

SHIRAIMATSU FOODS

WINE LIST (SPAIN)



July 2023

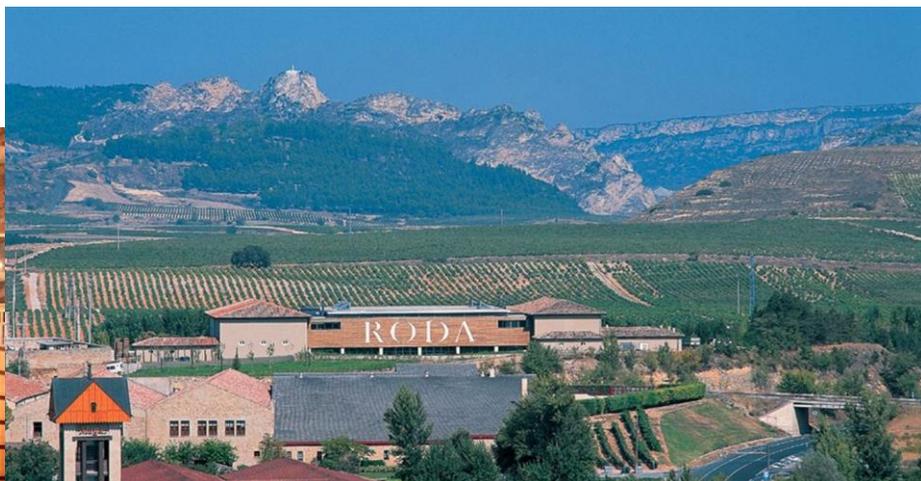
白井松食品株式会社

〒104-0031 東京都中央区京橋2-7-14

ビュレックス京橋 6F

TEL 03-5159-5704 FAX 03-5159-5714

スペイン最高級赤ワイン生産者 ボデガス・ロダ



ボデガス ロダ社 リオハ地方

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。



BODEGAS

RODA

RIOJA ALTA

Sela D.O. Ca Rioja

セラ D.O. Ca リオハ

セラ DO. リオハ

テンプラニーリョ、主体ガルナッチャ&グラシアーノ

なるべく自然に優しい方法で栽培（有機に近い方法）、樹齢15-30年のゴブレット式栽培。

醗酵はフレンチオークの大きな樽で自然に任せたアルコール及び乳酸醗酵、醗酵期間19日間行いその後、100%フレンチオーク樽（一年使用樽）で12ヶ月熟成。清澄作業は卵白を使用。ワインは魅力的な生き活きとした少し深い赤いチェリー色。リムは少し青色がかり澄んでいる。香りは非常に印象的でフレッシュな森のチェリーや赤すぐりの様な赤いベリー系果実の香りに少しブラックベリーの香りが前に感じる。ワインは若々しさ軽やかさを見せているがその一方で複雑さや少しのミネラル風味と共に重さも感じられる。樽の風味は完全に果実と融合している。花のヒント、スパイシーな背景を持ちながら敏感な感覚非常に赤い果実のフルーティーさを感じ、ミディアム・ボディ、非常に繊細なタンニンが有り、滑らかな舌触り。非常にフレッシュで生き活きとして非常に香り高い。果実風味は樽の風味より強い。豊かで非常に永い凝縮した香りが続く。口いっぱいにはフレッシュで心地良い果実風味が広がります。



Roda D.O. Ca Rioja Reserva

ロダ D.O. Ca リオハ・レセルバ

ロダ DO. リオハ・レセルバ

テンプラニーリョ（約90%）ガルナッチャ&グラシアーノ
ヴィンテージによって異なる。

ロダは樹齢30年以上のブドウから造られます。醗酵終了後、フレンチオークのバリック樽（50%新樽、50%一年使用樽）で約18ヶ月熟成。マロラクティック醗酵は全てバリック樽で行います。

もしロダ・ウノをパワフルで男性的と表現するならば、ロダは女性的で繊細と表現できるでしょう。ウノほどの凝縮感、力強さこそ有りませんが、それにもかかわらずロダはウノと同じような味わいスタイルを備えています。深めのさくらんぼ色で樽からの複雑味があり、暖かく柔らかな口当たりなどです。ロダは疑う余地無く他のどのリオハのレセルバワインからひとつ頭が出ています。嬉しい価格でロダの世界を体験できるワインとなっています。



Roda I, D.O. Ca Rioja Reserva ロダ・ウノ D.O. リオハ・レセルバ

テンプラニーリオ（約90%） ガルナッチャ&グラシアーノ
ヴィンテージによって異なる。

ロダは樹齢30年以上のブドウから造られます。醗酵終了後、フレンチオークのバリック樽（50%新樽、50%一年使用樽）で約18ヶ月熟成。マロラクティック醗酵は全てバリック樽で行います。極めて現代的なワインです。素晴らしく滑らかな構成でフレンチオークに由来する微妙な複雑味と融合したリオハ独特の贅沢な果実味が味わえます。ウノは常に傑出したもので無ければならず、最高のキュヴェを選んで造られます。

ロダ・ウノはリオハワインが造り出す最高のアロマとフレーヴァーが凝縮されています。深みあるブラックチェリー色をし、複雑でエレガントな香りは熟した森の果実やミネラルの要素、高級感のあるオークの香りを連想させ、どの点においても力強いものです。口に含むと柔らかなタンニンがワインにシルクのような構成を与え、果実実と樽からの風味が素晴らしく調和し、ボディは重過ぎずとても豊かです。後味は良く調和が取れ長い余韻が楽しめます。



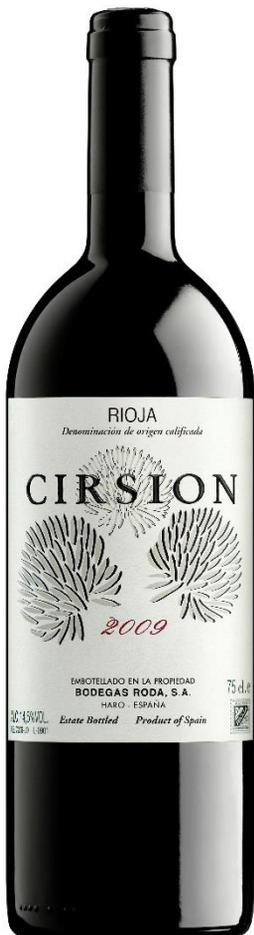
Cirsion, D.O. Ca Rioja シルシオン D.O. Ca リオハ

テンプラニーリオ（約90%） ガルナッチャ&グラシアーノ
ヴィンテージによって異なる。

シルシオンが造られるブドウは樹齢60年以上の樹から、良く育った1本1本見て回り、最高のブドウを突らせたブドウの樹を選抜して、最良のブドウのみを醸造したスペイン最高のワインです。結果、出来あがったワインは信じられないほど凝縮したものとなり、非常に高いアルコール度数を果実味と力強さで包み込んでいます。また同時に、熟した赤い果実のフレーヴァーや複雑味に富んでいて、魅惑的で独特なワインに仕上がりました。1998年がファースト・ヴィンテージです。

樹齢60年の樹からとれるテンプラニーリオの熟成にはこのワインに相応しい最高のフレンチオークバリック新樽で約10ヶ月間行います。シルシオンに使うブドウは樹に実っている状態で既にタンニンが熟して、甘く円やかになっている為、樽熟をして、タンニンを柔らかくする必要が無いので、熟成期間が他のワインに比べて短いのです。

外観は黒みがかった深いルビー色で、香りには黒いベリー系のジャムやチョコレートのニュアンスや樽からの黒胡椒やバニラの香りがあり、それらが複雑に、また時間とともに色々なニュアンス出していきます。味わいは、まずとてつもなく凝縮した果実味が口の中いっぱい広がります。甘味・酸味・タンニン分や樽から抽出されたエキス分などが複雑に交じり合い、何とも言いがたいゴージャスな味わいが感じられます。また、素晴らしく長い余韻が感じられるワインとなっています。





ボデガス ラ オラ社 リベラ デル ドゥエロ地方

ボデガス・ロダ社は20年以上のワイン醸造の経験を経てリオハ地区の最も名声の高いワイナリーの一つになりました。ロダはこれらの経験、知識を踏まえてリベラ・デル・ドゥエロ地区へ会社の多角化を求めてボデガス・ラ・オラプロジェクトをスタートしました。ボデガス・ロダ社の多角化は既にオリーブオイルで1999年に始まっており、今ではカルーニャ州アンボルダのダウロとマヨルカ島にアウボカーサの2つのオリーブオイルを生産しています。そして今ではロダ、ダウロ、アウボカーサは世界中の55カ国で販売されています。

ブドウ畑

畑はテンプラニーリョ種（ティンタ・デル・パイス）を育てるのに最高の畑を選びました。この地区のブドウ栽培者は経験豊富でブドウ畑の樹齢は非常に古く、これはこのワイナリーの戦略として好都合でした。テンプラニーリョ栽培に適したこの畑から造られるワインは必ず顧客を満足させる事が出来ると彼らは確信しました。

テンプラニーリョ種の深い知識と栽培経験を持ったボデガス・ロダのチームは4年間もの間、テンプラニーリョ種に適した土壌をスペイン中くまなく調査しました。その結果、最も適した場所はリベラ・デル・ドゥエロ地方ブルゴスに近いこのラ・オラ村でした。

ラ・オラ村が選ばれたのは、ここがローマ時代からブドウ栽培されていたからではありません。ロダのチームがこの結果に至ったのはここがテンプラニーリョ種（ティンタ・デル・パイス）に最も適していた上に非常に高い可能性を秘めているからです。そしてここがこの地方で最も冷涼な地区、これはボデガス・ロダがワインに求めるワインのスタイルには不可欠な重要な条件の一つでした。



BODEGAS
LA HORRA
RIBERA DEL DUERO

Corimbo, D.O. Ribera del Duero

コリンボ D.O.リベラ・デル・ドゥエロ

D.O. 品種: ティンタ・デル・パイス (テンプラニーニョ) 100%

畑: ラ・オラ村、ロア村 (ブルゴス) 樹齢: 平均樹齢20年

醱酵: 大きなオーク樽発酵槽 醸造: マセレーション期間は18日

熟成: オークバリック樽にて12か月間、内80% フレンチオーク
20% アメリカンオーク

濾過: 自然のまま無濾過 清澄作業: 卵白にて清澄

テースティングノート:

色: 非常に濃い。ブラックベリー色を基調とし、縁は青がかった赤

香り: 非常に強い香り、少し控えめなオークの香り、赤と黒のベリー系の果実香が豊富で特にブラックベリー風味が強い。若干ハーブや木の風味も感じる。香りが上がってくると果実とハーブにまじって土の香りが感じられ、ココアの微かな香りは暖かみがあり、共に松の樹の爽やかさも感じます。

味わい: フルボディ。構成はしっかりしていて、硬いタンニン。豊富な果実特にブラックベリーの風味。微かなココアとアロマティックハーブ、フィニッシュは長く満足度が高く、フレッシュさを長く楽しめる。これらの味わいは2009年、ブドウが非常に良く熟した素晴らしい年だと思い出させてくれます。

Corimbo I, D.O. Ribera del Duero

コリンボ・ウノ、D.O.リベラ・デル・ドゥエロ

品種: ティンタ・デル・パイス (テンプラニーニョ) 100%

畑: ラ・オラ村、ロア村 (ブルゴス) 樹齢: 平均樹齢40年

醱酵: 大きなオーク樽発酵槽 醸造: マセレーション期間は18日

熟成: オークバリック樽にて12か月間、内80% フレンチオーク
20% アメリカンオーク

濾過: 自然のまま無濾過 清澄作業: 卵白にて清澄

テースティングノート:

色: とても濃い、深い赤、グラスの端は明るいチェリーレッド

香り: 非常に凝縮感があり、特にプラムとブラックベリーの豊かな濃いベリー系の華やかなブーケ。オークの香りを感じますが果実風味と調和をしています。甘いスパイス、完熟したプラム、ダークチョコレートの風味がミネラル風味の真ん中に潜んでいます。

味わい: とてもボディが強い。熟したブラックベリー、ダークチョコレート、そして際立ったミネラル風味が感じられます。タンニンは硬いですが非常にフレッシュ感があるバルサミコ風味の後味がそれを柔らかくしています。非常にエレガントなワインで豊かな果実味、樽の香り、カカオ、木のアロマ、そして際立ったミネラル風味が最高のバランスを醸し出しています。全てのエレメントが心地良く調和している偉大なヴィンテージの偉大なワインです。





BODEGAS
MAURO

San Román

伝説のスペインワインの先駆者
マリアーノ・ガルシア氏が手掛ける
ボデガス・マウロ & ボデガス・サンロマン



García Family ガルシア・ファミリー



マリアーノ（父、醸造家）、エドゥアルド氏（次男、醸造家）、アルベルト（長男、マーケティング）

スペインワイン界のレジェンド、マリアーノ・ガルシア氏。彼のキャリアはベガ・シシリアからスタートしました。現オーナー、アルバレス家が所有する以前から30年間ワイン醸造を続け、同社ワインをここまで有名にしたのは彼の功績と言っても過言ではありません。

彼は1978年ベガ・シシリアで働く傍ら、DOリベラ・デル・ドゥエロの西のはずれトゥデラ・デ・ドゥエロに「ボデガス・マウロ」を立ち上げました。同醸造所ではベガ・シシリアとは全く違うスタイルのワインを造り、リリース当初から高い評価を集めます。

1991年にはDOリベラ・デル・ドゥエロでベガ・シシリアの新しいボデガとして、ベガ・シシリアともマウロとも違うモダンスタイルのワイン「アリオン」を誕生させ発売当初から、センセーショナルなワインとして話題をさらいました。

そして、1994年には忘れられたワイン産地言われていた「トロ」に目を付け、畑を購入して第二のマウロとして「ボデガス・マウロドス」（現在はボデガス・サンロマン改名）を1997年に立ち上げました。更にベガ・シシリアにトロ「ピンティア」の畑を購入してワイナリー設立に携わりました。「マリアーノがトロに畑を購入した」この出来事が大きな話題になり、多くのワイン業界者に知れ渡りDOトロを一躍有名なり、モエ・ヘネシーグループの「ヌマンシア」、そしてボルドーワイン銘家「リュルトン家」がトロに参入したきっかけを作りました。

1998年にはベガ・シシリアを退職して、元DOリベラ・デル・ドゥエロ委員長のハビエル・サッカニーニ氏と組んでボデガス・アールトを立ち上げ成功させたのも広く知られています。

2016年には満を持してリベラ・デル・ドゥエロに更に新しいワイン「ガ尔蒙」をリリースしました。同氏は留まる事を知らず絶えず前進しています。マリアーノはいつもこの地域のパイオニアです。

息子達もマリアーノと共に常に新しい試みを続けています。長男のアルベルトはマリアーノの片腕となり3ワイナリーの経営を管理しています。そして次男のエドゥアルドは3ワイナリーで父マリアーノのアドバイスを受けながらワイン醸造責任者として働いています。



ボデガス・マウロ トゥデラ・デ・ドゥエロ

マウロは当時ベガ・シシリアの醸造責任者だったマリアーノ・ガルシアによって、リベラ・デル・ドゥエロ西部のトゥデラ・デ・ドゥエロに1978年に設立されたワイナリーです。マリアーノが目指したのは、「スペインの伝統と土地のテロワールを備えた、モダンなワイン」。モダン・スパニッシュのパイオニア的存在として、発売以来、高い評価を得ています

自社畑は、リベラ・デル・ドゥエロ地区の西のはずれ、トゥデラ・デ・ドゥエロの標高およそ600メートルの場所に35haを所有。栽培品種の割合は、テンブラニーリョ90%、シラー5%、ガルナッチャ5%。テンブラニーリョのほとんどは、この土地のテロワールに適したアラゴネスと呼ばれる特別な種類のブドウで、実が小さく果皮が厚いのが特長です。

トゥデラ・デ・ドゥエロは大西洋の影響を受けつつある大陸性気候。標高も高く、昼夜の温度差が非常に大きいため、ブドウには豊かな酸とアロマと凝縮感が備わります。土壌は石灰岩や石灰質粘土。水はけがよく痩せているため、ブドウは栄養を求めて地中深くに根を伸ばします、このような厳しい栽培条件で育つため、収穫量はおよそ15~35hl/haとごくわずか。マウロでは畑に除草剤や殺虫剤といった化学薬品を使用していません。収穫時には、ブドウは15キロの小さなバスケットを用いて丁寧に手で摘み取られます。地下に貯蔵庫をもつワイナリーは17世紀の建物をリノベーションして使用。ワイン造りを行うセラーは、重力移動システムや温度調節できるタンクなど最新設備を備え、2004年に完成しました。



MAURO, ***Vino de la Tierra de Castilla y León*** マウロ、ピノ・デ・ラ・ティエラ・デ・カスティージャ・イ・レオン

ブドウ品種：テンプラニーリオ約90%、シラー、ガルナッチャ約10%
(ヴィンテージごとに違いあり)

醸造と熟成：収穫は全て手作業で行い、ブドウが潰れない様に小さな15kg入りのケースに入れ、収穫後直ぐにワイナリーへ運びます。ワイナリーでブドウは注意深く選果され、ブドウを破碎してポンプは使わず、重力方式で12,000kgのステンレスタンクに移して品種ごとに自然酵母のみで発酵を行います。発酵、マセレーション期間は、ヴィンテージによりますが2～3週間。その後、75%フレンチオーク、25%アメリカン・オークバリック樽でおよそ15ヶ月熟成されます。新樽の使用率はおよそ20%。その他何年か使用したバリック樽を使用。

テースティング・ノート：非常に美しい赤紫の色合いをしています。果実のアロマが豊かで、この地のワインに特徴的なバルサミコ風味もあり、華やかでハーブのニュアンスも感じられる洗練されたワインです。構成がしっかりしていて余韻が長く、後味にはスパイスや甘草、オークの風味が感じられます。凝縮感が有り、長熟の可能性も秘めています。



MAURO VS, ***Vino de la Tierra de Castilla y León*** マウロ VS、ピノ・デ・ラ・ティエラ・デ・カスティージャ・イ・レオン

ブドウ品種：テンプラニーリオ100%。

醸造と熟成：収穫は全て手作業で行い、ブドウが潰れない様に小さな15kg入りのケースに入れ、収穫後直ぐにワイナリーへ運びます。ワイナリーでブドウは注意深く選果され、ブドウを破碎してポンプは使わず重力方式で12,000kgのステンレスタンクにて入れ、品種ごとに自然酵母のみで発酵を行います。発酵、マセレーション期間は、ヴィンテージによりますが2～3週間。フレンチ・オーク・バリック樽とアメリカン・オーク・バリック樽で約26ヶ月熟成。20%新樽と複数年使用した樽も含む。(ヴィンテージによって異なる。)

テースティングノート：濃厚な紫色を帯びた色合い。非常に凝縮した黒い果実の果実味とともに、チョコレート、完熟したブドウの果皮、オーク樽風味が一体となった、ゴージャスで堂々としたワインです。熟したタンニンはなめらかに厚く豊かで、果実味にキレイに溶け込んでいます。口当たりはパワフルですが、ミネラルの風味が硬質な風味を与えるため、エレガントに仕上がっています。熟成によって味わいにさらなる深み加わる偉大なワインです。



TERREUS, "PARAJE DE CUEVA BAJA" ***Vino de la Tierra de Castilla y León.***

テレウス、"パラヘ・デ・クエバ・バハ"
ピノ・デ・ラ・ティエラ・デ・カスティージャ・イ・レオン

テレウスはトゥデラ・デ・ドゥエロのクエバ・バハ畑はわずか3ヘクタールの単一畑。最良のヴィンテージで、長期熟成のポテンシャルが確信できるワインができたときのみリリースされるマウロのフラッグシップです。生産量も限られています。2003年ヴィンテージは750ml 1ボトル 約6000本、マグナム300本とごく僅かな生産量でした。

ブドウ品種：テンブラニーリョ90% ガルナッチャ10%

醸造と熟成： 収穫時期の異なるテンブラニーリョとガルナッチャは別々に醸造します。テンブラニーリョはアルコール発酵を10日間したのち9日間のマセレーション、ガルナッチャは9日間アルコール発酵したのち7日間マセレーション。マロラクティック発酵は、ワインに複雑な風味を与えるために、約35%をバリックで、残りの65%はステンレス・タンクで行ないます。ふたつの容器で別々にマロラクティック発酵を終えたワインは、樽熟成の前にブレンド。熟成はアメリカンオークとフレンチオークの新樽で14ヶ月行ないます。瓶詰め前にはワインの風味を損ねないように卵白で軽くろ過します。

テイスティングノート： 香りは非常に豊かで、完熟した果実やスパイス、オークのバニラやチョコレートなど複雑な香りあたりを染めるように高く香ります。口いっぱい広がる味わいは濃縮し素晴らしくリッチ。黒い果実を思わせる緻密な果実味と、ベルベットのようにシルキーな質感の甘いタンニン、クローヴやナツメグ、なめし皮など、さまざまな風味が見事に調和した、フローラルで上品なワイン。余韻も長く、華麗な風味が口の中と鼻孔に長くしっかり残ります。

MAURO GODELLO, ***Vino de la Tierra de Castilla y León***

マウロ ゴデーリョ、ピノ・デ・ラ・ティエラ・デ・カスティージャ・イ・レオン

畑： ヴィラフランカ・デル・ビエルソにあるロス・ムジコスとエル・ローザルふたつの畑では、土着品種のマッサルセレクションの苗木を使用。標高700メートルに位置するふたつの畑は、砂質、石、片麻岩などさまざまな土壌がパッチワークのように混在。仕立てはダブルコルドン。醸造はトゥデラ・デル・ドゥエロのマウロで行っているためDOビエルソは名乗れず。

2016年ヴィンテージ： 全体的に穏やかな気候。冬は長く、湿度が高く、2月までは霜の影響があった。春は雨が多く開花が遅れた、しかし夏は乾燥して暖かく、理想的にブドウは熟成して、9月12日に平穏な収穫を迎えることが出来た。

醸造と熟成 収穫したブドウは選果する前に冷蔵庫で保管したのち、除梗、破碎後に、幅広いアロマを得る為に12時間の8℃で低温浸漬を行い。プレスしラッキングしたのち500リットルの新、古樽にて発酵を行い、発酵後、そのまま細かい澱とともに9か月熟成。2017年7月に瓶詰めを行った。

テイスティング・ノート： いろんなアロマがあり、非常に魅力的で上品な香り。豊かでふくらみのある果実味と生き生きとした酸が調和した味わい。余韻が長く、構成がしっかりしたワイン。



BAYNOS

バイノス



プロジェクト： ラ・リオハ州のボデガス・マウロ・ワイナリーはバーニョス・デ・エプロにあります。これは、ボデガス マウロ (トゥテラ デ ドゥエロ)、サン ロマン ボデガス イ ビニエドス (原産地呼称トロ)、ガルモン コンチネンタル (リベラ デル ドゥエロ) に続く、ガルシア家の4番目のプロジェクトです。

環境： 標高 421 メートルに位置するバーニョス デ エプロは、リオハ アラベサのワイン生産地域に位置し、南はエプロ川の曲がりくねった流れに、北は山脈の影響を和らげるカンタブリア山脈に隣接しています。カンタブリア海。気候は地中海性気候で、夏は暑く乾燥しており、平均降水量は約 450 l/mm です。

ブドウ畑： ブドウ畑は小規模な所有地に分かれており、8 ヘクタールの小さな区画にヴィウラ、テンプラニーリョ、グラシアーノのさまざまな品種が広がっています。低木ブドウの樹齢は40年から100年にわたり、石灰質粘土組成の痩せた土壤に植えられています。平均収量は 4,500 ~ 5,000 kg/ha です。ブドウ畑はビオディナミの実践とブドウ畑の作業に動物の牽引力を使用して有機栽培されています。

ワイナリー： ワイナリーはバーニョス・デ・エプロの中心部にあり、修復された3階建ての印象的な伝統的な石造りの家です。ワインの移動はすべて重力によって行われ、地下セラーのネットワークによって穴が開けられており、その一部は中世にまで遡ります。回。古代ローマの墓地であった伝統的なワインセラー地区に位置しています。その過去の名残は、地下室で発見された 2 世紀から 5 世紀のものとされる葬儀の銘板です。

ワイン醸造： 9月中旬に手摘みで収穫された後、ブドウは除梗され、短い浸漬の後、白ワインの場合はオーク樽、赤ワインの場合はセメントタンクで土着酵母によるアルコール発酵が行われます。ワインは225リットルのフレンチオーク樽で半分は使用済み、半分は新樽で熟成を続けます。



BAYNOS, DOCa RIOJA.

バイノス DOCa リオハ



品種: テンプラニーリョ 90%、グラシアーノ 10%。

土壌の種類: 貧弱で、石灰質の粘土成分が含まれています。

畑: ゴブレット式栽培。接木されていないブドウの木で栽培された小さな区画
バーニョス・デ・エプロにて。

栽培: オーガニック認証取得中。バイオダイナミック農法の実践と動物の牽引。

収量: 1ヘクタールあたり3,500kg。

ヴィンテージ: 適度に暖かく、降水量が豊富な年で、過去 20 年の平均を約 46% 上回っています。冬は、降雨量のほとんどが集中した 11 月を除いて、乾燥していました。高温が許容されるため、

ブドウの木の早い目覚め。3 月と 4 月に大量の雨が降った暖かい春は、急速な芽吹きと早い開花を意味しました。8月の嵐により、ブドウの収穫前に植物の貯水量が増加した

9月16日の晴天。

ワイン製造: ブドウは除梗されましたが、破碎はされませんでした。土着酵母によるセメント槽でのアルコール発酵、その後もセメント槽でマロラクティック発酵。

熟成: フレンチオーク樽で20ヶ月熟成。

生産量: 11,561 本。

BAYNOS Blanco de Viura. DOCa RIOJA.

バイノス、ブランコ・デ・ピウラ、DOCa リオハ



品種: ピウラ。

土壌の種類: 貧弱な石灰質粘土組成物。

ブドウ畑: 接木されていないブドウの木で栽培された小さな区画。バーニョス・デ・エプロ村。

栽培: バイオダイナミック農法と動物の牽引による認証手続き中のオーガニック。

収量: 1ヘクタールあたり3,500kg。

ヴィンテージ: 適度に暖かく、降水量が豊富なヴィンテージで、過去 20 年の平均を約 46% 上回っています。冬は、降雨量のほとんどが集中した 11 月を除いて、乾燥していました。気温が高かったため、ブドウの木が早く目覚めました。3 月と 4 月に大量の雨が降った暖かい春は、急速な芽吹きと早い開花を意味しました。8月の嵐により植物の水の蓄えが増加し、晴天に恵まれた9月16日にブドウが収穫されました。9月前半は暑くて乾燥しており、収穫は基準ヴィンテージより1週間早い9月8日に収穫されました。

醸造: 228 個のフレンチオーク樽で天然酵母によるアルコール発酵。

熟成: フレンチオーク樽で20ヶ月熟成。

生産量: 2,882 本。

San Román



ボデガス サンロマン DO.トロ

ボデガス・サンロマンは、マリアーノ・ガルシアがトロに進出して造り上げたワイナリーです。バリャドリッドの西、リベラ デル ドゥエロからドゥエロ川沿いに60 kmほど下ったところに位置するトロは、大陸性気候の強い影響による乾燥と強い日照という厳しい栽培条件のため、長いあいだ忘れ去られていた場所でした。しかしマリアーノは、この地には樹齢の古い、中には接ぎ木をしていない希少なティンタ・デ・トロと呼ばれるテンプラニーヨがあり、厳しい栽培条件は優れたワインのためのブドウを育成するにはふさわしいことを知っていました。そこで彼は数年をかけて現地をリサーチ。最高のワインを生むに最適な畑をサン・ロマン村に見つけ、1997年に初めてのワインを造り上げました。ファーストリリースの1987年当時、ワイナリーはまだ完成しておらず、ワインはトゥデラにあるマウロの設備で醸造したため、格付けとしてはDOではなくヴィノ・デ・メサでしたが、その素晴らしいワインは国内外で高い評価を得、トロの名前は一躍、世界に広まることとなったのです。

自社畑はサン・ロマン・デ・オルニハ、ベドロサ・デル・レイ、ピジャエステルに3カ所に80ヘクタール所有しています。栽培品種はトロのテロワールに合わせて進化を遂げたティンタ・デ・トロと呼ばれるテンプラニーヨとガルナッチャで、平均樹齢は35年。強い大陸性気候のうえ、標高が600~700mと高いため、昼夜の気温差の大きい気候によって、トロのブドウは凝縮しアロマ豊かに育ちます。

土壌の表土は小石や砂質土壌で水はけがよいのですが、下層の粘土が貴重な水を蓄えて乾燥からブドウを守ります。区画によってはフィロキセラ害に侵されていないため、樹齢の古いブドウは接ぎ木なしの自根のものも多く残っています。



Prima, DO. Toro プリマ、DO.トロ

品種: ティンタ・デ・トロ 85% ガルナッチャとその他15%

畑: サン・ロマン、ベドロサ・デル・レイ、ビジャエステル

樹齢: 15年~50年 土壌: 砂地の粘土質

醸造と熟成: 収穫は全て手作業で行い。ブドウが潰れない様に小さな15kg入りのケースに入れ、収穫後直ぐにワイナリーへ運びます。ワイナリーでブドウは注意深く選果され、ブドウを破碎してポンプは使わず重力方式で12,000kgのステンレスタンクにて入れ、区画、品種ごとに収穫、醸造。自然酵母のみで発酵を行います。発酵、マセレーション期間は、ヴィンテージによりますが2~3週間。フレンチとアメリカンオークの様々な年数、大きさの樽で12カ月熟成。

テースティングノート: 濃い赤紫色。ブルーベリーやプラム、リコリス、ほのかなバニラなどの華やかな香り。赤や黒のベリーを思わせる緻密な果実味に、なめらかなタンニン、フレッシュな酸やミネラルが一体となった、フルーティーな味わい。



San Román, DO. Toro サンロマン、DO.トロ

品種: ティンタ・デ・トロ 100%

畑: サン・ロマン、ベドロサ・デル・レイ、ビジャエステル

樹齢: 20年~50年 土壌: 砂地の粘土質と砂地の畑

醸造と熟成: 収穫は全て手作業で行い。ブドウが潰れない様に小さな15kg入りのケースに入れ、収穫後直ぐにワイナリーへ運びます。ワイナリーでブドウは注意深く選果され、ブドウを破碎してポンプは使わず重力方式で12,000kgのステンレスタンクにて入れ、区画、品種ごとに収穫、醸造。自然酵母のみで発酵を行います。発酵、マセレーション期間は、ヴィンテージによりますが2~3週間。フレンチとアメリカンオーク・バリック樽で24カ月熟成。内20%は新樽、その他は様々な年数使用した樽。

テースティングノート: 黒味がかった濃厚な赤紫色。熟したプラムや干しブドウ、ミント、ユーカリ、ナッツ、スパイスなどのエキゾチックな深い香り。複雑で凝縮感のあるパワフルな味わいだが、強いミネラルの風味が芯となって、全体を引き締め、品格のあるワインに仕上がっている。なめらかで厚いタンニンも果実味にキレイに溶け込んでいる。

Cartago Paraje del Pozo DO. Toro

カルタゴ、パラヘ・デル・ポソ DO. トロ



ブドウ品種 ティンタ・デ・トロ種90%、その他10%

カルタゴエリア、エル・ポソ畑 カストロヌニョ村に位置するドウエロ川が自然に蛇行したカーブのほとりに畑はあります。アメリカ台木を接木していない自根45年古木のティンタ・デ・トロ種（テンプラニーリョ種）の非常に特殊な5ha畑。標高は約700m、3m X 3mの伝統的な比較的広い植樹密度の栽培方法を行う。ブドウの熟成はゆっくりで、適度なアルコールを生み出し、バランスの取れた小さな房が実ります。砂地の土壌に50cm以上の深さは重い粘土質-最小限の有機質があり、さらに、カリウム、カルシウム、リン、およびマグネシウムの栄養上のレベルは、土壌PHの構造の景況で低い。唯一の高い数値は、鉄とマンガンである。

醸造と熟成 ポソ畑（ティンタ・デ・トロ）とベンティウナ畑（他の品種）から全て手作業でブドウを収穫して12kgのボックスに入れてブドウが潰れない様に醸造所へ注意深く運びます。カルタゴのための最も状態の良いぶどうの木のみを選択してワインを醸造します。アルコール発酵の前に全ての房は除梗して土着酵母で発酵させます。その後、2週間の乳酸発酵の後、ブレンドを行い、フランス産オーク樽の新樽と中古樽で30ヶ月間熟成させました。

テースティングノート とても繊細、複雑でアロマチックな香り、口当たりはフレッシュで心地良く、酸とミネラル風味のバランスが良く、洋ナシの風味が印象に残る、余韻の長いワインです。



San Román, Malvasía DO. Toro

サンロマン、マルバシア DO. トロ

ブドウ品種 マルバシア・カステリャーナ種100%

畑 この畑「エルピナル」4haは標高700mに位置し、ブドウの樹の樹齢は60年以上で砂地の土壌でオーガニック栽培したアメリカの台木を接木していないマルバシア・カステリャーナ種。ブドウはぐレット式で栽培され同畑は非常に痩せた砂地で、収穫量は非常に少なく2500kg/haです。

醸造と熟成 健康的で完熟したブドウのみを選んで収穫。ワイナリーに到着したブドウは発酵温度が急激に上がらない様に一旦冷蔵庫で冷やしてから、醸造を行います。除梗、破碎して果汁と果皮は約12時間マセレーションを行い、更に一昼夜放置しておくことで自然な清澄作業になります。クリアになった果汁は500Lの木樽に移し野生酵母で自然に発酵が始まり、自然に終わる。その後の樽熟成は澱と一緒に、澱を定期的に攪拌しながら約10カ月熟成させました。

テースティングノート とても繊細、複雑でアロマチックな香り、口当たりはフレッシュで心地良く、酸とミネラル風味のバランスが良く、洋ナシの風味が印象に残る、余韻の長いワインです。

San Román, Garnacha DO. Toro

サンロマン、ガルナッチャ DO. トロ



生産本数 1,910本

品種：100%ガルナッチャ

畑：ヴィラスターのエルモンテ地域にあるロスアルメンドロスの標高710メートルで、3 X 3メートルの間隔で植樹、貧弱で緩い砂質土壌にある樹齢60年のゴブレット栽培方法。栽培は持続可能で有機無農薬、手作業のプロセスと伝統的な昔ながらの慣習に基づいて、環境に配慮してブドウ栽培を行っています。

ヴィンテージ2019：穏やかでドライなヴィンテージ。降雨量が通年より20%少ない冬の後、4月末に芽が出ましたが、わずかな遅れがありました。遅霜の危険はありませんでした。6月中旬の開花は収穫量を予見させました。結実の状況は更なる収穫の減少を示唆していました。穏やかな熟成期間の後、9月26日にブドウが収穫され、小さな房と素晴らしく健康的なブドウが収穫出来ました。

ワイン醸造、熟成：12kg入箱で収穫した後、培養酵母菌を添加せず、自発的に発酵を促し、23°Cで発酵温度をコントロールして、21日間発酵させました。完全な房と果皮を穏やかに手作業で醸造を行いました。発酵終了後、軽く圧搾して、2021年5月に瓶詰めされるまで、ワインは500リットルのフレンチオーク樽で19ヶ月間熟成させました。

テイスティングノート：華やかな香りと美味しい赤い果実が生き生きとしています。ジューシーで美味しく、フレッシュさと甘さを軽量に組み合わせた、優しいタンニンを持つワインです。とても独創的、ユニークなワインです。



Garmón Continental



プロジェクト：ガルモン・コンチネンタルはガルシア・ファミリーのドゥエロ河流域のワイナリー、ワインの三部作の完成です。トゥデラ・デ・ドゥエロのマウロ、トロのサンロマン、そしてリベラ・デル・ドゥエロのガルモンコンチネンタルです。このプロジェクトはティント・フィノ（テンプラニーリョ）の畑が主役です。年間生産量80,000本を超さない小規模なワイナリーです。ファーストリリースの2014年ヴィンテージは樹齢40年から80年のリベラ・デル・ドゥエロの東側に位置する4村にある小さな畑のブドウを使用しました。ドゥエロ河の右側のバニョス、トゥビージャ、ラ・アギレラの3村。そして左側に位置するモラディージョに畑はあります。畑の位置は標高は850m~1,000m、加えてフレッシュさとゆっくりした熟成をさせてくれる粘土石灰岩を多く含んだ砂利の土壌です。そしてワインにバランス、深みと適度の熟成を与えてくれます。

ワイナリー：ドゥエロ河に面したキンタニージャ・デ・オネシモとオビバレスの間にある3haのパゴ・デ・バルカ畑の中に建設しました。醸造所の面積は2,000平方メートルあり、いくつかの別々の建物で構成され、中心には大きな中庭があります。

セラーの中心には80トンのブドウが処理でき、5トン~8トンのステンレスタンクが幾つもある発酵室があります。はじめから最後までブドウ、ワインは全て重力方式で移動させ、発酵は野生酵母で自然に行います。

平均熟成期間は約16か月、100%フレンチ・オーク樽で24~36か月間自然乾燥させた樽材、厚さは27mm、複数の樽屋から購入しています。

ワインはアロマ豊かで、優しいタンニン、調和が取れ適度なエキス分を有し、複雑でバランスの取れた上品なワインを造ることを目指しています。



Garmón, DO. Ribera del Duero

ガルモン DO.リベラ・デル・ドウエロ

品種: テンプラニーリョ 100%

畑:

樹齢ラ・アギレラ村、モラディージョ村、バニョス村にある30～100年の畑。粘土質の石灰岩土壌、砂地の粘土土壌の畑。

収穫量: 3,000 ~ 4,000kg/ha

ヴィンテージ:

2014年は大きな霜の被害のない穏やかな冬。降雨量と葡萄の成長ととてもバランスが良かった。春は通常の年に比べると気温は暖かく夏は8月の第二週までは気温30度前後で穏やか。日照時間も長く、暖かい秋だったので、非常に品質が高い完熟した葡萄を得られました。

醸造:

マセレーションは14日、土着の酵母菌を使用して、毎日ポンピングオーバーを行い、温度コントロールを28℃以下に抑えながら行いました。

熟成:

フランス産オークバリック樽50%新樽、50%古樽で16カ月。

テースティングノート

黒い果実の風味豊かで、タンニンはしなやかで躍動的です。とてもバランスが取れた上品なワインです。



Martín Berdugo

マルティン・ベルドゥーゴ、 リベラ・デル・ドウエロ



1990年創業のマルティン・ベルドゥーゴ社はスペインのリベラ・デル・ドウエロ地方に生まれた新進気鋭のワイナリーです。ぶどう栽培やぶどう園の大地主であった家系の歴史は古く、元スペイン海軍だった曾祖父は明治天皇から勲章を得ています。87ヘクタールの面積をもつワイナリーでは、天候や土壌、春の刈り込みと最新のテクノロジーと伝統的な方法の組合せによってリベラ・デル・ドウエロのワインたる高品質レベルを保っています。春の間引きでは1ヘクタール当たり4,500～5,000kgと厳しく剪定されますが、それはワインに特定の品質を与えます。

現当主のアントニオ・ディアス氏の情熱的にワイン生産に打ち込み、これらのきめ細かな姿勢が、中規模のワイナリーにおいても高品質のワインを生産する事を可能にしています。



Verdejo, DO Rueda

ベルデホ DO. ルエダ

ブドウ品種:ベルデホ ステンレスタンク発酵、熟成

色:グリーンがかった輝きと透明感のある黄色。

この白ワインはルエダ地方産。しっかりとした構成、バランスのとれた酸味、ベルデホワインの特徴である長い余韻と苦みのある後味があります。特別なアペリティフやサラダ、シーフードや米料理と共に。

Rosado, DO. Ribera del Duero

ロサード、DO.リベラ・デル・ドウエロ

ブドウ品種:テンプラニーリョ ステンレスタンク発酵、熟成

チェリーのきらめきのあるイチゴのピンク色。他のロゼワインよりは濃い色合い。楽しい味わいと長い余韻でよくバランスのとれたピロードのような新鮮なワイン。

その陽気で活発な味に驚かされます。白いお肉や魚料理、パスタや野菜料理と共に。





Joven, DO. Ribera del Duero

ホーベン、DO.リベラ・デル・ドウエロ

テンプラニーリヨ100%。このワインは、ワイナリーを囲むシルトと粘土も含む最も冷涼な砂質土壌のテンプラニーリヨで作られた若いワインです。

テンプラニーリヨの潜在的な香りを最大限に保つために、ブドウは夜間に機械で収穫され、10°Cで数日間保管し低温発酵に備えます。発酵は低温で6~8日間続き、ワインは最大限の複雑さを得るために細かい澱と一緒に休ませられました。続いてマロラクティック発酵を行います。フルーティでフレッシュ、赤い果実、イチゴや花のニュアンスをもつ芳香。酸味と甘いタンニンがほどよく調和しています。いろいろな肉料理、魚料理にも合わせられます。



Barrica, DO. Ribera del Duero

バリッカ、DO.リベラ・デル・ドウエロ

テンプラニーリヨ100% テンプラニーリヨから造られるこのワインはオークの香りと結合するとき起こる特別な魔法への発見の旅の完璧な出発点です。

ブドウはワイナリーに近いローム質の砂質土壌から収穫されました。テンプラニーリヨの潜在的な香りを最大限に保つために、ブドウは夜間に機械で収穫されました。発酵は20~24°Cで7日間続きました。ワインは12~15日間浸漬され、その後、澱引きして压榨されます。細かい澱と一緒に寝かせてから、ゆっくりとしたマロラクティック発酵を経て、複雑さと滑らかな口当たりを得ることができました。フレンチオーク樽とアメリカンオーク樽で4~6ヶ月熟成させました。森の果実(ブラックベリー、クワ、カンゾウ)、バニラ香や濃い焦げ目の香り。ビロードのよう。タンニンは焦げ香とともに丸く甘く、よいバランスです。肉料理、魚料理、揚げ物、炭火焼にも良く合います。



Crianza, DO. Ribera del Duero

クリアンサ、DO.リベラ・デル・ドウエロ

テンプラニーリヨ100%。テンプラニーリヨは、イチゴやチェリーの果実を中心とした香りとオークの香りのニュアンスを見事に組み合わせることで世界的に有名です。

ブドウは砂利や石の多い区画から手摘みされ、3~5日間、低温発酵前に低温醸しを行いました。アルコール発酵は22~26°Cの温度で7~9日間続き、ワインはより複雑さを追求するために細かい澱と一緒に3~6週間寝かせ、マロラクティック発酵も完了させました。その後、フランスとアメリカの224リットルオーク樽で12~14ヶ月熟成させました。しっかりとした構成。赤い果実の大きな集中力と固執感を感じさせます。タンニンは丸くて甘く輝くような余韻とともにソフトでバランスよくまとまっています。



Reserva, DO. Ribera del Duero

レセルバ、DO.リベラ・デル・ドウエロ

テンプラニーリヨ100%。マルティン ベルドウゴのブドウ栽培とワイン醸造の頂点のワインです。このワインのブドウは、畑の最も成熟した灌漑されていない砂利区画から最良の時期に収穫されました。

最高の品質を確保するために、ブドウの房は選別台で目視して選別します。ブドウは3~5日間の発酵前に低温醸しを行います。発酵は26~28°Cで7~9日間続き、ワインは24日間のマセラシオンの後、澱引き後、压榨。ワインは複雑さを得るために細かい澱と一緒に寝かされ、ゆっくりとしたマロラクティック発酵を受けました。フレンチオークとアメリカンオークの樽で14~18ヶ月熟成させます。このレセルバは、今すぐ楽しむことも、数年間さらに進化させるために熟成させることもできます。

フルーツコンポートのような甘いタンニンが長い余韻を楽しませてくれます。ミネラルとバルサミコのヒントが、ベルベットのように滑らかでエレガントなワインをつくります。

François Lurton

フランソワ・リュルトン



フランソワ・リュルトン社はジャックとフランソワ・リュルトンの兄弟によって1988年に設立されました。南フランス、スペイン、アルゼンチン、チリで高級ワインを生産する会社です。

彼らの父、今亡きアンドレ・リュルトン氏はボルドーのシャトー・ボネ、シャトー・ラルヴィエール、シャトー・デュザック、シャトー・クーアン・リュルトン等の10シャトーのオーナーです。またアンドレ・リュルトン氏はAC・ペサック・レオニャンを設立した中心人物としても広く知られています。リュルトン家はボルドー随一の銘家で、リュルトン一族(複数に分家)が所有するシャトーの畑面積は1000haにも及び、親戚一同がワインに関連した仕事に携わっています。現在は弟のジャック・リュルトン氏が父アンドレの仕事を引き継いでいます。

フランソワ・リュルトン氏は大学卒業後、フランス政府の仕事をを経て、モエ・ヘネシーのセールス・マネージャーとして働いた後、父のアンドレ・リュルトン社のコマーシャル・マネージャーを経験した後、フランソワ・リュルトン社を設立しました。ボルドーの銘家と知られるリュルトン家にはフランスのみならずチリ、アルゼンチンの多くの会社からコンサルティング依頼がありました。フランソワはそのプロジェクトに携わり、その経験を踏まえアルゼンチン、チリ、スペインそして南仏でワイナリーを立ち上げ、その高い品質から彼等のワインは一躍有名になり、同社の社長として全世界を飛び回り、今に至っています。

HERMANOS LURTON. “CUESTA DE ORO” DO RUEDA エルマノス・リュルトン “クエスタ・デ・オロ” DOルエダ



品種 100%ベルデホ。

ブドウ畑 土壌:主に砂-沈積土、地表に多くの小石に覆われています。

植樹密度:900本/ha ゴブレット

気候:大陸性気候(昼と夜、夏と冬の気温差が非常に激しい。)ドウエロ川が気温の差を和らげてくれています。

平均樹齢:15年 植樹密度:3300樹/ha 収穫量:40hl/ha

場所:ルエダ地方はカスティージャ・イ・レオン州のトロ地方と隣接した、スペインでは数少ない最高の白ワインを産出する地方として有名、畑の標高は約700mです。

ワイン醸造は果皮とともに約12時間漬け込み空気圧により压榨します。冷却されたジュースに酵母を加え、100%フレンチ・オーク新樽(バリック)にて低温コントロールを行いながら発酵させました。

熟成 発酵後、压榨して得られたワインとフリーランのワインは基本的には分けて熟成させます。熟成はフレンチ・オーク・バリック(内1/3新樽)で12ヶ月行ないました。

テイスティング 非常に鮮やかな、淡い黄色。素晴らしい強さと見事な複雑味を持つ。カレーや胡椒のスパイス香とフルーツの香り。力強さと新鮮さの間の素晴らしいバランスを示して、非常に良いすばらしい味わいのワインとなりました。

料理 アペリティフとしてまた火を通した、魚料理、パエージャ サービス温度 10~12°C

HERMANOS LURTON. DO. RUEDA BLANCO

エルmanos・リュルトン、DO. ルエダ・ブランコ



品種：100%ベルデホ。

ブドウ畑：土壌：砂と砂利の土壌、砂利と粘土の土壌。

気候：大陸性気候(昼と夜、夏と冬の気温差が非常に激しい。)、非常に多い日照時間。

平均樹齢：15年、植樹密度：3300本/ha、収穫量：70hl/ha

場所：ルエダ地区1980年に制定され、トロとリベラ・デル・ドウエロの隣にあります。ルエダ地区は3つの行政区(バジャドリド、アビラ、セゴビア)に広がり、約7700haの畑があり、標高が600m~700m有ります。

ワイン醸造：ブドウを収穫後、ブドウは破碎して、果皮から果実のいろいろなアロマを引き出すためにジュースと果皮を約12時間、漬込みます。そして低温に温度コントロールを行ないながら発酵しました。

熟成：約3ヶ月、澱と共にステンレスタンクで熟成させました。

テイスティング：少し緑がかった、淡く透明度の高い黄色。ベルデホの強く優れた果実香、白桃、アプリコット、キャンディーそしてフレッシュ・バターの香。とてもフレッシュで非常にバランスが良く、ヴォリュームもありしっかりとしています。白桃やメロンの強い果実風味がとても豊かです。

料理：アペリティフ、サラダ、フルーツサラダ

サービス温度：10~12℃

HERMANOS LURTON. DO. TORO TEMPRANILLO

エルmanos・リュルトン、DO. トロ、テンプラニーリョ



品種：テンプラニーリョ 100%

ブドウ畑：土壌：地表に多くの小石が見られる、鉄分を含有する砂質の沈泥土。

栽培密度：1,200本/ha、ゴブレット栽培方式。葡萄の平均樹齢：25~30年

気候：大陸性気候(日中と夜間、冬と夏の気温差が大きい(=気温の日変化・年変化が大きい))。ドウエロ河の影響により比較的溫度差は小さい。

収穫量：40hl/ha

位置：トロ地方に位置し、ドウエロ河に面して広がっている。

醸造：6℃で4、5日低温発酵させた後、温度管理の下で通常の(従来の)アルコール発酵がなされる。

熟成：压榨されたワインは通常樽で別々に熟成される。フリーランワインは2年目、3年目のバリックで12ヶ月熟成される。

テイスティングノート：輝くの強くクリアーガーネット色。凝縮したフレッシュな野生の黒い果実の強いアロマ。ブラックベリー、クローヴ、リコリスの風味がある。口に含むと非常に華やかな果実味が豊富でとてもフレッシュ。長い余韻がある。

料理：ジビエ料理、ローストした肉など。

サービス温度：18-20℃

CUESTA GRANDE DO. TORO

クエスタ・グランデ、DO. トロ



品種: テンブラニーリョ 100%

ブドウ畑: 土壌: 地表に多くの小石が見られる、鉄分を含有する砂質の沈泥土。

栽培密度: 1,200本/ha、ゴブレット栽培方式。葡萄の平均樹齢: 25~30年

気候: 大陸性気候(日中と夜間、冬と夏の気温差が大きい(=気温の日変化・年変化が大きい))。ドウエロ河の影響により比較的溫度差は小さい。

収穫量: 40hl/ha

位置: サモラ地区とバリャドリッド地区の畑のブドウをブレンド。畑は標高約 620-750M

醸造: 6°Cで4、5日低温発酵させた後、温度管理の下で通常のアアルコール発酵。

熟成: ワインは2年目、新樽のバリックで12ヶ月熟成。

テースティングノート: 輝くの強くクリアーガーネット色。凝縮したココアの香、少しスパスの風味、赤い実の強いアロマ。とても華やかな果実味が豊富でとても複雑でエレガントなワイン。

料理: ジビエ料理、ローストした肉など。

サービス温度: 18-20°C

“VALENTIN ROSE” DO. RUEDA

バレンティン・ロゼDO. ルエダ



品種: 100%テンブラニーリョ この品種はフェニキア人によって最初に導入された卓越したスペインのブドウ品種。今日スペインで最も植えられた品種。

土壌: 砂質土壌、砂質ローム土壌。

植樹密度: 3000本/ヘクタール

気候: コンチネンタル。夏は暖かく、夜は涼しい。

平均樹齢: 10年

収量: 55 hl/ha

畑: 単一ブドウ園のワインであるバレンティンは、D.O.ルエダの中心部、マタポルスエロスの村に位置する1ヘクタールの区画から来ています。

収穫: 15 kgケージでの手動収穫。涼しい温度でブドウを加工するために冷却室で夜。振動する選別テーブルを押す前に手で仕分けします。

醸造: 土着酵母で発酵させ、半分はコンクリートの「卵形」タンクで、半分はフランス産の225lバリック樽に入れていきます。

熟成: 細かい澱と共に3~4か月の間熟成させることで、ボリューム、上品さ、複雑さが得られました。

ヴィンテージ: 降水量の少ない温暖な春。そしてその後続くこの地域の典型的な涼しい夜と暖かい夏は、ブドウの木をとて健康に保ち、最適なレベルの酸度を得られました。そして最高な状態で熟成して。夏の終わりから初秋にかけて降水量が少ない重要な季節は、ブドウが完全にバランスの取れた熟度に達することを可能にしました。

テースティングノート

非常に淡いロゼ。明るく、活気があり、クリアです。トロピカルフルーツ、白い香り、ヘーゼルナッツのタッチのドゥルセデレチェ。ボリューム、フルーツ、さわやか、バランス、新鮮さがあります。

SANGARDIA

サンガリダ



サンガリダ社ワイナリーは、アッティス醸造所がオーナーで運営しています。家族の伝統と歴史に従い、ファミリー兄弟は本格的な土着品種を大切に育てる哲学を続けてきました。2019年、同社の長年の協力者であるジャン=フランソワ・エブラルド氏と、ロブスティアーノ・ファミリーニャ氏は同氏の娘であるリサが生まれのを機にビエルソでの新しいプロジェクトに着手しました。このプロジェクトは、父親のルーツ「リアスバイシャス」(アッティス)と母親ラウラのルーツ「ビエルソ」(サンガリダ)をまとめたものです。

この地域は、ヨーロッパの歴史的なブドウ畑のローマ時代の遺跡があることで知られています。この地域のブドウ栽培の最古の記録が残っているのは、1世紀初頭、ローマ時代のプリニウスのにまで遡ります。ブドウ栽培とワインの発展は、中世の修道院を中心としたシトー派時代に最盛期を迎え、今日では、ワイン産業が地域経済の主要な産業の1つとなっています。

ビエルソはパッチワークの様な小さな区画のブドウ畑に霧が発生することでビエルソの特徴が生まれます。畑はビエルソの渓谷、標高450~800mの間、さまざまな向きの斜面に位置します。土壌は主に粘土質で適度に酸性、珪岩や粘板岩と組み合わせられています。

アッティスのギリシャ神話は現在、この近隣のワイン地域に広く知れ渡っています。サンガリダは、アッティスの第二の家を見つけるためにレオンの山々を横断して、溢れる創造性とスタイルとイメージを強調した大きなプロジェクトです。



ビエルソ

ビエルソ地域は、カスティーリャ・レオン自治州のレオン県の北西の角に位置します。すべての優良ワイン産地がそうである様に、ビエルソも川の畔にあります。シル川、およびその小さな支流を中心にブドウ畑が広がっています。

カスティーリャ、ガリシア、アストウリアスの3つ地域が交差する、このベルシアン渓谷は、大西洋の気候影響を受け高い湿度、降雨量(年間730mm)。そして大陸性地中海性気候のここは、夏に高温(年間2,200hの日照時間)になり、そして寒い冬(年間平均気温12.3°C)が続き、様々な気候が交差する場所でもあります。この様々な気候のおかげで、この地域の地形学的に微気候(マイクロクライメート)に恵まれている。

ビエルソは、海拔2000mを超える山壁に囲まれ、この地域の平均標高は800mのです。この地域で最も象徴的な山脈の1つは、南部にあるロスモンテスアキリアーノスです。この山脈には、この地域で最も高い2つの山は、ラジェグア(2.143m)と隣にあるピコトウエルト(2.051m)があります。



ブドウ品種 ビエルソは、アツティスが常に求めている、本物の、職人技の、土着品種が植えられています。この地域の2つの主要な品種は、赤のメンシアと白のゴデーリヨで、DOバルデオラスとDOリベイラ・サクラの近隣地域でも栽培されています。

ラ・ドーニャ・ブランカ種

これは白い品種で、ゴデーリヨよりもさらに希少ですが(ブドウ栽培面積の2.5%未満)、ゴデーリヨよりも早熟で収穫量がやや高い。この品種はこの地域の女王的存在の品種です。

ゴデーリヨ種

ビエルソのブドウ園の5%未満が、この非常に貴重な白品種です。ゴデーリヨ種はメンシアと同様に収穫量が熟するのが早く、質の高い酸味でフルーティーなワインが生まれます。

メンシア種

低収量で早期熟成の品種にもかかわらず、この地域の生産量のほぼ75%を占めており、非常に濃い色のアロマとフルーティーなワインを生み出し、樽熟成に適しています。



SANGARIDA

DO. BIERZO GODELLO

DO.ビエルソ ゴデーリョ

DO. ビエルソ
辛口白ワイン, 100 % ゴデーリョ

畑

ブドウは複数の畑の20年以下の樹齢のブドウを使っています。アキリアノス山の麓の斜面簡保村、モリナセカ村、サンロレンソ・デル・ビエルソ村のブドウ。除草剤や化学殺菌剤を使用しないエスパリエでのブドウ栽培。

ワイン醸造

収穫は全て手摘み。15kgケースでワイナリーへ運び、全て除梗を行い空気式の圧搾機で果汁を搾り、ステンレスタンクにて自然に発酵をスタートして温度コントロールは行います。澱と共にステンレスタンクで3ヶ月熟成させます。

テースティングコメント

色: 淡い黄色。香: 凝縮した心地よい白い花、白い果実、野草の香は魅力的なフレッシュ感があります。

香りさわやかな酸味のすべてが調和のある味わいです。このエキサイティングなゴデーリョはこのワイナリーの特徴の新鮮さと活気を最大限に表しています。



DO. BIERZO MENCIA

DO.ビエルソ メンシア

DO. ビエルソ
辛口赤ワイン, 100 % メンシア

畑:

アキリアーノス山脈の斜面にあるサンロレンツォ・デル・ビエルソ村にある50年以上樹齢のブドウ畑の除草剤や化学殺菌剤を使用しないゴブレット式で栽培されたメンシア種100%から造ります。

ワイン醸造: 収穫は全て手摘み。15kgケースでワイナリーへ運び、全て除梗を行い空気式の圧搾機で果汁を搾り、ステンレスタンクにて自然に発酵をスタートして温度コントロールは行います。澱と共にステンレスタンクで3ヶ月熟成させます。

テースティングコメント:

濃い紫色。フレッシュな赤い果実味とスパイスがたっぷり入った、力強く魅力的なノーズ。素晴らしいタンニンの構造と味わいでおいしい。とても心地よい赤い果実の香りする、カジュアルなワイン。





SANGARIDA

DO. BIERZO BLANCO “LA YEGUA”

DO. ビエルソ ブランコ “ラ・ジェグワ”



DO. ビエルソ

樽発酵、熟成、辛口白ワイン、50% ゴデーリョ、50%ドーナ・ブランカ
限定生産約800本

畑: このワインのブドウは対照的な畑のゴデーリョを使っています。冷涼で優しいブドウを供給してくれる標高550mのカンポ村の低い場所に位置する平らで重い土壌の「ビーニャ・デ・ハイメ」と、パワフルなゴデーリョを供給してくれるサンロレンソ・デ・ビエルソ村の頂上、標高650m、北西向きの緩やかな斜面の「ビーニャ・デ・アルフレド畑」の二つの畑から使っています。両方とも除草剤や化学殺菌剤を使用しないブルゴーニュ式の低いブドウ栽培。

ドーナ・ブランカは昔に植樹された4つの畑のブドウを使っています。1901年植樹のサンロレンソ「カジェハ畑」、「ロンバノ畑」、1910年植樹の「ラス・タブラス畑」と「エル・コロソ畑」、これらすべての畑は除草剤や化学殺菌剤を使用しないゴルレット式で栽培、土壌は粘土質ローム土壌で平均標高は600m。斜面の向きは北東から南西まで様々、斜度も様々5-10%。土壌は粘土質ローム土壌。

ワイン醸造: 収穫は全て手摘み。ブドウは厳選して15kgのケースでワイナリーへ運び、全て除梗を行い空気式の圧搾機で果汁を搾り、フレンチオーク、アカシア樽(セミ新樽)(228L と500L)で自然に発酵をスタート。2種の品種はジュースの段階でブレンドして発酵。熟成は発酵させた同じ樽で、澱と共にバトナージュ(澱を攪拌)しながら1年間行います。

テースティングコメント: 明るい黄色。力強く、フレッシュで非常にエレガントなノーズは、白い果実と柑橘類がスパイシーな風味と木の繊細なタッチで支配している。

DO. BIERZO MENCIA “PICO TUERTO”

DO. ビエルソ・メンシア “ピコ・トゥエルト”



DO. ビエルソ

樽発酵、樽熟成、赤ワイン、
100%メンシア

畑: 100%メンシア、4つの異なる畑、昔にドーナブランカと混植された畑のメンシアを使っています。1901年植樹のサンロレンソ「カジェハ畑」、「ロンバノ畑」、1910年植樹の「ラス・タブラス畑」と「エル・コロソ畑」、これらすべての畑は除草剤や化学殺菌剤を使用しないゴルレット式で栽培、土壌は粘土質ローム土壌で平均標高は600m。斜面の向きは北東から南西まで様々、斜度も5-10%。。

ワイン醸造: 収穫は全て手摘み。ブドウは厳選して15kgのケースでワイナリーへ運び、全て除梗を行い、オーク樽(セミ新樽)(228L と500L)で自然に発酵をスタート。SO₂(硫黄)は使用しない。マセレーションは2週間、毎日2回のポンピングオーバーを行う。

テースティングコメント:

強烈で深みのある紫の色。

熟した赤と黒の果実味、スパイシー風味とミネラル感のある繊細で複雑な香り。力強いタンニンの構成を備えたフルボディ。味わいは長くてエレガントです。アロマは、長い持続性で複雑さと強さがだんだん増します。非常に長い熟成の可能性を秘めたグルメ向けのメンシアです。



SANGARIDA

DO. BIERZO GODELLO “LA GUIANA”

DO. ビエルソ・ゴデーリョ “ラ グイアナ”

DO. ビエルソ

オーク樽発酵、熟成、単一畑、辛口白ワイン, 100 % ゴデーリョ

畑:

ゴデーリョ種のための単一畑「ラ・タルテア」はカカベーロス村のパシャルナス溪谷に位置します。1999年に植樹したブルゴーニュ式のシングル・グイヨ式栽培方法の畑です。除草剤や化学殺菌剤を使用しません。粘土質ローム土壌(20~25%粘土)、南西方向、標高600mで緩やかな傾斜(約5%勾配)。

ワイン醸造: 収穫は全て手摘み。ブドウは厳選して15kgのケースでワイナリーへ運び、全て除梗を行い空気式の圧搾機で果汁を搾り、フレンチオーク、アカシア樽(セミ新樽、228L と500L)で自然に発酵をスタート。熟成は発酵させた同じ樽で、澱と共にバトナーージュ(澱を攪拌)しながら1年間行います。

テースティングコメント:

濃い黄色。非常に強烈で複雑な香りは、白い果実味、上質な木の香り、スパイスの含み、微妙的なミネラル感があります。味わいはフルボディで滑らかで、素晴らしい酸味があります。アロマは強烈で複雑です。





JAMES SUCKLING.COM 

94 PTS.

JAMES SUCKLING.COM 

SANGARIDA GODELLO LA GUIANA 2020

Focused, pure and taut nose, showing discreet green apples, minerals, chalky green fruit and a hint of cream. A medium-to full-bodied godello with a creamy, flavorful center-palate that is presented in a composed and elegant way. Really impressive. Delicious now, so why wait?



JAMES SUCKLING.COM 

93 PTS.

JAMES SUCKLING.COM 

SANGARIDA GODELLO + DOÑA BLANCA. LA YEGUA 2020

A pure, bright but spicy godello that offers lots of interesting nuances, including green apples, minerals, dried coriander and a touch of fennel. This is full-bodied and tense with a creamy but bright and transparent palate. Lovely. Tasty now, so why hold?



JAMES SUCKLING.COM 

92 PTS.

JAMES SUCKLING.COM 

SANGARIDA MENCIA PICO TUERTO 2020

Dusty black cherries, crushed mulberries, white pepper and hints of black licorice and baked wax-berries. A rich, medium-bodied mencia with a flavorful palate, filled with plenty of silky tannins. Drink or hold.



MARQUÉS DE VALDUEZA

マルケス・デ・バルドゥエサ

VALDUEZA, Vino de la Tierra Extremadura

バルドゥエサ, ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・エクストレマドゥラ



【ワイナリー】

この醸造所は何代も続くアルバレス・ド・トレド家によって所有され、西スペインの都市、メリダの近くに位置します。

メリダはローマ帝国時代の最西端の国ルシタニアの首都「エメリタ・アグスタ」として知られています。ローマ人の習慣として入植する土地はブドウとオリーブが栽培可能な場所に限られていました。ローマ人にとってワインとオリーブオイルは彼の食文化には欠かせないものだったからです。彼らは最高品質のワインを造る為にこの土地に根付く非常に古い伝統的手法と最新のテクノロジーを融合させてワイン造りを行います。そのワインは彼らが所有する18haの畑から手作業で収穫したブドウから造られます。

【ぶどう品種】

メルロー67%、カベルネ・ソーヴィニヨン22%、シラー11%
53%を温度調節つきのステンレスタンクで、47%をミディアムトーストの225と400リットルのフレンチバリック（15%新樽、19%1年使用樽、残りは2年使用樽）で熟成しています。土壌は石灰を母岩とした、砂質石灰、粘土石灰、砂利石灰。有機物に富んだ痩せた土壌。

【ワイン】

ラベルにはこの地方によくいる「黒ツグミ」をモチーフにしています。外観は紫を帯びたカシス色。凝縮感のある香りは、フレッシュなイチジクに始まり、チェリー、ローズマリー、山のハーブなど、スモーキーなニュアンスも感じられます。シルキーな質感の心地よい口当たりで、生き生きとしたフレッシュさがあり、濃厚で複雑な味わいで攻撃的なところはまったくない。親しみやすく、まじめで、若いうちから3~4年は楽しめます。



SEÑORIO DE SOBRAL

セニョリオデソブラル

Albariño, D.O. Rias Baixas,

アルバリーニョ、D.O. リアスバイシャス



セニョリオ・デ・ソブラルのオーナー、ラゴ家は、1970年代は大量生産ワインの製造、販売を行っていました。しかし、これからはこのような多量生産ワインはいずれ大手メーカーに市場を独占され衰退すると判断し、当時はまだ主流ではなかった地方の田舎ワイン「アルバリーニョ」を自社で畑を所有してブドウ栽培、醸造も自ら行う品質本位の自家醸造元詰方式に切り替えました。それが、今ではガリシアのみならずスペインワイン業界の花形白ワインとなるとは、その当時、全く誰も想像すらしていませんでした。彼らはD.O.リアス・バイシャスのサブゾーン「コンダード・デ・テア」に位置するサルバテラ・ド・ミニョにあるその昔、修道院が所有していた小さなブドウ畑とワイナリーとして使われていた15世紀の屋敷(建物)を購入しました。

リアス・バイシャスのポルトガルの国境に接するサブ・リジョンの一つコンダード・デ・テアは、素晴らしい気候条件に恵まれた地域です。ミニョ河流域と同様、粘土質の土壤に、川の流域にブドウ畑が広がり、適度な湿気と温度の恩恵を与えられています。

リアス・バイシャス原産地呼称が生まれた年の1988年、セニョリオ・デ・ソブラルは、先駆的ワイナリーの一つとして知られるようになりました。当時のオーナーのアントニオ・ラゴ氏は、当初は少量しか生産されていなかったアルバリーニョを今では充分に販売出来る量のワインを生産しています。セニョリオ・デ・ソブラル社は、今では、この地区ではリーダー的ワイナリーの一つとして知られ、品質のレベルを頑なに守り続け、国内外へ多く販売しています。

醸造： アルバリーニョ100%。同社の所有する畑からのアルバリーニョ種と厳しく栽培方法を指定した契約ブドウ栽培農家のアルバリーニョを使用しています。アロマを最大限に生かすため、16℃～18℃に温度設定してステンレスタンクでゆっくり発酵させました。発酵後、安定させて、濾過した後、瓶詰めするまでタンクで熟成させます。

テイasting： 程よい濃度の黄金色。クリアでとても輝いている色調。香りはハーブ類のアロマを感じさせ、また青リンゴの様な爽やかな果実香があり、しっかりした濃度を感じる。口の中では、フレッシュで程よい酸味、中くらいのボディ、青い果実のニュアンスを持ち、アフターテーストが長く続きます。

ATTIS BODEGAS & VIÑEDOS

アッティス・ボデガス・ビニェドス

アッティス社はバルド・サルネスの中心に位置し、非常に恵まれた場所にブドウ畑があります。畑はガリシアの環境に適して、3世代で引き継がれた伝統とノウハウと共に、同社の本格的で職人技術を駆使した大西洋気候の個性を持った真のガリシアワインの醸造をしています。

本物 オーセンティック

同社の全てのワインは産地と職人技術に敬意を払い、忠実に彼らの念入りに考えられた大西洋ワイン哲学に基づいて作られたワインです。しかしながら、ガリシアの環境によって土着ブドウ品種から様々な結果を得ることが可能です。テロワール、ブドウ栽培のタイプ、そして気候が、多様性のある様々なワインの推敲を実行可能にします。

個々の多様性の可能性を探究する自由は、推敲プロセスは常に存在します。ブドウ品種の特徴は、アッティスのそれぞれのワインの個性を完全に表現しています。:伝統、努力、忍耐、およびノウハウが前の世代から引き継いだ個性が基本です。

ワイン製造プロセスを通じて、各ブドウ品種の可能性を探求します。彼らが使用するすべてのブドウ品種の特定の特性に最大限の敬意を示すことによって、彼らのワインの一つ一つにアッティスのユニークな世代を通じて受け継がれる伝統、努力、忍耐、専門知識が輝くエッセンスを維持することが可能です。

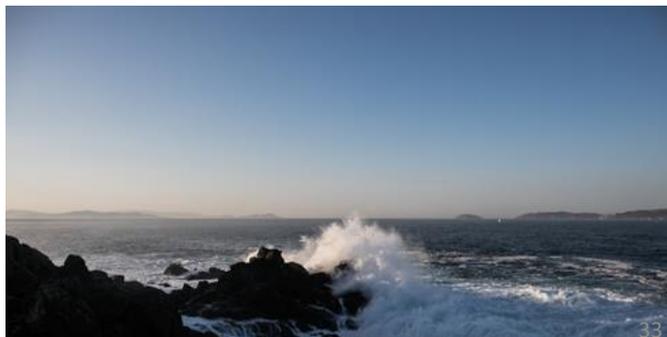
人気賞 アルティザナル

ブドウ畑の世話から収穫とワイン醸造まで、彼らの注意深いワイン生産プロセスは、ブドウ品種への深い敬意を持っていることでその個性が生まれています。ガリシアの自然環境は、ワインの伝統と文化との融合を容易にします。年間を通じてブドウ畑を忍耐強く世話を継承する文化。原料ブドウを情熱的に取り扱う彼らの経験。ガリシアワインに大西洋の典型的な個性を表すために必要な気候条件。最後に、彼らのブドウに対する明確な手入と彼らのたゆまない努力。これらが揃って初めて結果として毎年異なる個性のユニークなワイン生産が継続可能です。

大西洋 アトランティック

私たちのワインの大西洋の特徴は、その本質の一部です。大西洋は、リアス・バイシャスの異なる土着品種から作られたワインに高いミネラルを提供し、この要因は、特にバルド・サルネスのサブゾーンに強調されます。

湿度の高い気候、温暖な気温、主に花崗岩のテロワールは、D.O.リアスバイシャスワインで一般的で明らかに影響力のある要因です。これらの条件は、ブドウがストレスなしで、例外的な色、香りと酸味の表現に達し、それを行う必要があるリズムに動くことを可能にします。





XIÓN BLANCO

シオン ブランコ



DO. リアス・バイシャス、サブゾーン: バルド・サルネス
辛口白ワイン, 100 % アルバリーニョ

畑

ペルゴラ仕立て(棚仕立て)のブドウ畑。
幾つかの畑、樹齢50年。土壌: 花崗岩、砂地の粘土質
西向きの斜面、一部は大西洋に面している。

ワイン醸造

収穫は全て手摘み。15kgの風通しのよいケースでワイナリーへ運び、全て除梗を行い空気式の圧搾機で果汁を搾り、低温で放置してゴミや不純物を沈殿させて取り除いた後、自然に発酵をスタートして温度コントロールは12-15°Cで行う。熟成は澱と共にステンレスタンクで定期的にバトナーージュ(澱を攪拌)しながら4ヶ月行います。清澄作業はゼラチンで行い、軽ろ過。

テースティングコメント

色: 黄色、緑がかった縁、クリアで輝いている。

香: 凝縮した心地よい白い果実、柑橘類の香は魅力的なフレッシュ感があります。非常に凝縮したと深み、調和したエレガントな複雑な香り。熟した白い果実(アプリコット、桃)、白い花、ミネラルと海の風味、ヨードのタッチ。

味: 印象深く広がる果実の風味、甘美な酸味。心地良いアロマは長い快適な後味をもたらしてくれます。

ATTIS BLANCO

アッティス ブランコ



DO. リアス・バイシャス、サブゾーン: バルド・サルネス
辛口白ワイン, 100 % アルバリーニョ

畑:

ペルゴラ仕立て(棚仕立て)のブドウ畑。幾つかの畑、樹齢50年。土壌: 花崗岩、砂地の粘土質西向きの斜面、一部は大西洋に面している。

ワイン醸造: 収穫は全て手摘み。15kgのケースでワイナリーへ運び、全て除梗を行い空気式の圧搾機で果汁を搾り、低温で放置してゴミや不純物を沈殿させます。培養酵母を使わず、自然に発酵をスタートして温度コントロールは12-15°Cで行う。澱と共にステンレスタンク50%とオーク樽50%で定期的にバトナーージュ(澱を攪拌)繰り返しながら6か月間熟成を行います。清澄作業はゼラチンで行い、軽ろ過。

テースティングコメント: 色: 黄色、非常にクリアで輝いている。

香: 非常に凝縮したと深み、調和したエレガントな複雑な香り。熟した白い果実(アプリコット、桃)、白い花、ミネラルと海の風味、ヨードのタッチ。

味: 味わい深く、円やか。素晴らしく完全に調和した酸味、偉大な香の持続性。完成されたワイン、エレガントでおいしい、調和のとれた複雑な。長い熟成の可能性を持ち合わせている。



ATTIS ATALANTE

アッティス アタランテ



DO. リアス・バイシャス、サブゾーン:バルド・サルネス
オーク樽発酵、オーク樽熟成、辛口白ワイン、100% カイニョ・ブランコ、
限定生産約800本

畑: ペルゴラ仕立て(棚仕立て)の伝統的な畑。800樹/ha
土壌: 土壌は花崗岩の粘土質が多い砂地の土壌。

ワイン醸造: 収穫は全て手摘み。ブドウは厳選して15kgの穴の開いたケースでワイナリーへ運び、全て除梗を行い空気式の圧搾機で果汁を搾り、低温で放置してゴミや不純物を沈殿させて取り除いた後、フリーランジュースのみを、フレンチオーク樽(228L と500L)で自然に発酵をスタート。熟成は発酵させた同じ樽で、澱と共にバトナージュ(澱を攪拌)しながら1年間行います。清澄作業はゼラチンで行い、軽くろ過。

テースティングコメント: 色:黄色、ワインの縁が強い金色。クリアで輝いている。
香:非常に凝縮した深み、複雑な熟成した白い果実の香。トースト、ミネラル、海の風味。
味:とても豊かで凝縮したテースト。洗練されたシルクのような酸、全体に調和を与えています。非常に長熟の可能性が高いワインです。

ATTIS CORIBANTE

アッティス コリバンテ



DO. リアス・バイシャス、サブゾーン:バルド・サルネス
オーク樽発酵、オーク樽熟成、辛口白ワイン、
50% アルバリーニョ、25%カイニョ・ブランコ、25%ゴデーリョ

畑: ペルゴラ仕立て(棚仕立て)の伝統的な畑。800樹/ha。土壌: 土壌は花崗岩の粘土質が多い砂地の土壌。

ワイン醸造: 収穫は全て手摘み。ブドウは厳選して15kgの穴の開いたケースでワイナリーへ運び、全て除梗を行い空気式の圧搾機で果汁を搾り、低温で放置してゴミや不純物を沈殿させて取り除いた後、フリーランジュースのみを、フレンチオーク樽(228L と500L)で自然に発酵をスタート。熟成は発酵させた同じ樽で、澱と共にバトナージュ(澱を攪拌)しながら1年間行います。清澄作業はゼラチンで行い、軽くろ過。

テースティングコメント: 色:黄色、ワインの縁が強い金色。クリアで輝いている。
香:非常に凝縮した深み、複雑な熟成した白い果実の香。トースト、ミネラル、海の風味。
味:とても豊かで凝縮したテースト。洗練されたシルクのような酸、全体に調和を与えています。非常に長熟の可能性が高いワインです。



ATTIS EMBAIXADOR

アッティス エンバイシャドール



DO. リアスバイシャス、

サブゾーン: バル・ド・サルネス

澱と共に熟成させた辛口白ワイン, 100% アルバリーニョ畑

ペルゴラ仕立て(棚仕立て)の単一畑「エンバイシャドール」0.5ha、800樹/ha、樹齢60年。

土壌: 花崗岩、砂地の粘土質。西向きの斜面、一部は大西洋に面している。土壌は花崗岩の粘土質が多い砂地の土壌。有機無農薬栽培(未認証)。

ワイン醸造

収穫は全て手摘み。15kgの風通しのよいケースでワイナリーへ運び、全て除梗を行い空気式の圧搾機で果汁を搾り、低温で放置してゴミや不純物を沈殿させて取り除いた後。培養酵母は使用せず、自然に発酵をスタートさせて温度コントロールは12-15°Cで行い、熟成は始めの12か月は花崗岩のタンク、更にステンレスタンクで12か月、澱と共に定期的にバトナーージュ(澱を攪拌)繰り返しながら合計24か月熟成を行いました。

清澄作業はゼラチンで行い、軽くろ過。

テースティングコメント

色: 黄色、クリアでとても輝いている。

香: 非常に凝縮したと深み、調和したエレガントな複雑な香り。

味: とても複雑でエレガントなアプリコット、黄桃、ミネラルと海の風味。

豊かで長いブーケ、力強いアロマがあり、非常に長熟の可能性が高い。

SITTA MACERACIÓN

シッタ マセラシオン



DO. なし、オレンジワイン、白ブドウで果皮も同時にマセレーションを行った。

アルバリーニョ100%、限定生産約4000本

畑

ペルゴラ仕立て(棚仕立て)畑、800樹/ha。樹齢35-40年

土壌: 土壌は花崗岩の粘土質が多い砂地の土壌。南西向きの斜面。有機無農薬栽培。6,000kg/ha

ワイン醸造

収穫は全て手摘み。ブドウは厳選して15kgの風通しのよいケースでワイナリーへ運び、全て除梗して、ブドウを破碎した後、果皮も一緒に培養酵母は使用せず、自然に発酵をステンレスタンクでスタート。毎日ピジャージュ(果皮や種子などの固形物を果汁と混ぜ合わす)を2回繰り返し、15日間マセレーションを行いました。そして発酵果汁を圧搾して果皮を取り除き、ステンレスタンクで乳酸発酵も自然に任せて行い、熟成は澱と共にバトナーージュ(澱を攪拌)しながら6か月間行います。清澄作業はゼラチンで行い、軽くろ過して瓶詰。

テースティングコメント

色: 凝縮した麦わら色、ワインの縁は黄金色。

香: 典型的なオレンジワインの香、風味、非常に凝縮した深み、複雑な熟成した黄色い果実の香。

味: とても豊かで複雑な凝縮したユニークな味わい。口に含むと色々な味、香が広がります。非常に長熟の可能性が高いワインです。



NANA

ナナ



オーク樽発酵、オーク樽熟成、辛口白ワイン、100% アルバリーニョ

畑:

ペルゴラ仕立て(棚仕立て)の単一畑「ナナ」0.5ha、樹齢80年以上。同社所有する最も樹齢の古い畑。土壌:花崗岩、砂地の粘土質。西向きの斜面、一部は大西洋に面している。有機無農薬栽培(未認証)。

ワイン醸造: 収穫は全て手摘み。ブドウは厳選して15kgの穴の開いたケースでワイナリーへ運び、全て除梗を行い空気式の圧搾機で果汁を搾り、低温で放置してゴミや不純物を沈殿させて取り除いた後、フリーランジュースのみを、フレンチオーク樽(228Lと500L)で自然に発酵をスタート。熟成は発酵させた同じ樽で、澱と共にバトナージュ(澱を攪拌)しながら1年間行います。清澄作業はゼラチンで行い、軽ろ過。

テースティングコメント: 色:黄色、ワインの縁が強い金色。クリアで輝いている。

香:非常に凝縮したと深み、複雑な熟成した香。完熟した白い果実のアプリコット、洋ナシ、黄桃を彷彿させる香。トースト、スパイス、ミネラル、海の風味。味:とても豊かで凝縮したテースト。しっかりした酸、心地良い風味、味の緻密さが長く深い味わいを与えています。非常に長熟の可能性が高いワイン。

ATTIS MAR

アッティス マール



DO. リアス・バイシャス、サブゾーン:バル・ド・サルネス、

辛口白ワイン、100% アルバリーニョ、

畑: ペルゴラ仕立て(棚仕立て)の伝統的な畑、樹齢50年の。土壌:土壌は花崗岩の粘土質が多い砂地の土壌。西向きの斜面で大西洋に向けた畑。有機無農薬栽培。

ワイン醸造: 収穫は全て手摘み。ブドウは厳選して15kgの穴の開いたケースでワイナリーへ運び、全て除梗を行い空気式の圧搾機で果汁を搾り、低温で放置してゴミや不純物を沈殿させて取り除いた後、培養酵母を使わず、自然に発酵をスタートして温度コントロールは12-15°Cで行う。澱と共にステンレスタンク50%とオーク樽50%で定期的にバトナージュ(澱を攪拌)繰り返しながら6か月間熟成を行います。清澄作業はゼラチンで行い、軽ろ過。瓶詰。その後、ムール貝の洋食棚のゲージに入れ海底約12mで6か月熟成させました。

テースティングコメント: 色:凝縮した麦わら色。クリアで輝いている。香:円やかな爽やかな白い香り。フレッシュ感がある。味:とても心地良くフレッシュなワイン。非常にフレッシュな酸と凝縮したフルボディテースト。若干塩味を感じ、長いフレッシュな余韻が続く。海中での熟成は、1つの新鮮な熟成に貢献し、酸化を避け、非常にユニークで、また非常に長熟の可能なワインが生まれます。



XIÓN CUVÉE TINTO

シオン キュベ・ティント



DO. リアスバイシャス、
サブゾーン:バル・ド・サルネス
辛口赤ワイン、1/3 ペドラル、1/3 ソーソン、1/3 エスパデイロ、
限定生産約3800本

畑

ペルゴラ仕立て(棚仕立て)畑、800樹/ha。
土壌:土壌は花崗岩の粘土質が多い砂地の土壌。南西向きの斜面。
標高100m、4,000kg/ha

ワイン醸造

収穫は全て手摘み。ブドウは厳選して15kgの穴の開いたケースでワイナリーへ運び、全て除梗して、500L開放木樽で自然発酵させた。
マセレーションは15日間、1日2回ピジャージを行い、マロラクティック発酵も自然に任せて行い。6か月熟成を行う。卵白で清澄作業を行います。

テースティングコメント

色:深く輝く紫色。

香:小さな赤い果実のラズベリーの香、スパイス、胡椒、スミレの香、ミネラル風味も感じられる。

味:甘美でフレッシュ。凝縮した構成がありしっかりした酸もあり、バランスが取れた余韻の長いワインです。

ATTIS ESPADEIRO TINTO

アッティス・エスパデイロ



DO. リアスバイシャス、
サブゾーン:バル・ド・サルネス
樽熟成辛口赤ワイン、エスパデイロ100%
限定生産約900本

畑

ペルゴラ仕立て(棚仕立て)畑、800樹/ha。
土壌:土壌は花崗岩の粘土質が多い砂地の土壌。南西向きの斜面。
標高100m、4,000kg/ha

ワイン醸造

収穫は全て手摘み。ブドウは厳選して15kgの穴の開いたケースでワイナリーへ運び、全て除梗して、500L開放木樽で自然発酵させた。
マセレーションは15日間、1日2回ピジャージを行い、マロラクティック発酵も自然に任せて行い。12か月熟成を行う。卵白、海水でろ過を行います。

テースティングコメント

色:深く輝く紫色。

香:非常に個性がはっきりしている。複雑な完熟した果実の香、甘草や白いユリの香が感じられる。

味:上品なタンニンと凝縮した構成、美しい酸が広がるともバランスの取れた力強いワイン。ワインが広がるのに時間がかかるので、場合によってはデカンターすることをお勧めします。

GAÑETA

TXAKOLI GAÑETA

チャコリ ガニエータ

■D.O: Txakolí de Getaria (チャコリ・デ・ゲタリア)

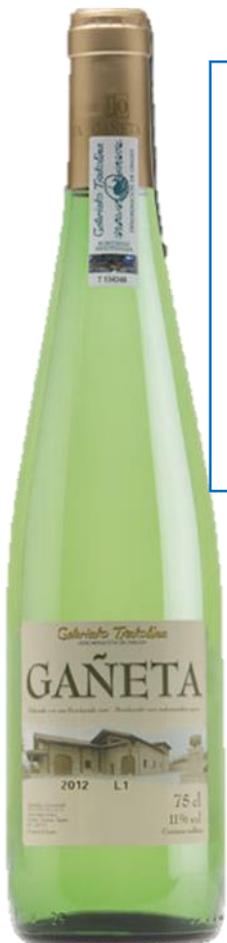
■ブドウ品種: オンダラビ・スリ 100%

■醸造所: 「ガニエータ」ワイナリーはバスク自治州のサン・プルデンシオ地区とアスキス地区の間のゲタリア村に位置します。長い家系の伝統はフリアン・オストラサ・マンテローラ氏にチャコリの生産を運命づけていたかの様に彼は最新設備の整った「ガニエータ」ワイナリーを 1992 年に設立しました。全てのスタートは彼の祖父マヌエル氏が 19 世紀から自家消費用に生産したチャコリからです。そして彼の息子ホセ・マリアへと 20 世紀まで受け継がれました。この彼らの伝統的な情熱は代々伝えられて今日に至っています。

■プロフェッショナル: チャコリのブドウ栽培、生産は彼らの熟練されたブドウ畑の管理技術が必要とします。偉大なチャコリを生産するには的確な品質管理を行い、健康なブドウを栽培して、的確な時期に収穫し、完全な生産工程でなければいけません。

■テースティング: 鮮やかな黄色のトーンによる色と才気がる。印象深い薄緑で、すばらしい色合い。香りは華やかでフルーティー。柑橘類のエキゾチックなアロマが感じられる。

味わいは、白い果実、洋梨、白桃を思いこさせる果実味、非常に心地よく酸が全体のバランスを整えている。



微発泡性ワインですが、写真のように高い位置から一気に注ぎ、泡を立てることによってフレッシュな香りを楽しむのがチャコリの特徴です。



Gramona



原産地呼称カバを脱退 同社は2019年1月30日に他の高級カバ生産者8社と共にDOカバを脱退しました。同社は長年に渡り、DOカバの品質向上に力を注いできましたが、DOカバはたった3社の大手カバメーカーが全生産量の70%を占めると言う異常な状況が続いています。そんな大手メーカーは品質向上には全く興味が無く安いカバを大量生産販売しています。カバ=安い。そんな安いカバとは一緒にされたくない。と言うのが原産地呼称脱退の大きな理由です。

歴史 1850年現グラモナ社当主から5代前のジョゼップ・バッチェはノイア川渓谷にあるラ・プラナ村の家族経営のブドウ畑所有者の元でブドウ栽培者兼ワイン醸造家として働いていました。フィロキラがヨーロッパ全土のブドウ畑を荒廃させていた頃、ジョゼップ・バッチェの息子パウはフランスのスパークリングワイン生産者にワインを販売することに成功しました。その頃、カタルニア州はフランスヘコルクのメイン供給地としても知られていました。そして、パウはチェレロ種を基本ワインに使うことによって、どのようにスパークリングワインを洗練させるか等多くの事をフランスから学びました。そしてパウは彼の父を働いて貰えるブドウ畑を購入して、セジェール・バッチェ醸造所を1881年にサン・サドウルニ・ダノイア設立させました。

そしてパウの次世代にあたる娘のピラールはバルセロナ・タベルナ協会会長、そしてカタルニア新聞「ラ・ビド紙」、カタランワイン生産者組合創始者のジョゼップ・グラモナ氏の息子バルトロメ・グラモナと結婚しました。この二つの名家が結ばれ、20世紀初頭にはグラモナ社の名前でスパークリングワインの製造を始めました。

現当主チャビエル・グラモナ氏(左) ジャウメ・グラモナ氏(右)



1945年に新グラモナ時代がバルトロメウとジョゼップ・ルイスの二人によってスタートしました。彼らは1951年に長期瓶内熟成カバ、(1961年に初リリースされました。)グラモナ・トレス・ルストロスを初めて考案しました。長期瓶内熟成カバ生産者のパイオニアとして名を馳せました。そしてこの二人の兄弟は20世紀初頭から20世紀後半までこの小さな醸造所を、高品質カバを造るべく指導してきた。ジョゼップ・ルイス・グラモナ氏の魂は今のワイナリーにも強く深く残っています。そして今日は新世代のジャウメ・グラモナ氏と妥協を許さない醸造家はチャビエル・グラモナ氏に受け継がれている。

グラモナ社の社員は誰もが精力的情熱をもってワインづくりに邁進しています。そしてこの地で栽培された果実、土地、テロワールを可能な限り世界クラスのスパークリングワイン(カバ)に変換させて表現します。同社は現在ビオディナミを導入してワイン醸造、スパークリングワイン(カバ)を製造しています。 40



ロケーションと気候 グラモナ社はバルセロナから南へ30kmのアルト・ペネデス地方、サン・サドゥルニ・ダノイアに位置します。気候は典型的な地中海性気候で暑く乾燥した夏、穏やかな冬。畑は厳しい冬の間、雄大な岩山モンセラート山によって守られています。

土壌 基本的にはグラモナの畑の土壌は粘土、石灰、ローム土壌です。いくつかの畑はアノイア川近くの堆積土壌、そしてモンセラート山近くのスレート岩土壌。これらの土壌は自然のバクテリア活動、石灰の構成のよって特徴づけられます。それらはミネラルをリフレッシュさせ、富ませます。

畑と区画 ラ・プラナ、フォン・ジュイ、マス・エスコルピそしてラ・ソラナにはチャレロ、マカベオ、シャルドネ、ピノ・ノワールを植えている。15種類のブドウ品種を栽培している。スパークリングワインは伝統的な方法で醸造。DOペネデスにはスティルワインを造っています。約100haの畑でブドウ栽培を行い。その半分は自社所有している畑で残りの半分は契約した畑です。

コルピナット 2019年1月同社は品質重視のカバ生産者他8社と共にD.O.カバを脱退して最高級スパークリングワイン生産者「コルピナット」として活動を行っています。コルピナットの生産者は独自のレギュレーションを作り、畑の区画の重視、有機無農薬栽培、最低瓶内熟成年数、土着品種重視等々、大量生産重視のカバ生産者とは一線を画しています。

ブドウ栽培 ブドウは全て有機無農薬栽培を始め、最近ではビオディナミ栽培を始めている。畑を耕すにもトラクターは使わず馬を使い、除草するにも羊をブドウ畑に放し雑草を食べさせ、堆肥もこれらの動物の排泄物から作ります。これらの馬羊に与える餌も有機無農薬のもので。収穫も全て手作業を行っています。270haの畑でワイン生産者としては世界最大級ビオディナミ栽培ワイナリーです。



“LA CUVÉE” Corpinnat

“ラ・キュヴェ”ブリュット・グラン・レセルバ

醸造:

有機無農薬で栽培したブドウを使って入念に造りました。このグラン・レセルバは瓶内二次発酵後、澱を残したまま瓶熟成を3年行いました。

ブドウ品種：チャレロ70% マカベオ30%

テースティングコメント

色：淡い緑がかった麦わら色。

香：凝縮した桃、ピワ、洋梨の香り。レモンピールのクエン酸の香がフレッシュ感を与えています。バター風味、アーモンド風味を感じられる。

味：フレッシュな口当たり、ミディアムボディ、果実味が充分ある。クリスピー。持続性のあるフレッシュな酸が有ります。

相性の良い料理とサービス:

肉料理にも合わせられ、食前酒から食後酒まで楽しめる多様性のあるガストロノミックなカバです。



“IMPERIAL”, Brut Corpinnat

グラモナ “インペリアル” ブリュット、コルピナット

醸造:

フレンチリキュールの上品な香りは熱狂的なファンの間では既に定番に成っています。このグラン・レセルバは瓶熟成を4～6年（ヴィンテージによって異なる）行いました。

ブドウ品種：チャレロ40% マカベオ40% シャルドネ15%
パレリヤード5%

テースティングコメント:

色: 麦わら色、輝く金色

香: 林檎、ビスケット、スパイス、花、海のそよ風、等のほのかな香り。酵母（澱）との接触によって完熟した果実、トースト、ナッツの風味が醸し出されています。

味: いろいろな風味を感じます。自然な質の高い円やかな酸を持った豊富な果実味は長く口の中で持続します。心地よいアルコール風味はあらゆる料理の良さを引き出してくれます。

相性の良い料理とサービス:

いろいろな料理に合わせ易いカバ。デザートも含めて食事全体を通して楽しめるカバです。



“III LUSTROS”, Brut Nature, Corpinnat

“トレス・ルストロス” ブリュット ナチュラル コルピナット

醸造:

このカバは瓶内二次醗酵後、澱と共に89カ月（7年以上ヴィンテージによって異なる）、コルク栓をして静かにセラーで熟成。このカバはドサージュはしていません。

ブドウ品種、チャレロ70% マカベオ30%

テースティングコメント:

色: 明るい麦わら色、緑がかった黄色。

香: 強い熟成香、燻し香、トーストの風味、野生の花、バターの穏やかなアロマと溶け合って胡桃の香り。カフェ・ラッテのキャラメル。森のイメージ、乾燥イチジクとマロングラッセの香り。

味: 滑らかな口当たり、とても微細な気泡。充分な熟成感。牛乳の甘み、松の実のパン、ブリオッシュ、等の口の中で広がり余韻が長い。ナッツ類、ローズマリー、ライ麦、大麦、乾いたパン。クリーミーな舌触りの繊細な泡が感じられる。

このスパークリングワインは料理の素晴らしさを十分に引き出してくれます。



“ARGENT”, Brut Corpinnat

“アルジャン” ブリュット、コルピナット

醸造:

このスパークリングワインは瓶内二次醗酵後、澱と共に48カ月（ヴィンテージによって異なる）以上、コルク栓をして静かにセラーで熟成。ルミアージュ、ティラーージュ、テゴルジュマンまで全て手作業で行います。ドサージュは5g/リッターです。

ブドウ品種、シャルドネ 100%

テースティングコメント:

色: 明るい麦わら色、緑がかった金色。

香: 上品でエレガントな風味。洋ナシ、ゴールデンアップル、そして少しの柑橘類のタッチ、レモンピールの香りを感じる。

味: フレッシュな口当たり、しっかりした味わい。クリーミーな泡、心地よい酸とドライな後味。後味には繊細な果実風味とナッツのアロマを感じます。

料理: 魚介類全般、特に牡蠣と良く合います。またチーズやシャルキュトリー（ハム、ソーセージ、パテ、テリーヌ、レバー等）にも合います。このカバは料理の素晴らしさを十分に引き出してくれます。

サービス温度: 8~10℃

“ARGENT ROSE”, Brut Nature Corpinnat

“アルジャン・ロゼ” ブリュット、コルピナット



醸造: 全て手作業でブドウは収穫、ブドウが潰れないようにプラスチックケース20kg入の箱に入れ、ワイナリーへ運び、セクションテーブルで状態の良いブドウのみを選果して注意深く優しく圧搾してジュースは300Lと600Lのフレンチオーク樽で温度を14℃に保ちながら発酵させました。このスパークリングワインは瓶内二次醗酵後、澱と共に36カ月（ヴィンテージによって異なる）以上、コルク栓をして静かにセラーで熟成。ルミアージュ、ティラージュ、デゴルジュマンまで全て手作業で行います。ドサーージュは5g/リッターです。

ブドウ品種、ピノノワール 100%

テースティングコメント:

色: 淡い麦わら色。少しピンクを帯びた色

香: 上品でエレガントな風味。洋ナシ、ゴールデンアップル、そして少しの柑橘類のタッチ、レモンピールの香りを感じる。

味: フレッシュな口当たり、しっかりした味わい。クリーミーな泡、心地よい酸とドライな後味。後味には繊細な果実風味とナッツのアロマを感じます。

料理: 魚介類全般、特に牡蠣と良く合います。またチーズやシャルキュトリー（ハム、ソーセージ、パテ、テリーヌ、レバー等）にも合います。このカバは料理の素晴らしさを十分に引き出してくれます。

サービス温度: 8~10℃

“CELLER BATLLE” Brut, Corpinnat

“セジェール・バチエ” ブリュット、コルピナット



醸造: 瓶内2時醗酵後、コルク栓にて120カ月（10年）、澱と共に瓶内熟成。このワインは良いヴィンテージの時にしか生産しません。

ブドウ品種: 75% チャレッコ、25% マカベオ

製造: 同社はスパークリングワインの全てのブドウからボトリングまで醸造過程において責任を持って行っております。ブドウの収穫は手作業で行い、収穫したブドウはワイナリーで選果台で更に選別を行い、ブドウは房のまま優しく圧搾します。ブドウジュースはポンプは使わず重力方式で移動させます。

単一畑「フォン・デ・ジュイ畑」は22.5haあり、内15haはチェレロ種、7.5haはマカベオ種です。この畑はアノイア川（ラ・プラナ標高100m）からマス・エスコルピ丘【標高350m】まで川に沿って広がります。この畑から、サンサドルニの街並みをのぞむ事が出来き、南向きの斜面で石灰岩土壌の粘土質で石が多く、非常に乾燥した畑です。同社はこの畑を今ではオーガニック、ピオディナミ農法でブドウ栽培を行っています。

テースティングコメント: 色: 麦わら色、輝く新鮮な金色。香: 素晴らしく、穏やかな熟度は白い果実、本物の活き活きたアロマチックなハーブを呼び起こす。パイナップル、オーク、バニラ、パイ生地、カスタード、キャンディー、アーモンド、そしてドライアプリコット。味: 口当たりは素晴らしく。細かな泡は豊富なグリセリンと構成を感じさせてくれる。このワインは非常に満足度の高いものです。非常に印象的な香りは完熟した果実、長い熟成期間をほんの僅かなミネラル風味と共に感じられます。果実味の長い余韻が楽しめます。

このワインは全ての偉大な料理と共に楽しませてくれます。大人数で飲むとより美味しく感じます。

“ENOTECA” Brut Nature

エノテカ・ブリュット・ナチュラル



ラ・プラナはトレス・ルストロス、セジェール・バチェ、ラ・エノテカはこの畑のブドウから造られます。4haのチャレロ、1haのマカベオが植えられています。この畑の土壌は粘土と砂で、下層には石灰岩で構成されています。畑はノア川の東側に位置し、畑の北側の山々から絶えず流れる風が渓谷を吹き込んできます。南側は太陽に向かって傾斜しています。西側は松の丘が広がり、その影が午後になるとブドウ畑を保護します。この畑はこの150年で同じ様に細心の注意で耕されます。

ブドウ品種、チャレロ75% マカベオ25%

醸造：瓶内二次発酵後、澱を瓶内に残したまま160ヶ月（ヴィンテージによって異なる）行いました。これは最高のスールリー熟成方法です。100%職人手作業で行います。ボトルは自然コルクで線をして静かなセラーで長い熟成期間を過ごします。ピュピトル（スパークリングワイン熟成専用の板）を使い、動瓶、澱引きも全て手作業で行います。ドサージュ（リキュール添加）に関しては、ブリュットナチュラルはテロワールの個性をそのままワインに表現する為3g以下抑えています。

色：黄色がかった金色 香：黄色い果実のプラム、アプリコット、洋梨の若い風味から熟した風味まで、ユーカリ、ローズマリー、フェネルの香草系の香、ベーカリー風味はナッツ、コーヒー、ココア繊細なロースト風味に変化している。 味：口あたりは新鮮。驚くほど繊細でクリーミーな泡、しかし持続性の長い生き生きした酸が有り、金属的なノートが新鮮な余韻に加わります。

相性の良い料理とサービス： このカバ殆どの料理と楽しむことが出来ます。あらゆる機会です。このカバは10-12℃で大きなバルーングラスで空気と触れさせて最大限にアロマを引き出す様にサービスして下さい。

“ENOTECA” Brut

エノテカ・ブリュット

SOLD OUT

品種：75% チャレロ、25% マカベオ

エノテカは、グラモナのトップ・キュヴェであるトレス・ルストロやセジェール・バチェと同じ畑、母なる大地ラ・プラナから生まれます。石灰岩の母岩の上に粘土と砂かやせた土壌。ピオティナミで4ヘクタールのチャレロと1ヘクタールのマカベオが栽培されています。ラ・プラナの畑は四方を豊かな自然に恵まれた特別な場所。東は急激な気温差を調節してくれるノア川に囲まれ、北からは山から吹き下ろす涼しい風が通り、南からは豊かな太陽の恵みを受け、西の丘の松林が午後の強い陽射しからブドウを守ってくれます。この美しい風景は、150年前にわたしたちがこの土地を取得してから何も変わっていません。

醸造：熟成の究極の姿を表現すべく、澱とともに160カ月の瓶内熟成。このワインは職人の手仕事によって造られます。天然コルクで栓をし、熟成庫で静かな長い眠りにつきます。動瓶やラッキング、デゴルジュマンもすべて、繊細な感覚を必要とする人の手でおこないます。ドサージュにはグラモナ製の特別なリキュール用います。ワインを原料とするこのリキュールは、100年以上引き継がれているソレラシステムで造られます。

<テイastingノート>

外観：輝きのある濃厚な黄金色。香りは開けた瞬間から深みのある素晴らしく印象的な香りを放ちます。ハチミツや焼きリンゴ、プラム、アンズなどのフルーツ、アーモンドの花、トーストやハーゼルナッツ、ヌガー、マジパン、ココア、トフィー、コーヒー。さらに枯れ葉やマッシュルームなどの長い熟成がもたらす深い香りが広がります。心地よく豊かな口あたり。熟成を経て培われた魅惑的な味わいがスムーズに広がります。ベルベットのようなきめの細かく厚みのある泡立ち。ほのかな苦味と際立つ酸味が、果実味や熟成風味と見事に調和し、長い余韻に続きます。

料理との相性： シンプルな料理だけでなく、精緻な洗練された料理とも楽しめます。また、洋食や和食のような料理であっても、前菜からメインまでコースを通じて料理の素晴らしいパートナーとなることでしょう。もちろん、よき友や家族とともに素晴らしい時間を過ごすときにも欠かせません！

ドサージュ：6g/l



“FONT JUI” Xarel.lo DO. Penedès

”フォン・ジュイ“チャレロ DO.ペネデス

ブドウ品種：チャレロ 100%

ワイン醸造：

“フォン・ジュイ”は畑の名前で、痩せた石灰質粘土質土壌の畑4ヘクタールあり、チャレロ種だけをビオディナミ農法で栽培しております。

このブドウの樹は40年以上の樹齢で不規則に植えられています。生産量は非常に少なく3,500kg/ヘクタールしかありません。

まず初めに最良のブドウ房を選び全て手作業で収穫します。ワイナリーへ運ばれたブドウは第二のブドウ選別を選果台の上で行います。一番絞りの果汁のみがこのワインに使われます。ブドウ品質を良い状態に保つ為に10℃に冷却し、36時間その状態にして果汁のゴミや不純物を沈殿させます。そして300リッターのフランス、アリエ産ミディウム・トースト一部は新樽にて（他は2年、3年目の古樽）14℃で醗酵させます。醗酵後も澱と一緒に同じ樽で3~4ヶ月熟成させます。還元的な熟成は終わり、瓶詰めして1年間熟成させ、ワインは円やかにになります。

テースティングノート：

色：輝く新しい黄金色

香：ほのかな白い果実の香り、水梨とエキゾチックな果実。澱からくる乳酸の香り、ワッフルの香り、バルサミコ風のフェネルの香り。

味：白い果実風味、フレンチオーク樽に残っていた澱の影響で生き生きと感じる、継続する酸味。白い果実のほのかな苦味がとても心地良い。飲みこんだ後も長く続く余韻。

相性の良い料理とサービス：

このワインにはあらゆるコンビネーションが期待できます。上品に調理された魚料理。肉汁を使った肉料理に最適です。各種チーズとも非常に良く合います。ワインが醸し出すすべての特徴をお楽しみ頂く為に少量でのデカンタをお勧めいたします。摂氏12度から14度でお召し上がりください。



“SAVINAT” Sauvignon Blanc, DO. Penedès

“サビナト”、ソーヴィニョン・ブラン DO.ペネデス

ブドウ品種：100% ソーヴィニョン・ブラン、全てオーガニック栽培

醸造： 優良なブドウだけを手作業で収穫してワイナリーへ運び、セレクションテーブルで更に最良なブドウだけを選別します。収穫したブドウは優しく圧搾して一番搾り果汁の35%だけを使用します。果汁はスキンコンタクトは全く行いません。果汁は12時間放置して果汁がクリアになったらステンレスタンクへ移し発酵を行います。発酵がある程度進んだ段階でミディウム・トーストのフレンチオーク樽（1/3は新樽、1/3は1年使用した樽、1/3は2年使用した樽）に移して13-15℃に温度コントロールを行いながら、引き続き発酵を続けます。発酵終了後、6か月間樽熟を行いました。その熟成期間中は澱を定期的に攪拌（パトナーシュ）を繰り返し行い、ワインと澱を接触させることでワインに旨味が増し、非常にふくよかで、滑らかなワインになります。このソーヴィニョンブランは旧世界スタイルのソーヴィニョン・ブランです。ワインは新鮮さの中にエレガントさを感じられ、酸の持続性も永く、品種のキャラクターとオーク樽の風味が非常にバランス良く、これらがワインに構成とスムーズさをワインに与え、畑作業で細部にわたり手入れしたお蔭でブドウの成熟した最適なレベルに達しています。

テースティングコメント：

色：麦わら色、輝く新鮮な金色。香：とても鮮明で凝縮している。ネクタリン、アプリコット、パイナップル、そしてオレガノやフェネル等の新鮮なハーブの香りと柑橘類の香。繊細なトースト香、ナツメグの香。シュールリーの蔭でイーストの風味、若干スモークの香。味：口当たりは優しく、フルボディーからミディウムボディ。トロピカルフルーツや柑橘類やハーブの風味。若干塩味、とてもフレッシュな酸味を長く顕著なアフターテーストに感じます。

相性の良い料理とサービス：

サラダ、アスパラガス、トマトグリーンペッパー。フェタチーズや山羊チーズ。アペリティフとしてオリーブや生肉、貝類や魚を使った日本料理にも良く合います。サービス温度は8-10℃。出来れば大きめのバルーングラスで召し上がるとより高い香りが楽しめます。



“MAS ESCORPI” Chardonnay, DO. Penedès

“マス・エスコルピ” シャルドネ、DO.ペネデス



ブドウ品種: 100 % シャルドネ、

このワインはビオ・ディナミ農法で栽培されビオ・ディナミ認証団体「デメテル」の認証を受けています。畑はサンサドルニ村の丘の上「マス・エスコルピ」と「エル・サラレット」のブドウを使用しました。

醸造:

このワインは収穫したブドウのフリーランジュースだけを14-15°Cで43日間発酵が行われます。自然発酵により、高いグリセリン含有量が得られます。

テースティングコメント:

色：麦わら色、輝く新鮮な金色。 香：とても鮮明で凝縮している。ネクタリン、アプリコット、パイナップル、そしてオレガノやフェネル等の新鮮なハーブの香りと柑橘類の香。繊細なトースト香、ナツメグの香。シュールリーのお蔭でイーストの風味、若干スモークの香。 味：口当たりは優しく、フルボディーからミディアムボディ。トロピカルフルーツや柑橘類やハーブの風味。若干塩味、とてもフレッシュな酸味を長く顕著なアフターテーストに感じます。

相性の良い料理とサービス:

サラダ、アスパラガス、トマトグリーンペッパー。フェタチーズや山羊チーズ。アペリティブとしてオリーブや生肉、貝類や魚を使った日本料理にも良く合います。サービス温度は8-10°C。出来れば大きめのバルーングラスで召し上がるとより高い香りが楽しめます。

“GESSAMI” D.O. Penedès

グラモナ ジェサミー DO. ペネデス



醸造:

ブドウ品種の生育度合が異なるので収穫時期が違います。まずはマスカット・デ・フォンティニャン、ゲヴュルトラミネール、マスカット・デ・アレキサンドリア、そして最後にソーヴィニヨン・ブランを収穫します。全てのブドウはビオディナミで栽培されています。それぞれの品種は別々に醸造させます。最大限に香りのエキス分を引き出す為に果皮と一緒に10°Cで醗酵をさせます。そして、残糖分6g/Lになる様に醗酵を途中でストップさせました。

ブドウ品種:

マスカット・デ・フォンティニャン35%、マスカット・デ・アレキサンドリア15%、
ソーヴィニヨン・ブラン35%、ゲヴュルトラミネール15%

(%はヴィンテージによって異なる。)

テースティングノート:

色：淡いグリーン色の輝き、麦わら色。香：口の中に一杯に広がるアロマ、春の心地良い爽やかな清涼感を感じさせる。バラ、ジャスミン等の白い花の香り、柑橘類の花の香り、杏、フェネル、アプリコット、甘い香りに包まれた森、ほのかなミネラル風味、

味：甘い風味に包まれます。しかし味わいはドライです。フレッシュ感、円やかさ、フレッシュなハーブの風味、レモンの皮、白い花の風味の長い余韻が続きます

相性の良い料理とサービス:

食前酒して非常に楽しんで頂けます。サラダや殆どの魚介料理に合います。グリルした野菜、一般的に和食との相性は非常に良いです。またパエリアにも良く合います。マスカットの風味が前面に出ている若い内(4~5年)に消費して頂く事をお勧めします。サービス温度は8~10°C

“MART” Xarel.lo DO. Penedès

“マルト” チャレッコ DO.ペネデス

醸造：

マルトは、ペネデス地方の土着ブドウ品種から造られたワインで、絶滅の危機に瀕していましたが、今では赤い惑星の如く、チャレッコ・ベルメルのおかげで蘇っています。手作業で収穫した後、ブドウを48時間低温で果皮を果汁に漬込み、アロマ芳香抽出して淡いピンクの色合いを得ます。発酵は、品種の主要な香りを維持するのに役立つステンレスタンクで行います。その結果、テロワールの特徴が注入された地中海のフルーツとハーブの顕著なアロマを備えた、爽やかで活気に満ちた繊細なワインが生まれました。

ブドウ品種、チャレッコ・ベルメル100%

テースティングノート

色：明るい色合いのスキンピンク。香：リッチで力強く、フルーティーな表情が際立つ。さわやかな柑橘系の果物、グレープフルーツの皮、ブドウ園の桃、野生のイチゴ、ローズマリーやフェネルなどの地中海のハーブのタッチ。ピンクペッパーの微妙なスパイシーな背景が花束を完成させます。味：フレッシュで、繊細なピンクペッパーの含みを持つフルーティーなキャラクターを示しています。仕上げには、地中海性の森林の香りが酸味と相まって新鮮さをもたらすわずかな苦味が見られます。料理：日本料理、カリブ海料理、南米料理などのスパイシーな料理。お米料理、魚介料理。食前酒としても最適です。



“LA MACA” Macabeo DO. Penedès

“ラ・マカ” マカベオ DO.ペネデス

畑：ブドウはビオディナミ栽培。多彩な品種であるマカベオは、ここペネデスでフレッシュさとエレガンスを発揮します。ラ・マカは、1979年から1989年にかけて植えられた1ヘクタール弱の畑、ガリマニー・エステートのブドウで造られています。粘土質のシルト土壌で、ブドウ畑は南東向き。ビオディナミで栽培され、土地の個性を細部まで尊重しています。

醸造：

手摘みで収穫して選果台で厳しく選果。重力移動でプレス機に移し、全房プレス。丁寧にマストを分離して、2~3週間シュール・リー。軽快で繊細なミネラル感を得るべく、発酵はオーストリー産大樽（10,000L）で行います。同じ大樽で4カ月熟成させました。

ブドウ品種：マカベオ100%

テースティングノート：ラ・マカは、フレッシュで繊細なミネラルの香りが際立つマカベオです。シュール・リーによるストラクチャーがありながらも、シトラスや花の香り、白い果実、繊細なスパイスの風味との調和がとれています。余韻にミネラルのほのかな塩味が残ります。

相性の良い料理：

魚介類をグリルしたものに塩、レモンだけをつけるシンプルな料理。野菜のシンプルなサラダ。





Vi de Glass, Gewurztraminer

ヴィ・ド・グラス、ゲヴェルトラミネール

醸造：

ある三ツ星レストランとの共同開発して、アイスワインを意識して醸造したのがこのワインです。通常アイスワインは畑でブドウを凍らせた状態で圧搾し、低温発酵させます。醸造責任者のシャウメ・グラモナ氏は収穫時期に良く熟した状態の良いブドウを選びます。ペネデスは温暖な気候から、遅摘みにしてもブドウが凍ることはありません。そこでチャンバーにブドウを入れ、 -15°C の窒素ガスで瞬間冷凍にして、ブドウを凍らせ圧搾して、非常に凝縮した果汁を得ます。醸造工程は完璧に管理され、ボルドー大学で培養された特殊な酵母を使い発酵、醸造します。出来上がったワインは濃縮度が非常に高く、フルーティーで非常に糖度も高く、それに非常に酸度も凝縮しています。全てのエレメントが凝縮していますので長期熟成に耐えるワインが生まれます。

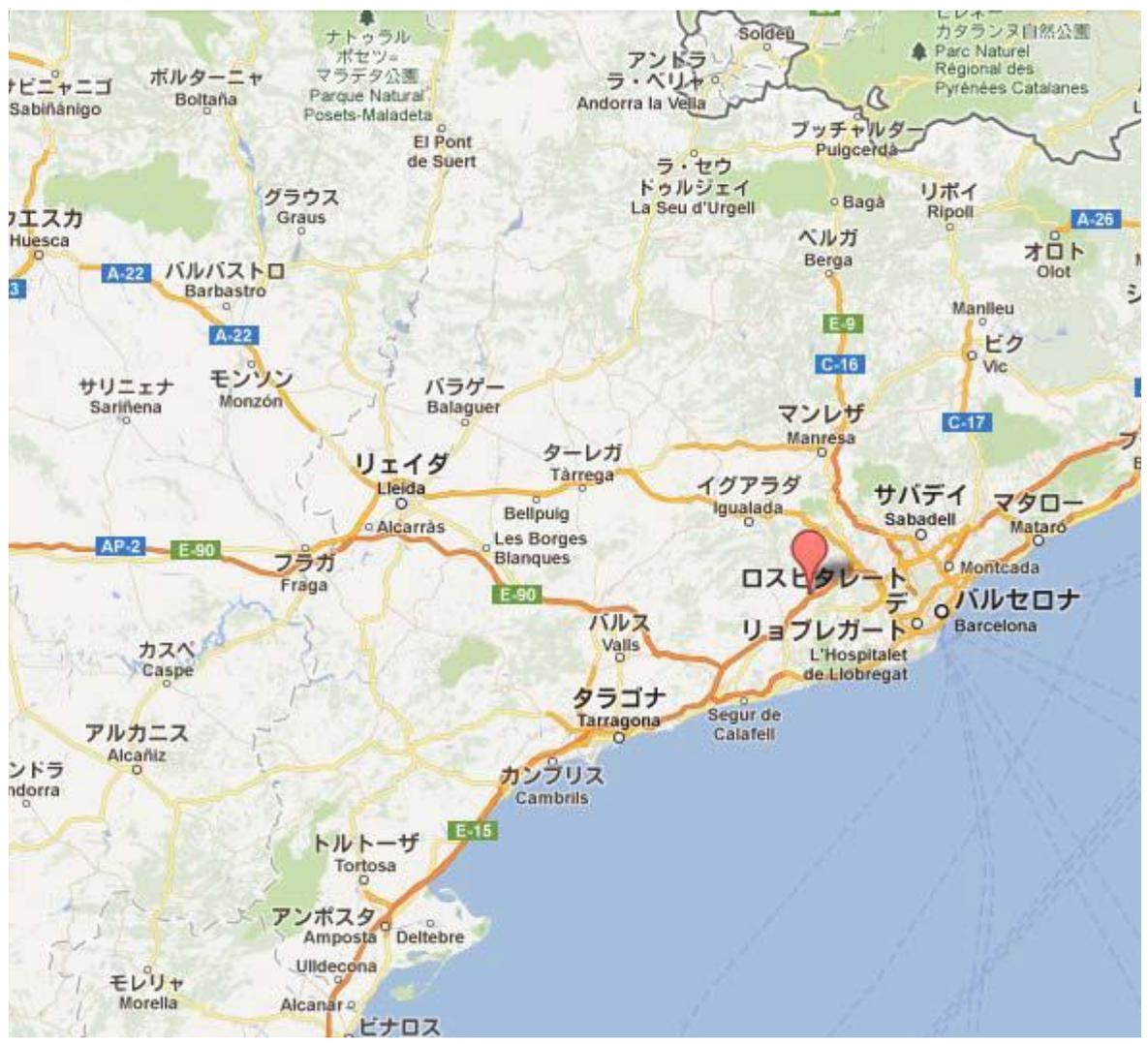
ブドウ品種：ゲヴェルトラミネール100%

テースティングノート：色：黄金色、とても艶がある。香：柑橘類とエキゾチックフルーツの香。ライチ、ピワ、杏子の香。柑橘類の花の繊細な香。バラの香。

味：デザートワインでありながら、驚くまでに酸味が備わっています。シルクのような舌触り、果実味とグリセリンのバランスが非常に良い。

相性の良い料理：

個性の強いチーズやフォアグラ、牡蠣、帆立貝など。アプリコット
のタルト等、マンゴー、パッションフルーツ等を使ったデザートに良く合
います。



MAS DOIX マス・ドイシュ



プリオラート北東部のポボレダ村にあるマス・ドイシュは、1998年にドイシュ家とヤゴステラ家によって創設されました。ドイシュ家は、1850年からワイン醸造を始め、1878年のパリ万博や、1888年のバルセロナ万博でメダルを獲得する銘ワイナリーでした。フィロキセラの被害を受け壊滅状態になった後、プリオラートの土着品種ガルナッチャ種、カリニューナ種を植える等して、プリオラートの伝統を大切に守ってきました。しばらくの間は栽培したブドウを農協に売却していましたが、「樹齢100年を超える古木からは素晴らしいワインができるはず」と確信を持った醸造家のラモン・ラゴステラ氏とマーケティング担当のバレンティ・ヤゴステラ氏の兄弟が、彼らの叔父の3代目のジョアン・ドイシュ氏を説得して、叔父ともにワイナリーを再建しました。そして、今では米国カルフォルニア、ナババレーのワイナリーで働いていた姪のサンドラ・ドイシュ女史を醸造家として呼び寄せ、ジョアンの息子ホセ・マリア、マイテ(ホセ・マリアの妻)、ラモン、バレンティ、5名で一緒にワイナリー経営を行っています。

彼らは、かけがえのない財産であるプリオラート独自の地形や土壌、気候といったテロワールやブドウ品種を、そのまま表現したワイン造りを心掛けています。エレガントでバランスがよく、長期熟成にも十分耐えうる、強烈な個性を備えた偉大なワインを、ワインへの愛情が深い愛好家の人たちと分かち合うことが、彼らの誇りであり喜びです。

マス・ドイシュのブドウ畑は、すべて標高350~650メートルの高地にあり、平均樹齢は70~115年。このような古木は自然に収穫量が少なくなり、1本の木に僅か一房300gの凝縮したブドウしか実りません。年によっては全く実を付けない場合もあります。これらの古い畑をドイシュ家は永い間、大切に栽培を続けた結果、現在の高品質ワインを造ることが可能なのです。樹齢の若いブドウは他社へ売却します。

<プリオラート>カタルーニャの南に位置するプリオラートは、大都市バルセロナから車で2時間しか離れていないのに、まるで地の果てのような景観をしています。スレート岩盤に覆われた切り立った丘陵、ポルトガルのドウロ地方を思わせる崖のような急斜面。ブドウが植えられた段々畑は、遠目からは地の底へ続く巨大な階段のように見えます。

このような場所では機械を入れることができないため、畑での作業はすべて手仕事になります。人間にとって重労働を強いるこの地はしかし、ブドウにとっては、品種の個性を最大限に備えることのできる理想郷。土着品種のガルナッチャやカリニューナ、国際品種のシラーやカベルネ・ソーヴィニヨン、メルロなどが、標高100メートルから700メートルまでの間に植えられています。

リコレッタと呼ばれるスレート(粘板岩)土壌と、豊かな日照、そして情熱にあふれた若い生産者たちに恵まれたプリオラートは、凝縮した果実味と、ミネラルが豊かな赤ワインが生まれる、スペインきっての優れた産地として、多くのワインライターやワイン愛好家に支持されています。プリオラートのワインが凝縮感と豊かな個性をもつワインに仕上がるのは、この地ならではの厳しい栽培条件による低い収穫量のおかげです。

マス・ドイシュはプリオラートの北東、モンサンとセツラ・デル・モッコという2つの山脈に守られたポボレダ村にあります。ここは、2つの山脈間のポボレダ渓谷を吹き抜ける北東からの冷たい風のおかげで暑さがやわらぐため、プリオラートのほかの場所よりも生育シーズンが長く、ブドウは酸を備えながらゆっくり完熟を迎えることができるという素晴らしい条件に恵まれています。



“MURMURI” D.O.Q. Priorat

“ムルムリ” D.O.Q. プリオラート

産地 D.O.Q. Priorat

アルコール度数 13.5%

ブドウ品種： ガルナッチャブランカ95%。マカベオ5%

土壌 標高500～600メートルの斜面に位置する畑は、リコレリャ土壌(粘板岩土壌)。収穫量はとても低く、1本の樹からわずか500グラムですが非常に高品質のものが取れます。

醸造と熟成 発酵はステンレスタンクで行い、熟成は澱と共に3か月

味わい 非常に明るい麦藁色。香りは強く、新鮮な桃やネクターの香が高く、フェネル、アニスシードの風味も感じられます。木樽は全く使っていませんが新しいスタイルのプリオラート白ワインです。官能的で上品で、酸もあり非常に食事に合わせ易い、バランスの取れた、アルコールとも調和しています。



“SALIX” D.O.Q. Priorat

“サリックス” D.O.Q. プリオラート

産地 D.O.Q. Priorat

アルコール度数 15%

ブドウ品種 65% ガルナチャ・ブランカ, 20% マカベオ, 15% ペドロヒメネス

土壌・畑 海拔350～450メートルの高度にある古生代の層状粘板岩である「リコレリャ」の丘。

醸造と熟成 10kg入りの木箱に手で収穫します。ワイナリーに到着後、ブドウを選別して良いブドウを選び分けます。ブドウを压榨して果皮を取り除き、ブドウ果汁の50%をフレンチオーク樽で発酵させ、発酵後3ヶ月熟成、残り50%をステンレスタンクで発酵後、澱と共に3ヶ月熟成させ、最後に混ぜ合わせます。

味わい クリアで輝く麦わら色。程よい芳香の強さ。とても上質なフローラルタッチ。それは丸くてグリセリンと調和していて、美味しくて官能的でエレガントです。良い酸味が食欲をそそります。素晴らしいワインのバランスがアルコールと非常に良く調和しています。



“LES CRESTES” D.O.Q. Priorat

レス・クレステス、D.O.Q. プリオラート

産地 D.O.Q. Priorat

アルコール度数 15%

ブドウ品種：ガルナッチャ80%、カリニエーナ10%、シラー10%

2/3は樹齢50年以上の古木、残りは平均樹齢20~30年。

土壌 クレステスの畑はリコレリヤ土壌(粘板岩土壌)、標高400メートルの急斜面。

醸造と熟成 収穫したブドウは、畑とセラーに運ばれた際の2度の選果を行います。小さなステンレスタンクで温度管理をしながら発酵を行い、醸造期間は約18日。キメの細かなフレンチオーク樽で10カ月の熟成を行います(新樽10%)。

味わい フレッシュでフルーティー。プリオラートならではの魅力を備えた若々しいワイン。



“SALANQUES” D.O.Q. Priorat

サランケス、D.O.Q. プリオラート

産地 D.O.Q. Priorat

アルコール度数 15%

ブドウ品種 ガルナッチャ65%、カリニエーナ25%、シラー10%。

ガルナッチャとカリニエーナは樹齢70~90年の古木。

土壌 サランケスの畑はリコレリヤ土壌(粘板岩土壌)、標高350~450メートルの急斜面。

醸造と熟成 丁寧に手摘みしたブドウを傷付かぬように10キロ入りケースに入れ醸造所へ運び、畑とセラーで2度の選果。醸造所では粒選りして完璧なブドウのみを用います。フレンチオークバリックで14カ月熟成。

味わい 凝縮した黒い果実風味、滑らかで甘く熟したタンニン、心地良い酸のバランスが非常に良く、粘板岩土壌の典型的な複雑で上品なミネラルが味に深みと余韻を与えている。



“DOIX” D.O.Q. Priorat

サランケス、D.O.Q. プリオラート

産地 D.O.Q. Priorat

アルコール度数 14.5%

ブドウ品種 カリニエーナ55%、ガルナッチャ45%。

樹齢80~105年の古木で1本の木に実るブドウはわずか400グラム

土壌 ドイシュの畑はリコレリヤ土壌(粘板岩土壌)、標高350~500メートルの急斜面。

醸造と熟成 非常に注意深く手摘みで収穫を行い、醸造所でも粒より選果ののち、4~5週間もの長い時間をかけて醸造。フレンチオークの新樽で16カ月熟成。

味わい エレガントで複雑な味わいのワイン。緻密で洗練された果実味と、構成の芯となるミネラルや酸が見事に調和し、プリオラートの個性を表現した強烈な個性を備えている。



CENTENARY GRENACHE “1903”

センテナリー・グルナシュ“1902”

産地 D.O.Q. Priorat

アルコール度数 15%

ブドウ品種： グルナッシュ100%。1903年植樹で樹齢は1世紀を超える。

土壌 標高350～500メートルの斜面に位置する畑は、リコレリヤ土壤(粘板岩土壤) フィロキセラ直後の1903年に植樹されたブドウで、収穫量はとても低く、1本の樹からわずか300グラム。生産量は225L樽1本のみ。

醸造と熟成 ブドウは粒選りで選果して発酵はステンレスタンクで行い、熟成はフランス産オークバリック新樽で16か月

味わい 非常に濃い紫色。凝縮したスパイスの風味とシャープなミネラルな香が特徴的。味わいは凝縮した黒い果実味があり、タンニンと酸のバランスが良く、非常にエレガントな味わい。いつまでも長い余韻が続く。



CENTENARY CARINAN “1902”

センテナリー・カリニャン“1902”

**2021年、このワインのトサル・デン・ボウ畑が
プリオラート最高カテゴリー「グラン・ビーニャ」
特急畑に昇格しました。**

産地 D.O.Q. Priorat

アルコール度数 15%

ブドウ品種 カリニエーナ100%。1902年植樹で樹齢は1世紀を超える。

土壌 標高350～500メートルの斜面に位置する畑は、リコレリヤ土壤(粘板岩土壤)。フィロキセラ直後の1902年に植樹されたブドウで、収穫量はとても低く、1本の樹からわずか300グラム。

醸造と熟成 温度管理しながら4～5週間にわたる醸しにより素晴らしい抽出を行う。フレンチオークの新樽で16か月熟成。生産量は3樽のみ。

味わい 黒い果実、ミネラル豊かでリコリス、スパイス風味も感じ、滑らかな甘いタンニンが感じられ、とても複雑で深みのある味わい。

	LES CRESTES レス・クレステス	SALANQUES サランケス	DOIX ドイシュ	1903	1902
畑の年代	1990年代植樹 約30年	1930年代植樹 約90年	1900年代植樹 約120年	1902年植樹 120年以上	1902年植樹 120年以上
グルナッシュ%	80%	65%	45%	100%	—
カリニャン%	10%	25%	55%	—	100%
シラー%	10%	10%	—	—	—
根の深さ	5m	10m	15m	15m	15m
収穫量	1.2kg/樹	0.8kg/樹	0.3kg/樹	0.3kg/樹	0.3kg/樹



VINICOLA DE SARRAL

ビニコラ・デ・サラル

バステツを醸造するこのビニコラ・デ・サラル社はコンカ・デ・バルベラ村の中心にあります。19世紀後半に農業協同組合のとして始まり活動を開始しました。そして、1913年にブドウ栽培者連合と呼ばれる別の組織が設立されました。1959年に、2つの組織はビニコラ・デ・サラル社の名前で合併し今に至っています。

元々修道院として使われていた歴史的な建物を利用してワイン醸造を行っています。



“BASTETS BRUT” D.O. CAVA

“バステツブルット” D.O. カバ

産地： カタルーニャ州、コンカ・デ・バルベラ

品種： マカベオ70%、パレリャーダ30%

テースティングノート

緑色がかった輝きを持つ、麦藁色、エレガントでキメ細やかな泡が特徴的。香りは、熟成香と共に、フルーティなアロマがあります。口に含むと構成がしっかりと、十分な発泡性も有り。フレッシュで心地良い後味です。

このカバは最適なマカベオ種と、パレリャーダ種を使用してシャンパーニュ方式にて製造内二次発酵後、12ヶ月セラーにて瓶内熟成。



“BASTETS ROSE BRUT” D.O. CAVA

“バステツロゼブルット” D.O. カバ

産地： カタルーニャ州、コンカ・デ・バルベラ

品種： トレパト 100%

テースティングノート

気泡は細かく持続性があります。この品種の持つイチゴの様でフレッシュなアロマが長く何時までも口の中に心地良く広がります。また、複雑な風味も持っており、果実味がとても豊かで調和が取れた長い余韻が楽しめるカバです。

収穫したブドウは直ぐに圧搾してステンレスタンクにて1次発酵を行います。そして砂糖と酵母菌をワインに添加して瓶内で2次発酵を行います。瓶内二次発酵後、セラーにて瓶内熟成12ヶ月



バステツ

ネグレ セレシオ

現地スペインで有名なカバ酒
「BASTETS」の生産者が贈る
日本向け限定生産ボトル。

D.O. Conca de Barberà (コンカ・デ・バルベラ)

ブドウ品種:

テンプラニーリヨ 70%

カベルネ・ソーヴィニヨン 15%

メルロー 15%

この赤ワインは、テンプラニーリヨベースに醸造しました。最適な色とアロマを抽出する為に、27°Cで長いマセレーション(醸し)を行いました。一部はアメリカンオーク樽で熟成させました。残りのワインは、ステンレスタンクで最低12か月熟成させた後、樽熟させたワインとブレンドしてボトルングを行いました。23%アメリカンオーク樽、77%ステンレスタンクで熟成。

-テースティング・ノート-

ルビー色ベースのレンガ赤色。凝縮した、トースト香と森の果実のアロマが有り、クリアーでスパイシーなやわらかいアフターテースト。



バステツ ブランド ブラン

現地スペインで有名なカバ酒
「BASTETS」の生産者が贈る
日本向け限定生産ボトル。

D.O. Conca de Barberà (コンカ・デ・バルベラ)

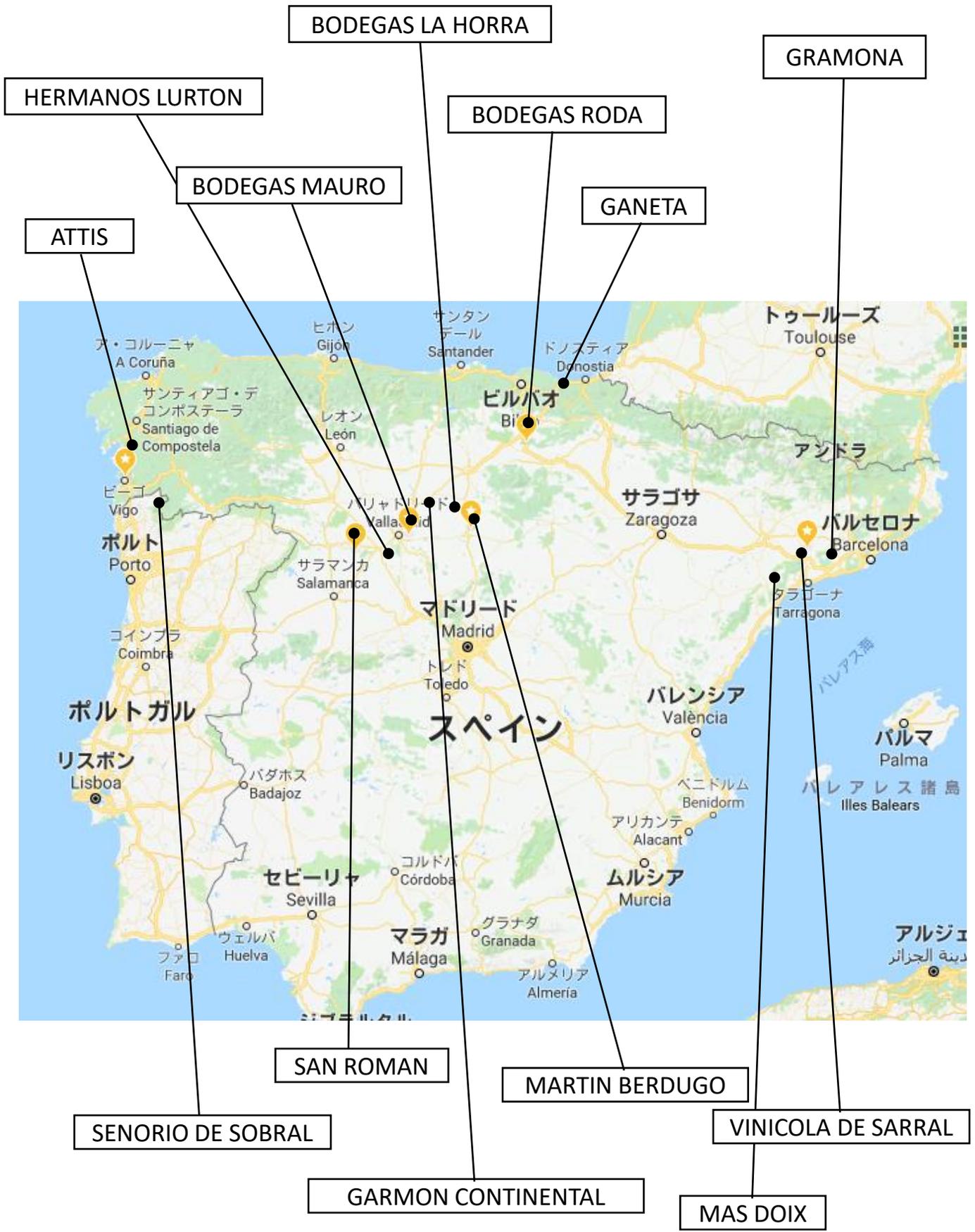
ブドウ品種：
マカベオ 85%
パリエリャーダ 15%

若い地中海的なこの白ワインは、ぶどうをプレスした後、ジュースをぶどうのアロマを残すために、非常に低い温度で発酵させました。

-テースティング・ノート-

ワインは明るく輝く薄い黄色。繊細なレモン風味の中に青リンゴ、洋ナシの風味が有ります。

優しくとてもバランス良い。やわらかな酸は、ワインにフレッシュさと心地よさを与えます。





カバ
Cava

製法による分類であり、ひとつに限定された地域の指定ではありません。

カタルーニャ
Cataluña

カタルーニャ州内の現存する9DO以外の地域をカバーする大きな範囲のDO。

*Vino de pago Dominio de Valdepusa
ドミニオ・デ・バルデプサ

**Vino de pago Gujoso
ギホン

2007年2月現在

