

MAR DE ENVERO

ワイナリーの紹介

「マル・デ・エンベロ」(Mar de Envero)は、2007年に創業を開始したスペイン、ガリシア州のワイナリーで、原産地リアス・バイシャス産のアルバリーニョ葡萄のみを使用した白ワインを製造しています。ワイン醸造家マーニョ・モレイラは、何年もの間、スペイン各地の原産地でワイン造りに関して研鑽を積んだ後、生まれ故郷のガリシア州へ戻ってきました。原産地リアス・バイシャスは、土壌や気候、そして葡萄の種類など全ての点において、マーニョが造りたいと思いつけていた、エレガントなワインを製造するための条件を満たしていました。現在、ワイナリー「マル・デ・エンベロ」では、2つのブランドのワインを作っています。ひとつは、ワイナリーの名前と同じ「マル・デ・エンベロ(Mar de Envero)」で、酵母の澱と一緒にじっくり寝かせた非常にバランスの取れたワイン。もうひとつは、「トゥウウペ(Troupe)」という名前で、気の置けない仲間たちと楽しいひとときを過ごすためにぴったりの、爽やかな芳香とほど良い酸味が特徴のワインです。

「マル・デ・エンベロ」 という名前の由来

ワイン醸造家のミゲール・アンヘル・モレイラは、ガリシア州の大西洋岸にあるワイン原産地リアス・バイシャスで、この地方のワインについて研究していました。特に、オ・ロサルという地区で作られるアルバリーニョ種のワインに興味を持っていました。ある日、この辺りを散歩していると、何とも言えない美しい景色に出会いました。大西洋へ向かって広がるワイン畑が、緩やかな起伏のある丘に延々と続いています。葡萄の葉が無数に重なって、潮風に吹かれて波打ちながら海に流れ込んでいく様子は、まるで葡萄畑で作られた海原でした。この光景は、葡萄の葉も大きく育ち、その実が薄い黄色に変化する8月に見られます。「マル・デ・エンベロ」、つまり、「熟した葡萄色の海」という名前は、ミゲール・アンヘル・モレイラが目にしたこの光景からきています。

エンベロ

「エンベロ」という言葉は、葡萄が熟し始めた頃の状態を意味します。この頃、葡萄の実は、甘さがいっそう増し、その色を変えていきます。一日にして、白ワイン用の葡萄は薄い黄色に、赤ワイン用の葡萄は青みがかかった紫色に変化します。葡萄のひとつ粒ひとつ粒の中で、葉緑素の働きが活発でなくなり、いよいよ熟成の段階へと入ります。葡萄の房には水分が蓄えられて弾力性が増し、アルバリーニョ種葡萄の特徴である艶のある金色がかかった薄い黄色になります。ふつと、このような現象が見られるのは、8月の太陽のおかげです。ギラギラと大地を焼き尽くすほどの真夏の太陽光線により、葡萄畑は色付き始め、何とも言えず美しい様相を醸し出すようになります。夏の終りに近くなると、大自然は、このような光景の変化をもたらす、はち切れそうになるまで大きく育った葡萄の房は、幾重にも重なった葉と葉の間から誇らしげに顔を覗かせています。そして、その弾力性のある実は、何日か前までは硬い青い粒だったと思えないほど、香りの高い甘さを含んだ汁を包み込んでいます。



Rias Baixas
Denominación de Origen

bodega@mardeenvero.es
www.mardeenvero.es