

# José Antonio García

## ホセ・アントニオ・ガルシア



" Embotellando paisajes "  
「風景をボトルにこめて」

スペイン北西部、ビエルソのバルトゥイレ・デ・アバホ村にて長らくぶどう栽培を営んできたガルシア家の5代目ホセ・アントニオは、アルバロ・パラシオスが甥と共に運営する「デスセンディエンテス・デ・ホセ・パラシオス」および、幼少期からの兄貴的存在で、スペイン最高の造り手のひとりといわれる同村のラウル・ペレスの下で修業を積んだ後の2011年、家業を継承すると同時に、自身のワイナリー「ホセ・アントニオ・ガルシア」を設立しました。継承した畑は、標高550~650mの丘陵地に切り拓かれた100を超える小区画の集合体で、そのすべてに樹齢60年~110年の古樹が植わっていました。彼は、宝物をのこしてくれた先祖への深い感謝の念と、過酷な仕事への強い覚悟を持って、合計22ヘクタールに及ぶ全面積でオーガニック栽培を開始しました。

「それぞれの畑ごとに異なるオーガニック・アプローチが必要であり、画一的な認証は僕の畑には適しません。また、近年中にピオディナミへの転換を予定しています」。

醸造への介入は、ミニマルに。ビン詰め時以外は、SO2も不使用です。

「グローバル・スタイルのスパニッシュ・ワインには関心がありません。僕が造りたいのは、「ビエルソのワイン」です。この地ならではのワインを純粋な形で表現するために、SO2の使用は最小限にしています」。

ビエルソには様々なぶどう品種が植えられていますが、圧倒的な存在感を放つ名脇役のごとく、スペインワイン界にその名を轟かせるのが「ビエルソのメンシア」です。カベルネ・フランの変異種ともいわれるメンシアは、繊細な赤い果実の香り、フルーティーでやわらかな味わいの特徴とする品種で、また、丘陵畑のマイクロ・テロワールから生まれる複雑な風味によって、高度に自己完結できる（他品種とブレンドする必要がない）品種として知られています。

ブランド名の「unculín」は、スペイン北部の方言「un culín」（ちょっと一杯）からの命名で、「子供の頃、（自家消費用にワインを造っていた）祖父母の家に近所の人たちがいつも遊びに来ていたのですが、みんな「ワインをウソ・クリン飲ませて」と言っていたのが、僕の幸せな原体験です」。

所在村	Valtuille de Abajo
所有畑面積	22ha
醸造家	José Antonio García
趣味	釣り
継承年	2011年
栽培	オーガニック栽培（化学肥料、除草剤、防腐剤は一切使用しない）
醸造	収穫はすべて手摘み。除梗100%。天然酵母のみで発酵。ステンレスタンクを使用した清潔な醸造
販売先	輸出60%（EU各国、ノルウェー、アメリカ、カナダ）、スペイン国内40%（スペイン全土のレストラン、ワインバー、ワインショップ）
掲載実績	「Wine Advocate」、「Wine Enthusiast」等
Web	<a href="https://jagviticultor.com/">https://jagviticultor.com/</a>



### unculín tinto

ウソクリン ティント

DOビエルソ。メンシア100%。樹齢60~110年の古樹畑より。粘土砂質土壌。ステンレスタンクで醸造。完熟したいちごやブルーベリーを思わせるアロマ。ローストしたような香ばしい風味も感じられます。繊細でまろやかな口当たりが心地よい、ジューシーなワインです。



### unculín blanco

ウソクリン ブランコ

DOビエルソ。ゴデージョ80%、ドーニャ・ブランカ20%のブレンド。樹齢60~110年の古樹畑より。粘土質・砂礫質土壌。70%をステンレスタンクで、30%を500リットルのフレンチオークで発酵&9ヶ月間シュール・リー熟成。「ビエルソの古樹畑は基本的にすべて黒ぶどうと白ぶどうの混植です。うち約80%がメンシアと言われ、20%が白の主要品種ドーニャ・ブランカやゴデージョ、パロミノ、ガルナッチャ・ティントレラ、パン・イ・カルネなどです。ビエルソ最良のテロワールのひとつと言われるこの地バルトゥイレの土壌は非常にミネラルに富んでおり、ミネラルの保持力に特に秀でたゴデージョを主体とすることにしました。美味しい料理に合わせて、海のようにたっぷりとしたミネラルの塩味をお楽しみください」。