



■スペイン北部ナバーラで、オーガニック・ビオデナミの実践の復興に力を注ぐワイナリー

スペイン北部ナバーラ州、ダイエリに位置するワイナリー。歴史的バスク地方だった地域で、ワイナリー名はバスク語で「最適の時」を意味します。ぶどう作り・ワイン醸造の歴史が古い地域だからこそ、多くの古樹が残っていましたが、スペインの経済成長期（'70～'80）にかけて多くのぶどう畑が穀物畑に形を変えてしまいました。1998年から、アロアはこの地域が本来持っていたぶどうのポテンシャル、ワインの味わいを表現するため、テロワールを意識し、オーガニック、できる限り多くの工程を手作業にて行っています。

ワイナリーは標高 600m の丘の上に立ち、雄大な景色が広がります。

冬は非常に寒く、夏は乾燥して暑い地中海性気候ながら、周りを囲む山脈から多少の大陸性気候が交じり合う地域です。オーナーのイニャキさんは、オーガニックのぶどう栽培、人間の手によるワイン醸造にこだわり、現在ではナバーラを代表する自然派ワイナリーとして知られています。オーガニックぶどう栽培では動物が畑を耕すのに利用されたりすることがありますが、アロアの畑には合わないとし、手作業で土を掘り返します。できあがったワインが並ぶ樽を 2 段以上積まないのは、人の力で動かすことのできる量だからです。



■レ・ナチュレル 2016
Le Naturel

酸化防止剤無添加

オーガニック

DO: ナバーラ

ぶどう品種: ガルナッチャ主体

土壌: 粘土質土壌、これまでに一度も化学的物質が入っていない畑。伝統的にできるかかぎり少ない硫黄や銅などで虫除け、防病が行われてきた

醸造: 5 日程度の短いマセレーションののちルモンタージュなどはせず非常にやさらかいプレスをかけ、12000 リットル容量のタンクでマラクティック発酵、2 月に瓶詰めし静置

すぐり、すみれなどの深み・やさしさのあるフレッシュな香り。

高標高ならではの冷涼感があるフレッシュなフルーツの口当たり。やさしく、軽やかに飲み飽きない味わい。

希望小売価格 1,800 円 (税別)



■アロア ライア 2016
Aroa Laia

オーガニック

DO: ナバーラ

ぶどう品種: ガルナッチャ ブランカ 100%

土壌: 粘土質石灰岩

醸造: 16°C で発酵、熟成なし

縁がライム色で、澄んで輝く淡い黄金色。とてもフレッシュな、トロピカルフルーツ、パッションフルーツ、パイナップル、マンゴ、グレープフルーツ、マンダリンの香り。かすかなミントの爽やかさがあり、酸がフレッシュで、ピーチやアップルの味わいに、かすかな潮のニュアンスがある独特な風味があります。

希望小売価格 2,400 円 (税別)



■アロア ラロサ 2015
Aroa Larrosa

オーガニック

DO: ナバーラ

ぶどう品種: ガルナッチャ 60% テンプラニーリョ 40%

土壌: 粘土質石灰岩

醸造: 16°C で発酵、熟成なし

縁がラズベリー色で、輝く澄んだ洋紅色。フレッシュでフルーティな香りが芳しい。始めの赤いフルーツや花の香りの印象が、徐々に柑橘系、メロン、トロピカルフルーツ等の別の香りを引き出します。きりっとした果実味のある爽やかな味わい。ほのかな甘みと酸味があります。

希望小売価格 2,200 円 (税別)



■アロア ハウナ クリアンサ 2013
Aroa Jauna Crianza

オーガニック

DO: ナバーラ

ぶどう品種: カベルネソーヴィニオン、

メルロー、テンプラニーリョ

土壌: 石灰質粘土

醸造: 26 度で発酵させ、18 日間マセレーション。12 ヶ月以上ナバーラオークで熟成。

熟したフルーツ、洋ナシのコンポート、アップルパイのような、刺激的なはっきりとした香り、タンニンがしっかりとおり味わい深いです。

アルコールと酸のバランスが絶妙で、熟成します。フィニッシュに、爽やかさが際立ちます。

力強さと上品さを併せ持った、自然な味わいのワインです。

希望小売価格 2,000 円 (税別)



■アロア ゴレナ 2008
Aroa Gorena

オーガニック

DO: ナバーラ

ぶどう品種: カベルネソーヴィニオン 70%、メルロー 30%

土壌: 粘土質石灰岩

醸造: 27°C で発酵させ、18 日間マセレーション。18 ヶ月間オーク樽で熟成させ 28 ヶ月間ボトルで熟成。

薄紫がかった深みのある紅色。上品でスパイシーな心地よい香り。果実味とともにナツメグやクローブなどのスパイスを感じる。心地よい風味で、なめらかなタンニンは丸みがあり幸せな味わい。フィニッシュは爽やかで、後味が長く続く。どのような食事にも合う飽きのこない味わい。

希望小売価格 3,000 円 (税別)