

Shaya

シャヤ Bio

リアス・バイシャスと並ぶスペイン二大白酒産地であるルエダ。接ぎ木なしの古木のベルデホ×ファン・ヒルによって生み出される驚きのコストパフォーマンスを誇る白ワイン。



D.O.ルエダは、スペイン北西部寄りの内陸に位置し、リアス・バイシャスと並びスペインの二大白酒産地の一つとして知られる。暑い夏と厳しい冬の大陸性気候だが、標高700～800メートルの高地に位置するため、トロなど他の内陸産地と比較して暑さは抑えられ、昼夜の寒暖差が大きい。このため、高い糖度と酸度を兼ね備えた理想的なブドウが育まれる。かつてはシェリータイプの酒精強化ワインで知られたが、1980年のD.O.ルエダ設立以降、土着品種ベルデホやソーヴィニヨン・ブランから造られるフレッシュで軽やかな白ワインが注目を集め、国内外で評価されている。

スペイン全土において、産地の有名無名を問わず、樹齢の高い畑を探し求めてきたファン・ヒルが、『絶好の条件の畑がある』と人づてに聞きこの地を訪問したのは10年以上前に遡る。そこには、接ぎ木なしの自根のベルデホが多く植わっており、平均樹齢は100年、一部の区画は樹齢120年という、まさに理想的な条件が整っていた。古木ゆえ収量は自然と限られ、凝縮感がありアロマティックなベルデホが育まれる。

実際に畑を目の当たりにし、その恵まれた環境に圧倒されたファン・ヒルは、すぐさまワイン造りを始める決意を固め、簡素ながら使い勝手の良い醸造施設を整え、ファースト・ヴィンテージとなる2008年を手掛けた。収穫は気温の低い夜から早朝にかけて行い、発酵・熟成には主にステンレスタンクを使用。いくつかのキュヴェではオーク樽も使い、フレッシュでアロマティックな味わいに深みを加えている。全ての畑はオーガニックで栽培され、認証も取得している。



このワイナリーについて特筆すべきは、驚くほどの低収量だ。シャヤで生産しているワインの中で、最も若い樹齢35年のブドウを使用したヴィディジャでさえ、平均収量は35hl/ha程度と、ブルゴーニュのグラン・クリュ並みの低収量を誇る。D.O.ルエダの規定は10,000kg/ha(約70～75hl)であるため、この収量はアペラシオン規定の半分にあたる。これは、スペインという枠にとどまらず、「消費者に美味しいワインをリーズナブルに届ける」を信条とするファン・ヒルだからこそ可能となるコストパフォーマンスだと言える。このワインは、シンプルに美味しい白ワインを探す飲み手にとって、まさに試す価値がある一本だ。

ブランド名となっている「シャヤ (Shaya)」は、ラベルにデザインされた鹿の名前に由来している。この鹿は畑の中で保護され、レスキューセンターでシャヤと名付けられた。地元の人々が見向きもしなかった自根のベルデホが、人の手によって美しいワインへと変わる過程を、シャヤという鹿が保護され、野生に戻されるという物語に重ね合わせて名付けられている。



ヴィディジャ 2023 Vidilla



定番 希望小売価格 ¥2,300

- 産地: D.O. Rueda
- 品種: ベルデホ100%
- 熟成: ステンレスタンク3ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 12%

標高800m、平均樹齢35年、小石が混ざった砂質土壌の畑から造られる。花のようなニュアンスに、みずみずしい白桃や柑橘のフレッシュな香りが広がる。甘く繊細なアロマと爽やかな酸味が調和し、心地よい長い余韻を楽しむ。



シャヤ 2023 Shaya



定番 希望小売価格 ¥3,500

- 産地: D.O. Rueda
- 品種: ベルデホ100%
- 熟成: ステンレスタンク(70%)&フレンチオーク(30%)6ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 13%

標高800m、平均樹齢50年の古木、小石が混ざった砂質土壌の畑から造られる。果実や花の香りに加え、有核果実やグレープフルーツのアロマが感じられる。爽やかな酸味とともに樽由来の香ばしさと甘みが重なり、リッチな味わいと長い余韻が印象的。