

Bezabal  
Txakolindegia



レサバル(Re z a b a l)は1996年  
スペイン・バスク地方のDOゲタリアコ・チャコリナ(GETARIAKO-  
TXAKOLINA)にあるサラウツ(ZARAUTZ)にワイナリーを創  
設しました。

最新設備のもと、伝統的な醸造方法でチャコリワインを丁寧に作っている  
ごく小規模のワイナリーです。

カンタブリア海に面する東斜面にワイン畑があり、葡萄の木は1.8メー  
トルのエンパレードアルト("emparrado alto")と称する棚に栽培されていま  
す。雨が多く湿度が高い日本のワイン畑の、"棚づくり"を思わせます。

栽培されている葡萄は主に白葡萄のオンダリビ・スリ(HONDARRA  
BIZURI)80%で、その他にはリースリング、プティ・コルボウ、シ  
ヤルドネ、黒葡萄のオンダリビ・ベルツァ(HONDARRABI BER  
ZA)が栽培されています。

チャコリはアルコール度数がやや低めで、微発泡の辛口白ワインです。  
地元バスクでは"エスカンシア"と呼ばれる高い位置からグラスに注ぐス  
タイルが一般的です。

チャコリ特有の酸味が魚介類全般にとともよくあいます。  
特にまぐろ・すずき・アンチョビ・しゃけ、などとの相性は抜群です。

S-53 チャコリ・レサバル

容量:750ml

葡萄品種:オンダリビ・スリ98%

リースリング、プティコルボ、シャルドネ 2%

参考上代:2,835円(税込)

Getariako Txakolina



DENOMINACION DE ORIGEN