

私たちのワイナリーについて

「マル・デ・エンベロ」は、2007年に創設されたワイナリーで、スペイン北西部のガリシア州の原産地にあります。このワイナリーでは、ガリシア産の葡萄のみを使って、この地方らしい個性的なワインを作っています。ワイン醸造家のマーニョ・モレイラ（「マーニョ」は愛称で、本名はミゲールですが、ワイン造りには愛称を使っています）は、スペイン各地の原産地で研鑽し、さまざまなワイン造りに関わった後、故郷であるガリシア州に戻ってきました。そして、大西洋沿岸というこの土地の土壌やその特徴、湿度の多い気候、葡萄の種類などを研究した結果、自分が真に造りたいと思うワインに理想的な条件がそろっていると確信しました。現在、マル・デ・エンベロは、4つのタイプのワインを作っています。「トゥロウペ」は、アルバリーニョ葡萄の特徴を生かしたフレッシュで気軽にワイワイとやりながら飲める白ワイン。「マル・デ・エンベロ」は、同じアルバリーニョ葡萄を使いながら、さらにシュルリーをかけて熟成させ（酵母の澱と寝かせる）、まろやかさと奥深さの加わった本格的な白ワイン。さらに、ワインの愛好家にお勧めする「マル・デ・エンベロ樽入りした白ワイン」と、「マル・デ・エンベロの樽入りした赤ワイン」は、マーニョが心を込めて造り上げる稀少なワインで、限定生産になります。

ワイン造りは、まず葡萄畑から始まります。ワイナリーにおけるワイン造りのプロセスの中で、できるだけ葡萄汁やワインを「必要以上にいじらない」ようにするためには、非常に質の良い葡萄を作ることが大事で、そのためには、葡萄畑で、マーニョのワイン造りの深い知識と長年の経験に基づいた作業を行います。

「マル・デ・エンベロ」で造られるワインは、大西洋の潮を含んだ蒸気の影響と、リアス・バイシャスという原産地の特徴とが非常にうまく表現されています。

葡萄畑での作業からワイナリーでの醸造の作業まで、ワイン造りの全てのプロセスにおいて、注意深く丁寧に心を込めて作業をすることで、そこから生み出されるワインが、この原産地独自の葡萄であるアルバリーニョの個性を最大限に引き出すことを可能にしています。

「マル・デ・エンベロ」というワイナリーの名前について

ワイン醸造家のマーニョ・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・ロサルという副産地で作られるアルバリーニョ葡萄のワインに興味を持っていました。ある日、この辺りを散策していると、何とも言えない美しい景色に出会いました。大西洋に沿って作られている葡萄畑が、緩やかな起伏のある丘に延々と続いていました。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、その実が薄い黄色から金茶色に変化する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、マーニョ・モレイラが目にしたこの光景からきています。



Rias Baixas
Denominación de Origen

www.mardeenvero.es
T (+34) 981 566 329