Tempos Vega Sicilia、初のスペイン産白ワイン「Deiva 2024」を発売

リアス・バイシャス産アルバリーニョ100％の「Deiva 2024」。2,000万ユーロのプロジェクトから生まれた初ヴィンテージは約32,000本

2026年11月7日（土）



Tempos Vega Siciliaは10月27日、ガリシア州の原産地呼称リアス・バイシャスで、数年にわたる畑の取得、調査、醸造を経て、同社史上初となるスペイン産白ワイン「Deiva 2024」を発売すると発表した。

このワインはアルバリーニョ100％で、スペイン北西部ポンテベドラ県にあるリアス・バイシャスの2つのサブゾーン、Condado do TeaとVal do Salnésの畑のブドウから造られる。同社によると、両地域の異なる個性を組み合わせることをプロジェクトの柱としており、Condado do Teaが熟度と骨格をもたらし、Val do Salnésがフレッシュさと酸味を加える。

今回の発売は、2018年の畑の取得から始まったプロジェクトの初の商業的成果となる。Tempos Vega Siciliaによると、現在は自社畑24ヘクタールとCrecenteのワイナリーを有し、この取り組みには当初2,000万ユーロを投資した。

Tempos Vega Siciliaの最高経営責任者（CEO）、Pablo Álvarezは、明確な目標を掲げてガリシアに進出した一方、現地の環境や、この地域で長年経験を積んできた栽培農家から学ぶ必要もあったと述べた。Deivaはそうした過程の成果であると同時に、長期的な取り組みの出発点でもあるという。

同社は発表の中で、Deivaを短期間で生産規模を拡大するのではなく、段階的な発展を目指す白ワインプロジェクトと位置づけた。独自の個性と奥行きを備え、時間とともに熟成する力を持つアルバリーニョを造ることが目標だという。初ヴィンテージの生産量は限られている。同社によると約32,000本を生産し、発売時に公表したテクニカルシートには32,877本と記載されている。

畑はCondado do TeaのCrecenteとA Cañiza、Val do SalnésのRibadumia、Cambados、Meisに広がる。テクニカルデータによると、ブドウ樹の平均樹齢は20年で、植栽密度は1ヘクタール当たり1,000本。収量は1ヘクタール当たり8,000キログラム、または52ヘクトリットルと記載されている。

Tempos Vega Siciliaによると、Deivaの名称はCondado do Teaを流れるDeva川に由来する。同社はまた、景観における水の役割とプロジェクトを深く結びつけている。一部の畑には、ガリシアの伝統的な水路であるlevadasを通じて水が供給されており、水と土壌、各区画の相互作用を調べることも、ワイン造りの基盤となる取り組みの一環だという。

同社は、アルバリーニョの遺伝的多様性、地域の微気候、病害の予防などをテーマに、スペイン国立研究評議会（CSIC）をはじめとする科学研究機関と連携してきたと述べた。湿潤な大西洋沿岸のブドウ栽培地域であるリアス・バイシャスで大きな懸念となっているベと病に関する研究も含まれる。

Deiva 2024のテクニカルシートによると、2024年の生育期は厳しい幕開けとなった。暖かく雨の多い冬の後、春も降雨が続き、萌芽は早まった一方、開花や果実の生育は難しい状況となった。その後、2つのサブゾーンでシーズンの様相が分かれたという。大西洋の影響をより強く受けるVal do Salnésでは生育サイクルが遅く、降雨も多かった。より暖かく乾燥したCondado do Teaでは、畑の生育が早く進んだ。

同社によると、8月には天候が回復し、気温が高く乾燥した状態が続いたことで、ブドウ樹のバランスが戻り、果実の健全性が高まり、成熟も促された。収穫前の天候にも恵まれ、比較的短期間で収穫を終えることができた。ブドウは9月8日から20日まで、12キログラム入りの箱を使って手摘みされた。瓶詰めは2026年6月に行われた。

同社が公表した醸造の詳細からは、単一の容器や手法がワインの個性を決定づけないようにする姿勢がうかがえる。Deiva 2024はステンレスタンク、コンクリート、花崗岩、大型のオーク製フードルを用いて造られた。テクニカルシートによると、ワインの60％はステンレスタンク、40％は大型容器で熟成され、その後、発売まで瓶内で6～9カ月熟成された。アルコール度数は13.5％。

Tempos Vega Siciliaは、今後のヴィンテージで決まったレシピを踏襲するつもりはないと述べた。毎年、収穫の個性とワインの必要性に応じて対応するという。同社がこの銘柄を、観察や畑での作

業、収穫を重ねながらスタイルを定めていくプロジェクトとして紹介していることを反映した方針だ。

今回の発売により、Tempos Vega Siciliaはスペインを代表する白ワイン産地の一つであり、国内で最もよく知られるアルバリーニョの産地でもある地域に参入する。同社によると、このワインはスペイン国内と海外市場で販売される。

同社のテクニカル資料によると、Deiva 2024は熟成の可能性を見込んで設計されており、適切なセラー環境で保管すれば15年以上にわたって熟成が進む可能性がある。保管条件として温度12～14℃、湿度60％を推奨し、飲用時の適温は12℃としている。