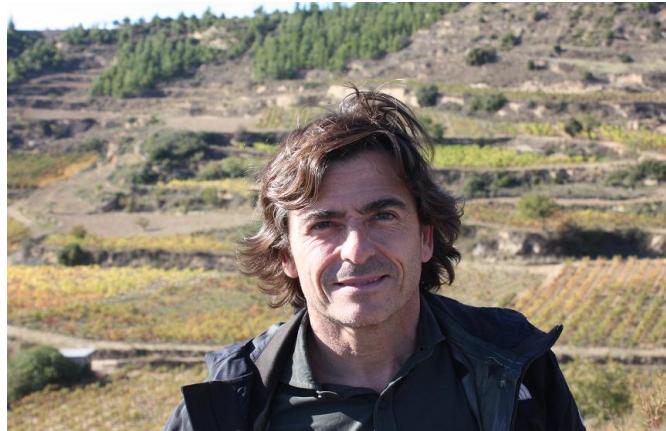


スペイン

# Telmo Rodriguez

テルモ・ロドリゲス

ワインの価格、在庫、テクニカル等はこちら：<https://s3-ap-northeast-1.amazonaws.com/terravert-co-jp/wp-content/uploads/tvpricelistnew.xlsx>

## 村毎に違う個性 スペインにしかない魅力

### スペインワイン界の革命児

スペイン最高の醸造家と言われるまでに成長したテルモ・ロドリゲス。この30年のスペインワインの進化の中心でした。そんなテルモのゴールはスペイン各地の土着品種の復活とリオハ本来の味わいを取り戻す事。テルモの言う本来の味わいは18世紀、小さな造り手が各村のテロワールを活かしてワインを造っていた時代の事を指しています。

1962年、テルモはビルバオの近郊、イルンに生まれます。実家はリオハを代表する名門ボデガ「レメリュリ」でした。幼い頃からワイン文化に触れ、ビルバオ大学を卒業後、ボルドー大学醸造学部に進学。ここでパートナー、パブロと出会います。卒業後、テルモは「コス・デストゥルネル」、パブロは「シャトー・ペトリュス」で研修。その後、テルモはスペインに気候も土壤も近い南仏に移動。「トレヴァロン」のエロイ・デュレバック、「ジャン・ルイ・シャーヴ」のジェラール・シャーヴと働き、ワイン造りではなく、葡萄造りを学んでいきます。

1989年、実家のレメリュリに戻りますが、考え方を異にする父ハイメと対立。実家を飛び出し、1994年、パブロと共に「コンパニア・デ・ビノス・テルモ・ロドリゲス」を設立し、早々と独立を果たします。

### ボルドーで気付いたスペインの独自性

ボルドーでのワイン醸造と一流シャトーでの経験がテルモにスペインの独自性を気付かせます。独立後、葡萄畠の視察にスペイン各地を旅すると、その地方に伝わる伝統的ワイン造りと土着品種、テロワールが密接に結びついている事に驚かされます。リオハだけではなくスペイン各地に独自のワイン文化、品種、醸造技術が存在したのです。

当時のスペインは世界的モダン化の波に襲われ、古い土着品種の樹が抜かれ、国際品種に植え替えられていきました。自分の故郷であるスペインのテロワールと自然と結び付き、地域毎に残ってきた土着品種の個性を国際品種の生産効率で消し去っていく事に違和感を持ったテルモは各地の古い土着品種の畠を復活させる事を目指します。

最初の挑戦はナバーラの外れにあるサダ村でした。カベルネとメルローに植え替えられていく中、サダ村に残っていたガルナッチャの古い畠を再生し、当時不人気だったガルナッチャの独特的個性に光を当てます。その後もマラガ、トロ、リベラ・デル・ドウエロと各地の古い葡萄畠を再生し、土着品種の個性に光を当て復活させていったのです。

### 村のワインが理想

そして、1998年、遂にテルモはリオハへと戻ってきます。テルモはリオハの現在のワイン造りとは違い、ブエブロ（村）のワインでテロワールの表現を目指しますが、当時の法規ではリオハでは村名や畠名をエチケットに記入する事は許されていませんでした。いまだに大きなワイナリーのブランドと熟成期間に応じた階級に縛られていたのです。2年以上をかけて、この法規を変え、村や畠の重要性を訴えています。

しかし、特に有名産地であるリオハでは1850年代までには地方性や土着品種、テロワールを重視したワイン造りは消え去っており、各村独自のワイン文化の復活は困難を極めました。ボデガ「ランザガ」ではリオハのテロワールの復活を目指し、ブルゴーニュのように村、そして単一畠のテロワール表現を目指したワイン造りを行っています。2010年には実家の「レメリュリ」にも復帰。古めかしいリオハのワイン文化を変え、世界に向けてその独自性を発信し続けています。



### ▲スペイン各地で村のワインを

テルモがスペイン全土を旅し、出会った農家と協力して古い葡萄畠を自然農法で管理し、土地の個性を表現する。エチケットもそれぞれ。

### 取扱いワインはWEBで確認

取扱いワイン、テクニカルデータ、参考上代、在庫状況等  
ワインに関する情報はWEBで随時更新中！  
こちらのQRコードからご確認頂けます



造り手の"今"を配信中！

新入港、限定品案内も随時配信します！



ソムリエ、バイヤーの究極の暇つぶし「ワイナリーホームクッキング」

<https://www.youtube.com/channel/UCmfVthzxMrypSyhjRpOzPWw>

### 新入港、限定品はメルマガ！



QRコードから3分でメルマガ購読登録できます

登録はパソコンでもスマートフォンでも可能です

最新在庫、新入港、限定商品案内、試飲会案内等配信中





## リベラ・デル・ドウエロ

## 【醸造所】ヴィニエードス・ド・マタリヤーナ

## Gazur 2020



ガスール

【タイプ】赤

リベラ・デル・ドウエロの色々な地区的標高 800~900m にある畠。気候は非常に乾燥しており、夏は暑く、冬は強く冷え込む。テンプラニーリョが主体で、少量の地元の白品種ナバロ、バレンシアーノ、アルビージョ・マヨールがアッサンブラージュされる事でワインに立体感を補完します。ステンレスタンクで発酵させてステンレスタンクで熟成というシンプルなもの。ジューシーで新鮮な果実ができるだけ多く残すようにしました。

## Matalana 2016

マタリヤーナ

【タイプ】赤

ソティージョ・デ・ラ・リベラ、ロア、フエンテセン、フエンテモリソス、パルディージャの 5 つの村の要素を合わせる事で今のおいしいリベラ・デル・ドウエロではなく本来のリベラ・デル・ドウエロを表現する。土壌は粘土、小石混じりの赤土、石灰質、泥灰土の段々畠、礫岩と砂岩と多様。昔のクローンを古い畠からマッサリセレクションで移植する事で古代のリベラ・デル・ドウエロを再現。野生酵母のみで大樽で発酵。フレンチオーク樽で熟成。

## マラガ

## 【醸造所】モリーノ・レアル

## Mountain Blanco 2016



マウンテン・ブランコ

【タイプ】白

アロマティックな香と他の品種にはない独特のテクスチャー。複雑性とフレッシュさが同居する不思議なバランスのワイン。スペインの昔からあるオリーブや他の農業の中にワイン造りも一緒に行われる莊園の葡萄を使用。南西向きの急斜面。標高 550m。古生代の片岩から成る小石が多く、きめの細かい土壌。伝統的なエスパルトという植物で作られたマットでプレス。ステンレスタンクで野生酵母のみで発酵。

## MR 2019 500ml



エメエレ

【タイプ】甘

マラガのコンペタ村の伝統的甘口ワインの伝統に従った贅沢なワイン。遅摘み。標高 550-1300m の荒廃した畠を復活させた。古生代の片岩から成る小石が多く、きめの細かいシスト土壌。完熟前の酸度の高い状態で収穫。伝統的ペタロの上で乾燥させるが、フレッシュさ酸度を確保し、酸化から守るために 10 日程度で選果を厳しく行う。ワインはフレッシュな酸を持ち、甘いだけでなく飲み心地の良いもの。

## バルデオラス

## 【醸造所】ラデイラス・ド・シル

## Gaba do XII Branco 2020



ガバ・ド・シル・ブランコ

【タイプ】白

自社畠の葡萄を中心に考えを同じくする仲間の葡萄をブレンド。20%はゴブレ仕立。標高は 400-500m で变成岩を多く含むスレートに酸化鉄を多く含む赤身が強い粘土質が重なり合っている。野生酵母で発酵。そのままステンレスタンクでシュールリーのまま 4 ヶ月熟成。大西洋のワインが徐々に大陸の影響を受け進化してきた過程こそがアラジアらしい個性と言えるのかもしれない。

## Branco de Sta Cruz 2019



ブランコ・サンタ・クルーズ

【タイプ】白

サンタ・クルーズを流れるビベイ川沿いは古代よりワイン造りで栄えてきたが近年は廃れていました。栽培放棄された畠を自然農法で再生し、この地域の伝統品種を移植し、その文化を取り戻していました。ビベイ川の斜面の標高 400~600m に位置。南、西、北西に面した急な斜面の畠で变成岩を多く含むスレートに酸化鉄を多く含む赤身が強い粘土質が重なり合っている。異なる容量の樽とフードルで 10 ヶ月の熟成。

## 取扱いワインはWEBで確認

取扱いワイン、テクニカルデータ、参考上代、在庫状況等  
ワインに関する情報はWEBで随時更新中！  
こちらのQRコードからご確認頂けます



取扱いワイン、テクニカルデータ、参考上代、在庫状況等  
ワインに関する情報はWEBで随時更新中！

こちらのQRコードからご確認頂けます



取扱いの“今”を配信中！

新入港、限定品案内も随時配信します！



ソムリエ、バイヤーの究極の暇つぶし「ワインリーホームクッキング」  
<https://www.youtube.com/channel/UCmfVthzxMrypSyhjRpOzPWw>

## 新入港、限定品はメルマガ！



QRコードから3分でメルマガ購読登録できます

登録はパソコンでもスマートフォンでも可能です

最新在庫、新入港、限定商品案内、試飲会案内等配信中



## トロ



### Dehesa Gago 2020

デヘザ・ガゴ

【タイプ】赤

1998 年以来、伝統的な栽培を実践している 8 家族の栽培者と協力して伝統的トロの再現に努めています。全てゴブレ仕立の畑。土壌は非常に瘦せていて有機物が非常に少ない状態。砂質を多く含むローム土壌。ステンレスタンクで野生酵母のみで発酵。そのまま 8 ヶ月間熟成。スペインで最も大陸的で最も個性的な産地トロの独特の個性を再現している。



### Gago 2017

ガゴ

【タイプ】赤

1998 年以来、伝統的な栽培を実践している 8 家族の栽培者と協力して伝統的トロの再現に努めています。その仲間の最高の 21 区画、最高の状態の葡萄のみを使用して造る最もトロを強く表現できているワイン。トロの伝統とテルモの革新を組み合わせたワイン。野生酵母のみで木樽、ステンレスタンクを併用して醸造。14 ヶ月フードル (80%) と大樽 (20%) で熟成。

## ルエダ

### 【醸造所】バサ・ブランコ・デ・ルエダ



### Basa(SC) 2020

バサ

【タイプ】白

ルエダの大陸性気候に最も適応したペルデホ種で、品種個性を最大化し個性を強めた先駆的なワインの 1 つ。ダイレクトでフレッシュ、かつ表現力豊かなワインを生み出しています。長い時間をかけて川が浸食した関係で川由来の砂利の多いテラス状の畑。醸造はできる限りシンプル。ステンレスタンクで低温発酵。還元的環境でシュールリー状態をキープして 6 ヶ月熟成。



### El Transistor 2020

エル・トランジスター

【タイプ】白

ラ・セカ村の非常に古い樹の葡萄を使用した、最も純粋で誠実なルエダの表現です。このワインはペルデホの最高の表現である事を目指します。ゴブレ仕立、低収量、シンプルで丁寧な醸造プロセス、そしてテルモの 20 年にわたるこのエリアでの経験と知識が、このワインを非常に安定したものにしているのです。ステンレスタンクで低温発酵。その後、フードルに移して 8-9 ヶ月間熟成。

## アリカンテ

### 【醸造所】アル・ムールヴェドル



### Al-Mouvedre 2020

アル・ムールヴェドル

【タイプ】赤

スペイン南部の地中海のワイン文化を象徴するようなワインを造った。品種は明るく独自の個性を持つモナストレル。石灰岩盤の上に砂が固まつた土壌でミネラルが豊富。小石が多く、瘦せていて有機物が非常に少ないので自然と収量が落ちてしまう。醸造はできる限りシンプル。ステンレスタンクで低温発酵。還元的環境でシュールリー状態をキープして 6 ヶ月熟成。

## 取扱いワインはWEBで確認

取扱いワイン、テクニカルデータ、参考上代、在庫状況等  
ワインに関する情報はWEBで随時更新中！  
こちらのQRコードからご確認頂けます



取扱いワイン、テクニカルデータ、参考上代、在庫状況等  
ワインに関する情報はWEBで随時更新中！

こちらのQRコードからご確認頂けます



取扱いの”今”を配信中！  
新入港、限定品案内も随時配信します！



ソムリエ、バイヤーの究極の暇つぶし「ワインリーホームクッキング」  
<https://www.youtube.com/channel/UCmfVthzxMrypSyhjRpOzPWw>

## 新入港、限定品はメルマガ！



QRコードから3分でメルマガ購読登録できます  
登録はパソコンでもスマートフォンでも可能です

最新在庫、新入港、限定商品案内、試飲会案内等配信中

