

スペイン最高級の赤ワイン生産者 ボ デ ガ ス ・ ロ ダ



ロダ社はスペインの北東部リオハ地方アロー村はずれのリオハに有ります。畑はリオハ・アルタ地区を中心に約28の畑でブドウ栽培をしています。そのうち毎年、最良の畑17を選び、その17の畑のブドウのみを収穫してロダワインを醸造します。規模150haの畑でブドウを栽培しています。内約50%が自社畑で残りは契約畑です。しかし、ブドウ栽培のケアは全てロダで行います。

土壌 土壌は粘土、石灰岩の混ざった土壌と砂地の土壌。

品種 テンプラニーリョ、ガルナッチャ&グラシアーノ

樹齢 セラ：樹齢15~30年。ロダ、ロダ・ウノ：樹齢30年以上。シルシオン：樹齢60年以上の樹かつ、その年に最も良く実ったブドウのみを使用。

醸造と熟成

まず畑に拘り葡萄栽培には農薬の使用は極力避け、化学肥料は一切使いません。葉をある程度落とす事で葡萄の房の日照、風通しの良さを確保します。そして完熟した葡萄は大変注意深く葡萄を傷つけない様、手で摘み取り、20kg入りの籠に入れワイナリーに素早く運び、さらに醸造所で葡萄を選別します。

除梗した葡萄は潰し、大きなオーク樽で温度コントロールを30℃以下で行いながら発酵、マセレーションを行います。そして低い気圧でワインを圧搾し、乳酸発酵を行う為にバリック樽に移します。この樽は225リッターのフレンチ・オーク樽(バリック)で内50%は新樽で残りの50%は一年使用した樽を使いワインは約18ヶ月樽の中で熟成させます。ロダ・ウノとロダの選別は全てテースティングによって決められます。

樽熟が12ヶ月を過ぎた時点で全ての樽をブラインド・テースティングを行い、赤い果実の風味があってフルーティーなものをロダ、黒い果実の風味があって、より凝縮感の強いものをロダ・ウノにします。ロダの哲学としてウノは常に最高品質で無ければいけません。そしてロダも常に素晴らしい品質でなければいけません。