CASTILLA Y LEÓN

Pita
ピタ

" Expresar el terroir de Rubí de Bracamonte "
「ルビ・デ・ブラカモンテのテロワールを表現する」

ピタ家は、DOルエダのルビ・デ・ブラカモンテ村に長く続くぶどう栽培家です。2010年に畑を継承してワイナリーを設立したエミリオ・ピタは、ボルドー大学で故・ドゥニ・デュブルデュー教授に師事しながら「クロ・フロリデーヌ」及び「シャトー・レイノン」で教授の下で勤務した後、カリフォルニアの「ニュートン」、ニュージーランドの「クラウディー・ベイ」、スペインの「ヌマンシア」といったLVMHグループのワイナリーで栽培と醸造の経験を重ねました。

継承初年度より、所有する63ヘクタールの全面積でオーガニック栽培を開始。2015年に「EU Agriculture」の認証を取得しています。

「私たちの畑がある地域は鳥類特別保護区に指定されています。このことは、景観や生物多様性の保全と調和した農業を実践するという私たちの姿勢をより一層強固なものにしています。この保護区には世界でも数少ない、飛翔能力を持つ鳥類の中で最も重いといわれるオオノガンが生息しており、自然と共生する私たちの在り方の象徴としてラベルに採用しました」。

「私たちの畑はDOルエダの最南部に位置し、同DO内の大半のワイナリーやぶどう畑が集まるエリアから事実上孤立した、特異なテロワールを有しています。土壌は他に類を見ないシレックス（珪質）主体であり、美しい酸、たっぷりとしたミネラル、スモーキーな風味を特徴とする白ワインを造ることができます」。

「『白ワインの魔術師』と呼ばれたデュブルデュー教授から授かったサヴォワール・フェールが私の礎になっています。私の目的は、この地のテロワールの真の姿とポテンシャルを現代的な視点から再解釈することです。ルエダのワインに対する従来の画一的なイメージやアロマの強調に主軸を置く旧解釈から脱却し、『私たちのワインだけが持つ個性』とエレガンス、フレッシュさ、緊張感、そして奥行きを兼ね備えたワインを造ることです」。

「テロワールの純粋な表現を実現するため、発酵は天然酵母のみで行います。ぶどう品種の特性に応じてステンレスタンク、オーク樽、アンフォラを使い分け、すべてのワインはソブレ・リアス（シュール・リー）で熟成させています。ソブレ・リアスによってぶどうが育った畑の気候や土壌に由来する酸やフレッシュさを保ちつつ、ワインに厚みと複雑味を与えることが可能になります。極少量のSO2を除いて、保存料や調整剤等の添加物は一切使用していません」。

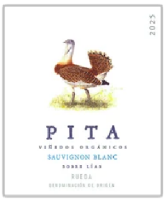
「生まれた土地の物語を語るワインを造りたい」。

「魔術師」や世界のトップワイナリーの薫陶を受けて、ルエダに真のテロワールワインが誕生する日が訪れました。

所在地	Rubí de Bracamonte
所有畑面積	63ha
醸造家	Emilio Pita
趣味	料理、バスク・ペロタ（バスク地方の伝統的な球技）、田園地帯の散策
継承年	2010年
栽培	2010年よりオーガニック栽培（2015年に「EU Agriculture」の認証取得）
醸造	天然酵母のみで発酵。除梗100%。ステンレスタンクによる清潔な醸造
販売先	スペイン国内60%（レストランやビストロ、ホテルが多い、ワインショップ）、輸出40%（EU各国、イギリス、スイス、カナダ等）
掲載実績	「Guía Peñín」、「Decanter」、「James Suckling」、「Tim Atkin」等
Web	https://bodegaspita.com/

Verdejo Sobre Lías Finas
ベルデホ ソブレ・リアス・フィナス

D.O.ルエダ。ベルデホ100%。50ha。シレックス（珪質）・砂質ローム土壌。平均樹齢20年。ステンレスタンクで発酵後、4〜6ヶ月間ソブレ・リアス（シュール・リー）熟成。



Sauvignon Blanc Sobre Lías

ソーヴィニヨン・ブラン ソブレ・リアス

D.O.ルエダ。ソーヴィニヨン・ブラン100%。7ha。シレックス（珪質）・砂質ローム土壌。平均樹齢15年。ステンレスタンクで発酵後、4〜6ヶ月間ソブレ・リアス（シュール・リー）熟成。