで輝く、アロマの厚みがあるワイン」だからだ。テンプラニーリオの果皮からの要素を十分に引き出すべく、発酵には時間をかける一方、必要以上の抽出を避けるため、ブドウは破碎せず、ピジャージュもしない。オークではなく、果実の表現に重点を置いた彼らのワインは、香り高さもさることながら、テクスチャーの滑らかさや各要素の細かさや一体感が素晴らしい。その完成度の高さから、Wine Advocateでは、「スタイル的に分類するのであれば、『モダン』なリオハのカテゴリーに入れられるだろうが、個人的にはただ『おいしい』リオハに分類したい」と評され、スペイン西北部の優良生産者を特集した『Finest Wine』では、リオハのお買い得10傑に選ばれている。

**リオハ ホワイト**  
2022 Rioja White

限定	希望小売価格 ¥4,500
●産地:	D.O.Ca Rioja
●品種:	ピウラ70%、ガルナツチャ・ブランカ30%
●熟成:	コーカサスオークバリックで熟成と共に9ヶ月(新樽1/3)
●評価:	WA93、ギア・グルメ93、TA92
●アルコール度数:	13.4%

ライムのような心地よい刺激があり、わずかにトロピカルなニュアンスと洋ナシのヒントを感じるフレッシュでフルーティーなアロマ。クリーミーな口当たりを持ち、果実味と樽由来のストラクチャー、繊細なミネラルが複雑に絡み合うフレーバー。樹齢100年のブドウと粘土石灰質土壌の華麗な個性が見事に表現されている。

**テンプラニーニョ ブランコ**  
2022 Tempranillo Blanco

限定	希望小売価格 ¥5,100
●産地:	D.O.Ca Rioja
●品種:	テンプラニーニョ・ブランコ100%
●熟成:	コーカサスオークバリックで熟成と共に9ヶ月(新樽1/3)
●評価:	WA92、TA93
●アルコール度数:	13.5%

テンプラニーニョ・ブランコはテンプラニーニョの突然変異であり、1988年にラ・リオハ州内で発見された。熟した柑橘果実やリンゴ、白い花の表現力豊かなアロマの中にはトロピカルフルーツのヒントも感じられる。瑞々しい口当たりでバランスが取れている。

**リオハ レセルバ**  
2017 Rioja Reserva

限定	希望小売価格 ¥4,600
●産地:	D.O.Ca Rioja
●品種:	テンプラニーニョ100%
●熟成:	フレンチオークバリック19ヶ月(新樽1/3)後、コンクリートタンク24ヶ月
●評価:	TA94、ギア・グルメ95
●アルコール度数:	14.5%

赤や黒のベリー系果実やスパイス、タバコ、カカオ、スモークなど、ニュアンスに富むアロマティックな香り。驚くほど滑らかな果実に満ちた味わいは瑞々しく豊満で、艶のある細やかなタンニンと見事な酸がしっかりと溶け込んでいる。じんわりとしみこむような旨みが余韻にも長く続く。

**リオハ ディエス・アニョス・デस्पエス**  
2014 Rioja 10 Anos Despues

限定	希望小売価格 ¥8,000
●産地:	D.O.Ca Rioja
●品種:	テンプラニーニョ100%
●熟成:	コンクリートタンク60ヶ月後、コーカサスオークバリック54ヶ月
●評価:	WA93、TA94
●アルコール度数:	15%

リオハ・アルタ、ピラルバ、オリャウリの樹齢80年の特別なブドウを使用し、納得いくものができた年のみリリースする上級キュヴェ。コンクリートタンクで熟成と共に長期熟成させるとどうなるかという実験をしたところ、素晴らしい結果が得られたため生まれたワイン。熟成から肉や土のニュアンスに樽由来のスパイスやスモークが見事に溶け込んだ複雑で品のあるアロマ。口に含むとクリーンな果実味が非常に心地よく、洗練されたテクスチャーと上品なタンニンがある。非常に長い余韻の中で美しい酸とヴェルヴェットのタンニンが折り重なっていく。