

# Bodegas Jorge Ordóñez

ボデガス ホルヘ オルドニェス

ノン・ブランドの産地を開拓 スペインの高品質ワイン



ホルヘ・オルドニェスは、アメリカのスペインワイン市場を確立した立役者で、1987年に輸入会社ファイン・エステート・フロム・スペインを設立し、無名産地の高品質なワインを発掘し世に送り出すと共に、自らもワイナリーを経営し、カラタエド、ルエダ、リアス・バイシャス、マラガなどスペイン各地から輸入するワイナリーの数は40以上にのぼります。

1987年当時のアメリカにおけるスペインワインの評価は低く、ワインショップの陳列棚の下段で埃をかぶった安売りのシェリー酒や、さびれたリオハワインのイメージしかありませんでした。代々ワインビジネスを営んできた一族のもとに生まれ育ったホルヘ・オルドニェスは、当時アメリカで低い評価しか得ていなかったスペインワインに大きな可能性があることに気付きました。

オルドニェスのやり方は、スペインワインの特色と伝統を残しつつ、20世紀後半のワインの近代化の流れの軸上にスペインワインを乗せることでした。国際的な風潮に迎合する代わりに、アルバリーニョやチャコリ、ゴデーリョなどのエキゾチックなスペインワインを、サングリア以外についての認識が殆どなかった当時のアメリカ市場に初めて投じることでアメリカのワイン評論家に挑戦するという大胆な手法をとったのです。

オルドニェスは、ワインが消費者の手に渡るまでの輸送・保管方法の大々的な改善を強く提唱しました。この結果、ファイン・エステートは、スペインで初めて冷蔵設備を備えたワイン倉庫を導入し、ワイナリーから輸送業者、商社の手に入るまでワインの冷蔵輸送と適温保管を徹底した初めてのワイナリーとなりました。マーケットにおけるスペインワインの認識がゆっくりと変化し始めるまで、実に10年にもわたる奮闘があり、1990年代になってようやく、スペインワインは高級ワインとして認められるようになりました。

米国でようやくリベラ・デル・ドゥエロやリアス・バイシャスが認識され始めた頃、オルドニェスは新たな新天地開拓に乗り出し、フミーリャやカラタエド、モンサンのような無名産地でワイン造りで最も才能あるパートナー達と手を組み、モダンなテイストを持ちつつもスペインの精神とテロワールが息づく、これまでに無かった新しいワイン造りに着手しました。ホルヘの功績は目覚ましく、ロバート・パーカーが選ぶ20人のワインメーカー・オブ・ザ・イヤーに2度もミネートされ、1997年にはフード&ワイン・マガジンで金賞を受賞し、同年スペイン王立調理学校とビクトール・デ・ラ・セルナが選ぶナショナル・ガストロミー賞を受賞。2008年には、ナンタケット島ワイン・フェスティバルでルミナリー・オブ・ザ・イヤーの最初の受賞者となりました。

## 革命的なスペインワインの開拓者—ホルヘ・オルドニェス (ワイン・アドヴォケート 203号 2012年10月号より)

ホルヘ・オルドニェスに初めて会ったのは、ワイン・アドヴォケートを出版して10年経った頃で、2012年は彼の輸入会社の創立25周年にあたる。ホルヘ・オルドニェスは、上質なスペインワインのスタンダードを確立した人物と言っても過言ではない。高品質にして驚くべき低価格を実現したフミーリャやカンボ・デ・ボルハなどの上質なワインを輸入した最初の人物だ。ホルヘと共に試飲をした事がある者は皆、彼が温度やグラスに類まれなき拘りを持っている完璧主義者であることを知っている。ワインの本質が感じられるようになるまで、同じボトルを2~3本開けることも珍しくない。彼が輸入するワインは、全て温度管理されたリーファーコンテナで輸送され、スペインのビルバオとアメリカにあるワイン倉庫は、どちらも温度管理が行き届いている。2011年にホルヘが語ってくれたが、船積みの際は船に500以上の温度レコーダーを付け、届け先の販売業者の元にわたるまで、全てのワインの温度の記録を付け、徹底管理している。異常な程に完璧主義者のホルヘ・オルドニェスは、時に人をいらだたせる時もあり、彼の偉大な業績に明らかな嫉妬心を抱く競合者が後を絶たないのも事実である。しかし、いつも真実はボトルの中にある。このレポートは、ホルヘ・オルドニェスのワインが、値段以上の価値がある素晴らしいセレクションであることを証言するものである。ホルヘ・オルドニェスは、安価で良質なワインを楽しみたいと願う消費者の下に遣わされたバックス神の使者に違いない。



### << 主要ボデガ&アペラシオン一覧 >>

#### ■スペイン北部地方■

D.O.リオハ(リオハ州):ボデガス・イルルセ  
D.O.カラタエド(アラゴン州):ボデガス・ブレカ

#### ■スペイン大西洋地方■

D.O.リアス・バイシャス(ガリシア州):ボデガス・ラ・カーニャ  
D.O.バルデオラス(ガリシア州):ボデガス・アバンシア

#### ■スペイン内陸部地方■

D.O.ルエダ(カスティーリャ・イ・レオン州):ボデガス・オルドニェス・ルエダ  
D.O.トロ(カスティーリャ・イ・レオン州):ボデガス・オルドニェス・トロ

#### ■スペイン地中海地方■

D.O.モンサン(カタルーニャ州):ボデガス・オルドニェス・モンサン

#### ■スペイン南部地方■

D.O.マラガ/シエラ・デ・マラガ(アンダルシア地方):ボデガス・オルドニェス・マラガ

## ■ スペイン北部地方 ～リオハ州 D.O.Ca.リオハ～ ■

### **Bodegas y Viñedos Ilurce** ボデガス イ ヴィニエードス イルルセ 土着品種グラシアーノ100%の高品質ワイン

■テクニカル情報■ ボデガ所在地:スペイン北部ラ・リオハ州リオハ・バハ地区アルファロ D.O.Ca.:リオハ 設立:1940年 気候:昼夜の寒暖差が激しく、雨が非常に少ない大陸性気候 所有者:エスクデーロ家

リオハ・バハ(=リオハ・オリエンタル)地区の中心部にあるアルファロという街にボデガを構えるボデガス・イルルセは、1940年からリオハ・バハでワイン農家を営むエスクデーロ家が運営するワイナリーで、イエルガ山の山腹斜面の沖積土壌に60ヘクタールのブドウ畑を有し、樹齢100年を数える株栽培のガルナッチャに小石を多く含む石灰岩質の重厚な沖積土壌に密植されたグラシアーノとテンプラニーヨを栽培しています。畑は、海抜600メートルの高地に位置するため、冬と夜間は非常に寒冷で夏は暖かく、ボデガの最重要品種であるグラシアーノの熟成に理想的な条件が揃っています。

ホルヘ・オールドニェスがボデガス・イルルセとパートナーシップを結んだのは、グラシアーノ100%のワインを生産し国際市場へ売り出すためでした。グラシアーノは、テンプラニーヨから作る高級ワインのブレンド用に主に使用されているリオハの土着品種で、冷涼なリオハ・アルタ地区では熟すのが難しい品種のため、リオハ・バハ地区で数多く栽培されています。グラシアーノは、生育サイクルが長く、実の熟成に時間がかかるため、ガルナッチャと同様、温暖な気候を必要とします。このため、オールドニェスとそのチームは、グラシアーノの生産者を求めてリオハ・バハを旅しました。

当時、グラシアーノ単一品種のワインは、非常に高価なワインか非常に品質の低いワインかに限られていたため、オールドニェスは、米国市場向けに高品質ながらも手頃な価格帯で飲めるグラシアーノを隈なく探しました。リオ・マードレ・グラシアーノは、正にこの時のオールドニェスの理想を体現したワインであり、驚くべきクオリティを備えたエントリー・レベルのリオハワインとして米国市場で大成功を収めた赤ワインです。

## 2021 Rio Madre Graciano

上代価格 ¥2,500(税別)

リオ マードレ グラシアーノ

JAN:4543190305303

グラシアーノは、晩熟で生育サイクルが長いので、リオハ・アルタ地区やリオハ・アラベサ地区では完熟させることが出来ず、リオハワインに使用されるグラシアーノの殆どはリオハ・バハ地区を主な供給源としてきました。リオ・マードレは、リオハでグラシアーノ100%のワインを作るためパートナーシップを結んだホルヘ・オールドニェスとボデガス・イルルセの努力の結晶であり、お手頃価格で飲める高品質なリオハのエントリーワインとして米国市場で大ヒットしたワインです。

■テクニカル情報■ 品種:グラシアーノ100% 原産地呼称:D.O.Ca.リオハ 植樹:1917-1997年 畑面積:45ha 標高:500m 土壌:岩を多く含む沖積土壌で、砂、粘土、鉄を含む。栽培:垣根仕立てで剪定。畑仕事は全て手作業で行い、手摘みで収穫。収穫:9月間末 醸造:厳しく選果し、除梗。5000Lのコンクリート製タンク、20000Lのステンレスタンクで温度管理しながら自然発酵させる。発酵、マセラシオンの後、空気圧式プレスで優しく压榨。3年物のフレンチオークの樽でマロラクティック発酵。6ヶ月樽熟成し、軽く過す。年間生産量:約10,000ケース

★ヴィノス90点:熟した黒い果実の風味を備えたワインで、ローリエやバルサム、プラムジャムのような香りが漂う。ジューシーな果実味に加えて、高めの酸が引き締まった味わいを生み、浮き立つような風味が広がる。グラシアーノの魅力と太陽の恵みを感じさせるワイン。《飲み頃:2024-2031年 | 2023/12掲載》他誌評価★ワイン・スペクテーター86点



## 2016 Rio Mazos Graciano

上代価格 ¥6,900(税別)

リオ マゾス グラシアーノ

JAN:4543190304252

エスクデーロ家が1930年に植樹した樹齢の古い区画に育つ古樹のグラシアーノを100%使用して造られる最高級のキュヴェです。

■テクニカル情報■ 品種:グラシアーノ100% 原産地呼称:D.O.Ca.リオハ 植樹:1930年 収量:0.6t/ha 標高:600m 土壌:エプロ川により堆積した沖積土壌 栽培:乾地農法・サステナブル(環境保全型)栽培。株仕立てで剪定。収穫:10月第2週 醸造:ブドウは除梗し、開放型コンクリートタンクで軽くルモンタージュしながら果皮ごと発酵。その後バリックでマロラクティック発酵。無濾過・無清澄。年間生産量:約500ケース

★ワインスペクテーター90点:贅沢な質感を持つ赤ワインで、ブラックベリーやスグリの実を思わせる熟れた果実味をモカやトースト、スパイスの香りが毛布のように包み込む。果実にしっかりと融和したタンニンと鮮やかな酸がしっかりと骨格を与えている。モダンなスタイルを持つ豊かな味わい。生産量220ケース。《飲み頃:2019-2026年 | 2019/7/31掲載》

グ

★ジェームズ・サックリン91点:葎の花や葉の香りと共に一束のカシスの風味が仄かに香る。滑らかで艶のあるドライな味わいで香ばしい黒果実ときめ細やかなタンニンが感じられる。円熟したジューシーな味わいを持つピュアなグラシアーノ。早飲みも熟成も効く。《2019/7/26掲載》



## ■ スペイン北部地方 ～アラゴン州 D.O.カタユド～ ■

### **Bodegas Breca** ボデガス ブレカ 古樹のガルナッチャが醸す複雑で重厚な味わい

■テクニカル情報■ ボデガ所在地:スペイン北東部アラゴン州サラゴサ県ムネブレガ D.O.:カタユド 設立:2010年 栽培品種:ガルナッチャ 畑面積:計269ha 畑の標高:800-1000m 気候:極端な大陸性気候(昼夜の寒暖差が極めて激しく、雨が少なく乾燥し、干ばつが頻繁に起きる) 土壌:カンブリア紀～シルリア紀の粘板岩・石英土壌の一部を中生代の薄い石灰土が覆う 栽培:ゴブレ方式・株仕立て/乾地農法・有機栽培

イベリコ山系の高所にブドウ畑が点在するカタユドは、ガルナッチャの産地としてスペインで最も標高が高く、独特な地理条件と気候がユニークな表現力を持つ卓越したガルナッチャを生みます。平時で10℃、夏は最大25℃に及ぶ昼夜の激しい気温差がワインに深い色味と果実味を与え、鉄分を豊富に含んだ赤色粘板岩、粘土、ローム、砂、石英、黒色粘板岩などから成る多様性に富んだ土壌が非常に豊かで独特なミネラルを与えます。

ガルナッチャ・デ・アラゴンは、ガルナツシュのクローンとして世界最古の品種で、カタユドのユニークなテロワールは、この非常に生育サイクルが長く遅熟の品種の栽培に理想的な生育環境をもたらします。

ボデガス・ブレカは、スペインで最高のガルナッチャを生産するため、カタユド地区のムネブレガ村郊外に2010年に設立されました。自社畑は、バルドス山とペニャ・ブランカ山の間の渓谷地帯にあり、標高800-1000mの急斜面(最も険しい場所で65度の勾配)に樹齢100年以上の区画を含む古樹のガルナッチャが育ちます。

国際市場に出ている殆どのスペイン産ワインがテンプラニーヨが主体だった1990年代、古樹のガルナッチャの持つ秀逸なクオリティに着目したオールドニェスは、古樹のガルナッチャ100%で造られるセンセーショナルなワインを国際市場へ投入し、その存在を世界に知らしめました。



## 2023 Breca Rose

上代価格 ¥3,300 (税別)

ブレカ ロゼ

JAN: 4543190305730

伝統的な乾地農法・ゴブレ方式の株仕立てで有機栽培されるガルナッチャを100%使用したセニエのロゼです。ブドウ栽培は、全て手作業で行われ、人的干渉を最小限に抑え、可能な限り自然に近い状態で栽培しています。発酵途中で軽く色づき始めた赤ワインの樽から果汁を抜き取るため、やや鮮やかな色味を湛え、繊細でフローラルなアロマを特徴とするエレガントなロゼに仕上がります。

■テクニカル情報■ 品種:ガルナッチャ100% 原産地呼称:D.O.カタユド 植樹:1945-1970年 畑面積:151ha(カタユド南部の山岳地帯にある複数区画) 標高:800-1000m 土壌:カンブリア紀〜シルリア紀の粘板岩・石英質土壌の一部を中生代の薄い石灰質土壌が覆う 醸造:容量20キロのバスケットを使い手摘みで収穫。セニエ法で発酵中の軽く色付き始めた赤ワインのタンクから果汁を抜き、天然酵母を利用してステンレスタンクとコンクリートタンクで自然発酵させ、ステンレスタンクで2ヶ月シュールリー熟成。軽く濾過して瓶詰。

★ワイン・エンスージアスト89点:外観は中程度の濃さの淡いロゼ。ジャスミンやピーチのアロマにミントのニュアンスが香る。非常に柔らかなミントの香りが口中に漂い、鮮やかな酸に加えてアブリコットやミカン、オレンジの花の風味が余韻に残る。

◀2024/7/1掲載▶

★ジェームズ・サックリング91点:ピンク色のネクタリンやドライオレンジ、モモの種のアロマが香る。快活で張りのある酸を備えた滑らかなミディアムボディの味わい。しっかりとした質感を持つ美味なワイン。◀2024/5/23掲載▶



## 2021 Garnacha de Fuego

上代価格 ¥2,200 (税別)

ガルナッチャ デ フェゴ

JAN: 4543190304917

ガルナッチャ・デ・フェゴは、果実味が前面に引き出した若々しいスタイルのワインで、カタユドの高地に育つ世界最古のガルナッチャのクローンが醸す格別な味わいは、秀逸なバリューワインとして高い評価を受けています。雨の少ない乾燥した気候と低収量の古樹が生む凝縮した果実味を高地の寒暖差が育む鮮やかな酸が引き締め、粘板岩土壌に由来するエレガントなミネラルが感じられます。

■テクニカル情報■ 品種:ガルナッチャ100% 原産地呼称:D.O.カタユド 植樹:1945-1985年 畑面積:151ha(カタユド南部の山岳地帯にある複数区画) 収量:3t/ha 標高:800-1000m 土壌:カンブリア紀〜シルリア紀の粘板岩・石英質土壌の一部を中生代の薄い石灰質土壌が覆う

収穫:10-11月(最も遅熟の区画は、初雪の降る12月頃) 醸造:容量20kgの小さな箱を用いて手作業で収穫・選果し、コンクリート製とステンレス製のタンクで自然発酵させ、6ヶ月熟成。ダブルバージュで清澄・無ろ過で瓶詰。年間生産量:30,000ケース

★ギア・ペニン90点:紫がかかったチェリー色。バルサミックハーブ、レッドチェリー、低木林の香り。バルサム風味とともにフルーティさが口中に広がり、細やかなタンニンが感じられる。◀2022年版▶

他誌評価:★ジェームズ・サックリング88点★ワイン・スペクテーター87点



## 2021 Breca El Nacido

上代価格 ¥3,000 (税別)

ブレカ エル ナシド

JAN: 4543190305310

エル・ナシドは、ブレカの中で最もフレッシュ感を湛えたワインで、豊かな果実味にスパイスやミネラルが感じられる魅力的な味わいが特徴です。

■テクニカル情報■ 品種:ガルナッチャ100% 原産地呼称:D.O.カタユド 植樹:1925-1990年 畑:ムネブレガの街を囲む150区画を超える小さな畑(全てDOカタユド認定地区) 土壌:鉄分の豊富な中新世の土壌で、標高の高さにより、赤色の粘板岩や砂利、石灰岩、粘土質のローム土壌、砂などを含有する。醸造:小さなバスケットを使い手作業で収穫・選定し、除梗してステンレス製とポリマー製のタンクで8日間マセラシオンを経て、垂直型のバスケット・プレスと空圧搾機で8時間かけて圧搾。一次発酵とマロラクティック発酵は、ステンレス製タンク(70%)と容量500Lと600Lの使い古したパンチオンとドゥミ・ミュイで自然発酵。熟成は、コンクリート製のタンク(70%)と容量500Lと600Lのパンチオンとドゥミ・ミュイ(30%)で8ヶ月熟成。

★ジェームズ・サックリング91点:刺激的なホワイトペッパー、ワイルドベリーのアロマにハイビスカスや石を思わせるミネラルのニュアンスが香る。直線的なミディアムボディの味わいで、爽やかさと繊細で若々しいタンニンを持つ。軽快で表情豊かなフィニッシュ。◀2023/6/4掲載▶

★ギア・ペニン92点:深いチェリー色の外観。熟した果実、ドライハーブ、クリーミーなオーク香、スイートスパイスのアロマが漂う。力強い味わいで、熟した果実、スパイスの風味が広がり、円やかなタンニンを持つ。◀2022年版▶



## 2020・2021 Breca

上代価格 ¥4,000 (税別)

ブレカ

JAN: 4543190305723

オールドニュースが手掛けるワインの中でも最高のバリューワインの1つであると同時に、最も優れたスペイン産ガルナッチャの1つです。熟れた黒果実のコンポートや珈琲リキュールを思わせる深みのあるアロマに黒胡椒を思わせるスパイシーな樽香が印象的です。コストパフォーマンスの高さは群を抜いて素晴らしく、ワイン専門誌など各所から高い評価を受けています。

■テクニカル情報■ 品種:ガルナッチャ100% 原産地呼称:D.O.カタユド 植樹:1940-1960年 畑面積:計135ha 畑:ムネブレガの街を囲む150区画を超える小さな畑(全てDOカタユド認定地区) 標高:850-950m 土壌:鉄分の豊富な中新世の土壌で、標高の高さにより、赤色の粘板岩や砂利、石灰岩、粘土質のローム土壌、砂などを含有する。醸造:小さなバスケットを使い手作業で収穫・選定。一部除梗し、上部開放式ステンレスタンクで8日間マセラシオンを経て、垂直型のバスケット・プレスで8時間かけて圧搾。一次発酵とマロラクティック発酵は、容量500Lと600Lの使い古したフレンチオークのパンチオンとドゥミ・ミュイで自然発酵させ、約16ヶ月シュールリー熟成。

2020VT★ギア・ペニン93点:深みのあるチェリーレッド。ブラックフルーツ、スパイス、ミネラルの複雑で表現豊かなアロマ。スパイシーさを伴うフルボディで、長い余韻が印象的。◀2023年版▶2023VT★ワイン・エンスージアスト90点 ★ワイン・スペクテーター89点

2021VT★ジェームズ・サックリング91点:熟したダークフルーツの風味としっかりとしたストラクチャーを備えた赤。ブラックベリーやカシス、チョコレート、クルミのアロマが香る。クリーミーでピロードのように滑らかなタンニンを持つフルボディの味わい。今飲んでも熟成させても美味しく味わえる。◀2024/6/12掲載▶ 2021VT他誌評価:★ワイン・スペクテーター89点



## 2018 Brega

上代価格 ¥7,300(税別)

ブレガ JAN:4543190304849

ブレガは、樹齢 100 年以上のガルナッチャを新樽率 50%のフレンチオーク樽で 20 ヶ月熟成させたプレミアムワイン。世界最古のガルナッチャ・クローンと言われるガルナッチャ・デ・アラゴンの真価がここにあり。ガルナッチャの産地として最も標高の高いカラタユドのワインは、驚くほど濃厚でいて高地で育まれる鮮やかな酸と、鉄分に富んだ粘板岩土壌に由来する美しいミネラルが感じられます。

■テクニカル情報■ 品種:ガルナッチャ100% 原産地呼称:D.O.カラタユド 畑面積:21ha(2区画) 植樹:1900年/1918年 収量:1t/ha 標高:1,050m/1,100m 畑:最大傾斜度65度の険しい勾配を持つDOカラタユド南部の山岳地帯 土壌:鉄分の豊富な赤色粘板岩質土壌 醸造:小さなバスケットを使い手作業で収穫・選定し、除梗して容量3,000Lの温度管理されたステンレスタンクで8日間マセラシオン。垂直型のバスケット・プレスで12時間かけて圧搾。一次発酵とマロラクティック発酵は、容量500Lと600Lのパンチオンとドゥミ・ミュイ(50%は新樽、50%は2年~4年物の樽)で自然発酵させた後、22ヶ月木樽熟成(50%新樽、50%は2~3年物)。ダブルバージュして自然な透明度を引き出し、無ろ過・無清澄で瓶詰。年間生産量:約12,000本



★ジェームズ・サックリング 91 点:豊かなブラックベリーやブラックオリーブのアロマにドライレッドフルーツ、ワイルドハーブ、クリスマスバイス(シナモン・アニス・カルダモン・オールスパイス・ナツメグ・クローブ等)のニュアンスが溶け合う。フルボディで甘やかなブラックベリーの豊かな風味を、強靱ながらも洗練されたタンニンが包み込む。しなやかなテクスチャーを持つ濃厚な心地よい味わいが広がり、後味に果実味と温かみを感じる。今飲んででも熟成させても美味しく味わえる。《2022/6/8 掲載》 他誌評価:★ギア・ペニン 94 点

## ■ スペイン大西洋地方 ~ガリシア州 D.O.リアス・バイシャス~ ■

**Bodegas La Caña** ボデガス ラカーニャ 魚介類に良く合うフローラルで骨格の良いエレガントなアルバリーニョ

■テクニカル情報■ ボデガ所在地:スペイン北西部ガリシア州ポンテベドラ市サマル D.O.:リアス・バイシャス サブゾーン:バル・ド・サルネス 設立年:2008年 栽培品種:アルバリーニョ 栽培:ペルゴラ方式の棚仕立てで剪定/乾地農法・有機栽培(認定無)/全て手作業で耕作・収穫 気候:大西洋の影響を受ける海洋性気候/殆ど一年を通して湿潤で夏は温暖 土壌:花崗岩質の母岩に由来する酸性の強い砂質の沖積土壌

スペインの高級白ワインの代表格とも言える土着品種のアルバリーニョは、スペイン北西部のガリシアを中心とするイベリア半島北西部で栽培されています。この品種を1991年に初めて米国に輸出し、国際市場にその存在を知らしめたオールドニェスは、アルバリーニョとDOリアス・バイシャス双方におけるバイオニア的存在です。

リアス・バイシャス北部の大西洋沿岸にボデガを構えるボデガス・ラ・カーニャは、アルバリーニョがシリアスで上質な白ワインを生み出すことを世界に知らしめるため、ポンテベドラ市のサマルという街に2008年に設立されました。アルバリーニョを栽培するボデガの自社畑は、リアス・バイシャス北部の大西洋沿岸に位置するバル・ド・サルネス(サルネスの谷)にあり、花崗岩が分解して出来た酸性の強い沖積土壌を持ちます。メキシコ湾で発生する強い暖流の影響で殆ど一年中温暖湿潤な気候のため、ペルゴラ方式の棚仕立てで栽培しています。

「カーニャ(籐:トウ)」は、アンに似たイネ科の多年草で、大西洋沿岸のリアス式海岸一帯に多く生えています。ボデガの名前は、この植物の名前に因んでいます。ラ・カーニャの醸造哲学は、昔ながらの伝統的で職人的なスタイルを持つシリアスなアルバリーニョを生み出すことです。現在はニュージーランド出身のアリステア・ガードナーを醸造コンサルタントに迎え、最新技術を駆使して品種とテロワールの持ち味を生かしたワイン作りを実践し、古樹のアルバリーニョが持つ複雑味、濃厚な果実味、長期熟成力の全てを最大限に引き出しています。

## 2023 La Caña

上代価格 ¥4,500(税別)

ラカーニャ JAN:4543190305846

8ヶ月のシュールリー熟成が長期熟成に耐えるしっかりとした骨格を与え、熟成時にワインが樽の木目から微量の酸素を取り込むことで、ステンレスタンク熟成で起こりやすい還元臭の発生を防いでいます。ライムやグレープフルーツを思わせるフルーティな果実味と白い花を思わせるフローラルなアロマを特徴とするエレガントな白ワインで、エビ、カニ、イカ、タコなどの海の幸と抜群の相性です。

■テクニカル情報■ 品種:アルバリーニョ100% 原産地呼称:D.O.リアス・バイシャス 畑面積:計40ha 植樹年:1975-2001年(複数区画) 収量:7.5-8t/ha 畑の標高:0-30m 土壌:花崗岩が風化してできた砂質沖積土 収穫:手摘みで収穫したブドウは、小型の容器に入れる。醸造:圧搾前に12時間果皮浸漬してマストの酸化を防止し、SO<sub>2</sub>の使用量を軽減。ブドウは一部除梗し、一部は房ごと空圧で圧搾。ワインの25%は容量500Lと600Lのパンチオンとドゥミ・ミュイ(2~12年物)で樽発酵、75%はステンレスタンク発酵。2週間に1度バトナージュしながら、樽とタンクで8ヶ月シュールリー熟成。冷却して軽ろ過処理。



★ジェームズ・サックリング 92 点:砕いた貝殻やチョーク、塩レモン、スライスしたリンゴのアロマを持つ。しっかりとした質感を持つミディアムボディの味わいは、塩気が非常に引き締まっている。躍動感と複雑性を備えた余韻。フルーティさというより、むしろ骨太さが際立つアルバリーニョ。牡蠣と一緒に味わいたい。《2024/5/26 掲載》

## 2021 La Caña Navia

上代価格 ¥5,800(税別)

ラカーニャ ナビア JAN:4543190305617

ラカーニャ・ナビアは、ステンレスタンクが導入される以前、アルバリーニョがまだ栗の木で出来た大樽で澱と共に発酵・熟成されていた頃の伝統的な醸造手法を再現したワインです。100%木樽発酵・木樽熟成させたこの伝統的なスタイルのアルバリーニョは、ホルヘ・オールドニェスが1991年にアルバリーニョを初めて米国へ輸出する際にリアス・バイシャスで最初に目にしたワインでもあります。

■テクニカル情報■ 品種:アルバリーニョ100% 原産地呼称:D.O.リアス・バイシャス 畑面積:3.5ha 植樹年:1970/1978年(2区画) 収量:7.5-8t/ha 畑の標高:30m 醸造:手摘みで収穫。圧搾前に12時間果皮浸漬。一部は除梗、一部は房ごと空圧圧搾。500Lと600Lのパンチオンとドゥミ・ミュイ(新樽~4年物)で樽発酵させ、2週間に1度バトナージュしながら12ヶ月シュールリー熟成。

★ジェームズ・サックリング 94 点:火打ち石のニュアンスを帯びた豊かなミネラル香。繊細なクリームや青リンゴ、ライム、チョーキーな核果を思わせるアロマを持つ。しっかりとした質感とともに塩気を感じるミディアム~フルボディで、シャープな酸が味わいを引き締める。塩気と透明感、長い余韻が印象的。傑出したシャブリに匹敵する塩味とキリとした酸を備えたワイン。今飲んででも熟成させても美味しく味わえるだろう。《2024/5/26 掲載》 他誌評価:★ギア・ペニン 93 点





## ■ スペイン大西洋地方 ～ガリシア州 D.O.バルデオラス～ ■

### **Bodegas Avancia** ボデガス・アバンスΙΑ 「黄金の谷」バルデオラスの古樹が奏でるミネラリーでエレガントな味わい

■テクニカル情報■ ボデガ所在地:スペイン北西部ガリシア州オーレンセ地方オ・バルコ・デ・バルデオラス D.O.:バルデオラス 設立:2007年 気候:大西洋の影響を受ける地中海性気候。冬は寒く、夏は非常に暑く温暖で昼夜の気温差が大きい。土壌:石英が少量混じる粘板岩質土壌 自社畑面積:25ha 植樹比率:ゴデーリョ(50%)、メンシア(50%) 栽培:有機栽培を実践。伝統的な乾地農法・有機栽培。ゴブレ方式で剪定・手作業で耕作・収穫

D.O.バルデオラスは、ガリシア州のワイン産地の中で最も内陸部に位置する比較的温暖な地域で、大西洋の影響を受ける地中海性気候を特徴とし、年間降水量が1000ミリにも及ぶスペインの中では雨の多い地域ですが、豊富な日射量を確保することが出来、周囲を囲む山々が大西洋からの影響を和らげ、極端な気候変化やストレスにさらされることなく、ブドウ栽培に理想的な環境を享受しています。

ブドウは、粘板岩質の強い土壌を持つ北向きの山腹斜面に植樹され、遙か眼下にはシル川が広がります。昼は暖かく、夜は冷涼な気候によってブドウはよく熟れ、高い酸を蓄えたバランスの良いワインを生み出します。古代ローマ人がこの地で大規模な金鉱採掘を行っていたため、ラテン語で「黄金の谷」と名付けられたこの土地は、スペインの土着品種であるゴデーリョとメンシアの銘醸地として知られています。

ボデガス・アバンスΙΑは、ホルヘ・オールドニェスとボデガス・ゴデヴァルの共同事業として2007年に設立され、スペインで最高品質のゴデーリョを生産すると共に、ガリシアの土着の黒ブドウ品種メンシアを栽培しています。粘板岩質の土壌、高い標高、樹齢の古い古木、ガリシアの中でも比較的温暖な気候条件がメンシアの栽培に極めて理想的なテロワールを形成しています。

### 2021 Avancia Godello

上代価格 ¥6,000(税別)

アバンスΙΑ ゴデーリョ

JAN:4543190304931

2021 ヴィンテージがワイン・スペクテーター TOP100 of 2022 に選出(70位)されました。

アバンスΙΑ・ゴデーリョの畑は、バルデオラスで最も古いブドウ畑の1つで、世界最古のゴデーリョのクローンが育ちます。ロバート・パーカーからスペイン最高のゴデーリョとして認められた熟成力の高い極めてユニークな白ワインです。1980年代にゴデーリョの古樹は、殆ど絶滅してしまっただけでなく、1904年に植樹された単一畑のゴデーリョは極めて稀少であると言えるでしょう。

品種:ゴデーリョ100%(辛口白) 原産地呼称:D.O.バルデオラス 植樹年:1904年/1910年 畑面積:6.2ha 収量:4T/ha 標高:510m 醸造:使用済のフレンチオークのパンチオンとドゥミ・ミュイで野生酵母を利用し自然発酵。軽ろ過・清澄。年間生産量:約12,000本

★ギア・ペニン 93点:外観は、輝きのあるイエロー。ドライハーブ、花、熟した果実、核果等の特徴的なアロマを持つ。力強さとバランスの良さを兼ね備えた味わいで、熟した果実の風味が広がる《2022年版》

★ワイン・スペクテーター92点:なめらかな口当たりでギョッと詰まったような質感とともに塩気が感じられ、ピンクグレープフルーツ、サクランボの花、マルコナ・アーモンド、ブラッドオレンジピールの風味が柔らかに溶け合い、心地良いフィニッシュに長く残る。

《飲み頃:2022-2025年 | 2022年掲載》 他誌評価:★ワイン・エンスージアスト 93点



### 2021 Avancia Nobleza Godello

上代価格 ¥12,000(税別)

アバンスΙΑ ノブレサ ゴデーリョ

JAN:4543190304948

樹齢の高いブドウを使用したバレルセクションワイン。ミネラル感とフレッシュさを湛えた秀逸な味わいが特徴です。

品種:ゴデーリョ100%(辛口白) 原産地呼称:D.O.バルデオラス 植樹年:1939年 土壌:片岩、黒色の粘板岩の土壌に石英と赤粘土が混ざった土壌 畑名:フィンカ・アエイロア。北向き。ゴデーリョの他にメンシア等の赤ワイン用ブドウが混植されている。醸造:ブドウは選果後、酸化防止及び圧搾時のSO2使用量を最小限に抑えるため、24時間冷却。一部除梗(破碎はしない)し、一部房が付いた状態のブドウを空圧圧搾機で圧搾。マストは、ステンレスタンクで静置させた後、新樽率33%のパンチオンとドゥミ・ミュイ(500Lと600L)に移し換え、天然酵母で発酵。バトナーージュをしながら澱に寝かせ10ヶ月熟成。

★ギア・ペニン 94点:輝きのある麦わら色。熟したフルーツや花の香りにきめ細やかな澱やミネラルのニュアンスが香る。スパイスを帯びた複雑な味わい。エレガントで長い余韻が続く。《2023/6/1掲載》



### 2021 Avancia Cuvee de O Mencia

上代価格 ¥4,500(税別)

アバンスΙΑ キュヴェ デ オー メンシア

JAN:4543190305280

品種:メンシア 100%(辛口赤) 原産地呼称:D.O.バルデオラス 植樹年:1978年/1983年/1990年 畑面積:7ha 収量:7T/ha 標高:630m/550m 醸造:小さなバスケットを使用し手摘みで収穫。容量2~5トンの開放型ステンレスタンクで野生酵母を利用して自然発酵。垂直型のバスケット・プレスでゆっくと優しく圧搾。ポルドー産とブルゴーニュ産のフレンチオークの樽でマロラクティック発酵した後、澱に寝かせてバトナーージュを施し8ヶ月熟成。

★ジェームス・サックリング 90点:刺激的なホワイト・ペッパーやゼラニウムのアロマに焼いたマルベリー、リュウガン(ライチに似たフルーツ)、煮込んだ茎のようなニュアンスが香る。よく熟したミディアムボディの味わいで、肉付きが良く透明感を湛えている。

《2023/5/9掲載》 他誌評価:★ギア・ペニン 91点



### 2021 Avancia Nobleza Mencia

上代価格 ¥6,000(税別)

アバンスΙΑ ノブレサ メンシア

JAN:4543190304955

単一畑の樹齢の高い樹のブドウを使用。ミネラルや浮き立つような花のアロマと凝縮感のある味わいを持つバルデオラスの赤。

品種:メンシア 90%、その他 10%(ガルナッチャ・ティントレラ、ファン・ガルシア、グラン・ネグロ、ソウソン、カリニエナ(辛口赤)) 原産地呼称:D.O.バルデオラス 植樹年:1948~1963年 土壌:粘板岩の土壌に少量の石英が混ざった土壌 畑名:アエイロア(単一畑)。北向きのため、ブドウはゆっくと熟し、高い酸を保持。醸造:選果後、600Lの上部開放式フランス産バリックで発酵前浸漬を行い、発酵。1/3は全房使用、2/3は、除梗(破碎は行わない)。上質なタンニンを得るため優しく抽出。小型のバスケット・プレスで圧搾。225Lのフレンチオークでマロラクティック発酵を行い、11ヶ月熟成。リリースまでさらに5ヶ月瓶内熟成。

★ギア・ペニン 93点:外観は、深みのあるチェリー色。ドライハーブ、低木林、バルサミックハーブ、熟した果実、レッドベリー、オーク由来のクリーミーなアロマを持つ。力強い味わいで、熟した果実、スパイスの風味とともに感じられるまろやかなタンニンが印象的。

《2022年版》



## ■ スペイン内陸部地方 ～カスティーリャ・イ・レオン州 D.O.ルエダ～ ■

### Bodegas Ordóñez Rueda ボデガス オルドニェス ルエダ プレ・フィロキセラの古樹が醸すミネラルと複雑味

■テクニカル情報■ ボデガの所在地: スペイン内陸部カスティーリャ・イ・レオン州バリアドリッド県プーラス D.O.:ルエダ 設立年:2010年  
サブゾーン:サンティウス・デ・サン・ファン・パウティスタ(ルエダ東南端。ルエダで最も高地で日較差が大きい。) 気候:極端な大陸性気候  
土壌:昔の川石を多く含む痩せた砂質土壌 栽培:伝統的な乾地農法・有機栽培・ゴブレ式の株仕立てで剪定。全て手作業で栽培・収穫

オルドニェスは、ルエダのワイン造りに関するパイオニアで、2004年頃からセゴビア近辺でワイン造りを始めました。ボデガのあるプーラスの街は、セゴビアとの県境で、畑は全てバリアドリッド県内にあります。DO ルエダの東南端で最も標高の高い高地にあります。ルエダの中で最も痩せた砂質の土壌で、フィロキセラの被害を免れた土地です。自社畑は、ルエダで最も樹齢の古い区画を一部含み、灌漑はせず乾地農法で有機栽培。畑は7区画に分割され、2区画は樹齢100年以上のプレ・フィロキセラの畑で、残りはプレ・フィロキセラの苗木を1942年と1950年に植樹。

## 2023 Nisia

上代価格 ¥3,800(税別)

ニシア JAN:4543190305716

接ぎ木していないプレ・フィロキセラの自根の古樹の区画を含む複数区画のベルデホをブレンド。白い花や新鮮な果実、繊細な酸の風味と乾燥ハーブの表情豊かなアロマに、円熟した果実味と引き締まった酸を持つバランスの良い味わいが特徴です。魚料理(特にお刺身・天ぷらなど)や海の幸と抜群の相性です。

■テクニカル情報■ 品種:ベルデホ100% 原産地呼称:D.O.ルエダ Alc:13%前後 植樹:1920年/1921年/1942年  
畑面積:12ha/8ha/6.5ha 収量:4T/ha 標高:830m 醸造:数年使用したフレンチオークのパンチオンとドゥミ・ミュイ(容量(容量500-600L)で天然酵母を利用し、自然発酵。パトナージュをしながら12ヶ月シュールリー熟成。瓶詰前に清澄し軽くろ過処理。

2022VT★ヴィノス91点:黄色みがかった外観。青リンゴや桃を思わせる豊かな果実のアロマに仄かにオークのニュアンスが香る。クリーミーさを伴う快活で爽やかな味わいに濃厚な果実味を感じる。リッチで凝縮感のあるルエダ。

《飲み頃:2024-2027年 | 2023/12掲載》

★ジェームス・サックリング90点:ドライアップルやレモン煮、ドライフラワーを思わせるアロマにキャラメルニュアンスが香る。生き生きとした酸と躍動感を備えたミディアムボディで、中盤に柑橘類の風味が広がる。クリーミーな後味。《2024/5/26掲載》

他誌評価:★ワイン・スペクテーター89点



## ■ スペイン内陸部地方 ～カスティーリャ・イ・レオン州 D.O.トロ～ ■

### Bodegas Ordoñez Toro ボデガス オルドニェス トロ 自根のティンタ・デ・トロが醸す円熟した味わい

■テクニカル情報■ ボデガ所在地: スペイン内陸部カスティーリャ・イ・レオン州サモラ県バリエステル 設立年:2010年  
D.O.:トロ 畑の標高:700m-730m 栽培品種:ティンタ・デ・トロ(=テンプラニーリョ) 気候:大陸性ステップ気候(昼夜の寒暖差が激しく非常に乾燥した地帯で年間雨量はリオハの半分以下) 土壌:白亜紀末期に遡る古い地層を起源とする砂質のローム土壌が赤粘土の分厚い地層の上に堆積 栽培:乾地農法・有機栽培/ゴブレ式・株仕立て/手作業で耕作し小さなバスケットを使用し手摘みで収穫。

トロは、テンプラニーリョのワイン造りに関するスペインで最も歴史ある産地です。14~16世紀、トロのワインといえばスペインで最高のもので考えられており、アルコール分が高いため長期保存が可能で早くから海外へ輸出され、国際的に高い評価を得ていました。セルバンテスやゴンゴラを始めとする偉大なスペインの文学作品にもしばしば登場し、大航海時代には、スペインの冒険家たちと共に新大陸を旅しました。

トロの土壌は、白亜紀末期の地層を起源とする砂質のローム土壌が堆積した土壌で、ドウエロ川渓谷地帯で最も古い土壌です。土壌の多くは、鉄分を含有し、地表から2~3メートル下に25センチもの厚みを持つ赤粘土の分厚い層があります。乾燥した大陸性ステップ気候と砂質の痩せた土壌のお蔭で、トロはスペインで唯一フィロキセラ禍を完全に免れることが出来たDOで、プレ・フィロキセラの自根の古樹が数多く現存します。

## 2022 Triton Tinta de Toro

上代価格 ¥4,500(税別)

トリトン ティンタ デ トロ JAN:4543190305624

フィロキセラ禍を免れたテンプラニーリョ最古のクローン、ティンタ・デ・トロ100%の力強くフルーティなワイン。赤黒く熟れた果実に滑らかなタンニンが溶け込み、余韻の長いエレガントな後味が広がります。人の上半身と魚の尾、馬の前足を持つ海神ポセイドンの息子トリトンに着想を得て命名されたこのワインの持つ筋骨隆々とした力強い味わいは、ステーキやジビエなどの肉料理と抜群の相性です。

■テクニカル情報■ 品種:ティンタ・デ・トロ100%(5区画のブレンド) 原産地呼称:D.O.トロ 植樹:1900-1970年 土壌:後期白亜紀に形成された堆積土からなる砂質ローム土壌で、多くの土鉄分を多く含み、表土から2~3メートル下には厚さ25センチの赤みを帯びた粘土質の層がある。畑の標高:700-730m 畑面積:18ha 醸造:ブドウは破碎せず除梗し5000Lの開放型ステンレスタックとボリマータンクで6-8日間果皮浸漬させ自然発酵。垂直型バスケットプレスと空圧圧搾機で8-12時間かけて圧搾し、2-4年物のバリックでアルコール発酵、マロラクティック発酵を行い、8-12ヶ月熟成。安定化処理はせず、無濾過・無清澄で瓶詰。

★ヴィノス92点:ガーネット色。ブラックベリーやサワーチェリーの熟した果実のアロマの奥にワイルド・ハーブのアロマが漂う。リッチな心地よい味わいで、強靱ながらも上質なタンニンとバランスの良い酸が圧倒的な充足感をもたらす、長い余韻を生む。正真正銘のトロの赤。《2023/9掲載》



## 2016 Vatan Tinta de Toro

上代価格 ¥7,500(税別)

バタン ティンタ デ トロ JAN:4543190303491

トロは、フィロキセラ禍に全く侵されることのなかったスペインで唯一のDOで、バタン・ティンタ・デ・トロは、スペインでも有数の樹齢の古い自根のティンタ・デ・トロをフレンチオークの新樽バリックでおよそ2年間熟成と共に寝かせることで、その真価を引き出しています。

■テクニカル情報■ 品種:ティンタ・デ・トロ100% 原産地呼称:D.O.トロ 植樹:1900年 畑の標高:730m 畑:バリエステル・デ・アバホにある単一畑 畑面積:12ha 収量:1.5-2t/ha 収穫:9月末-10月初旬 醸造:ブドウは破碎せず除梗し、3000Lの温度調整機能付きの開放型ステンレスタックで6-8日間マセラシオン。垂直型バスケットプレスで12時間かけて圧搾し、新樽のボルドー産とブルゴーニュ産オークの小樽で野生酵母を利用して一次発酵&マロラクティック発酵。その後20-24ヶ月木樽熟成。安定化処理はせず、無濾過・無清澄で瓶詰。年間生産量:約1,500ケース(18,000ボトル)

★ジェームズ・サックリング89点:香りはややフラットで、非常によく熟れた黒いベリー系果実の味わいが主体的に感じられ、この上なく深みのある熟れた黒果実の贅沢な味わいが後味に広がる。非常に奥深く円熟した味わい。今が飲み頃。《2019/6/30掲載》





## ■ スペイン地中海地方 ～カタルーニャ州 D.O.モンサン～ ■

### Bodegas Ordóñez Montsant ボデガス オルドニェス モンサン

■テクニカル情報■ ボデガ所在地:スペイン地中海地方カタルーニャ州タラゴナ県ファルセツ村 D.O.:モンサン 設立:2010年  
畑の標高:500~600m 栽培:乾地農法・有機栽培/ゴブレ方式・株仕立て 気候:温暖な地中海性気候に属すが、山間にあるため山からの影響を強く受け、昼夜の寒暖差が激しい。土壌:黒色粘板岩質(ガルナッチャを植樹)、粘土・砂質(カリニエーナを植樹)、石灰岩質(シラーを植樹)

プリオラートがリオハに続く2番目のD.O.Caに認定された際、歴史的にプリオラート地域に属していたもののD.O.Caの認可を得るに至らなかった12の村が現在のD.O.モンサンです。生産量の少ない高品質なワインを生むプリオラートを取り囲むように広がるモンサンは、土壌や気候などプリオラートとの共通点が多く、秀逸なバリュールワインの宝庫として知る人ぞ知る赤ワインの名産地です。

## 2020 Zerran Tinto

上代価格 ¥3,200(税別)

ゼラン テイント

JAN:4543190304696

プリオラートによく見られるリコレリャ(粘板岩)土壌に育つガルナッチャが複雑さと凝縮感、砂質土壌に育つカリニエーナがフルーティな果実味、石灰岩土壌に育つシラーが堅牢な骨格を与えています。エチケツは、スペインのゴシック様式の大聖堂に典型的なステンドグラスのバラ窓(ロゼトン)がモチーフ。山間に点在するブドウ畑が生む複雑で多彩な味わいは、獣肉や茸などとよく合います。

■テクニカル情報■ 品種:ガルナッチャ50% カリニエーナ40% シラー10% 原産地呼称: D.O.モンサン 畑面積:20ha  
植樹:1970-1995年代 収穫:9月末~10月上旬 醸造:発酵前に低温マセラシオンさせ、ステンレスタンクで自然発酵。樽でマロラクティック発酵させ、ワインの45%は2年使用のフレンチオーク樽で6ヶ月間熟成、残りの55%はステンレスタンクで熟成。  
年間生産量:約10,000本

★ジェームズ・サックリング 92点:ドライベリーやドライチェリーのアロマにバジルを思わせるフレッシュなハーブの香りが溶け合う。まどまりのあるタンニンを備えたミディアムボディの味わいで、フレッシュでフルーティな後味が印象的。今が飲み頃。

《2021/10/14 掲載》



## ■ スペイン南部地方 ～アンダルシア州 D.O.マラガ、D.O.シエラ・デ・マラガ～ ■

### Bodegas Ordóñez Málaga ボデガス オルドニェス マラガ

■テクニカル情報■ ボデガ所在地:スペイン南部アンダルシア地方マラガ県(オルドニェスの郷里) D.O.:マラガ&シエラ・デ・マラガ  
設立:2004年 気候:雨の少ない地中海性気候 標高:700~850m 土壌:粘板岩と白い石英が混じる勾配の険しい山岳地帯 栽培:乾地農法・有機栽培・手作業で収穫

マスカット・オブ・アレキサンドリアは、マスカット最古のクローンで、今から3000年前にフェニキア人がエジプトからスペインのマラガに渡った時、アレキサンドリアから渡来した品種です。このマスカットの原種が育つオルドニェスの畑は、赤い粘板岩と白い石英の混合土壌で、極めて痩せた土質のため、ブドウは水分を求めて地下深くまで根を張り巡らし、独特のミネラル感がワインの味わいにくっきりと表れます。

気候は地中海性気候に属し、夏の日中最高平均気温は30℃に達し、冬の最低平均は8℃まで下がります。雨は極めて少なく、年間400mm程度に過ぎません。伝統的な乾地農法・有機栽培で、この地域で育つ羊の糞によって天然の肥料が供給されています。収穫は8月初旬頃から開始し、険しい山の斜面から全て手作業で収穫します。ブドウは10kg容量の小さな籠に入れ、ロバを使って運びます。

## 2023 Botani Moscatel Old Vines

上代価格 ¥3,800(税別)

ボタニ モスカテル オールド バインズ

JAN: 4543190305297

ボタニは、マスカット・オブ・アレキサンドリアから作られた近代史上初めての辛口白ワイン。鮮やかな麦わら色の色調に、ライチやフレッシュな核果実、白い花を思わせる表情豊かなアロマを特徴とするユニークなワインで、魚貝類と非常に良く合います。

■テクニカル情報■ 品種:マスカット・オブ・アレキサンドリア 100%(辛口白) 原産地呼称:D.O.シエラ・デ・マラガ  
植樹:1946-1975年 標高:700-850m 畑面積:42ha アルコール:14%前後 醸造:空気圧式プレス機で優しく圧搾。容量1500Lのステンレスタンクで自然発酵。8ヶ月シュールリー熟成させることでワインに深みと複雑味が加わる。

★ジェームズ・サックリング 91点:爽やかで香り高く、引き締まったスタイルを持つ。ハニーサックル(スイカズラ)、桃、キンカン、ライム、ミネラルを思わせる香り。直線的で快活な口当たり。鮮やかな酸を伴うミディアムボディの味わいで、フレッシュで表情豊かなフィニッシュが印象的。秀逸なモスカテル。《2024/5/30 掲載》 他紙評価:ワイン・スペクテーター92点



## 2022 Victoria #2 375ml

上代価格 ¥5,000(税別)

## 2023 Victoria #2 375ml

上代価格 ¥5,300(税別)

ビクトリア

JAN:4543190305341(2022VT), 4543190305754(2023VT)

シロップのような贅沢な口当たりのデザートワインですが、鮮やかな酸が全体のバランスを引き締め、爽やかな甘みに仕上がっています。375mlのワインを1本作るのに7kgものブドウが使われるという実に贅沢な天然甘口ワインです。

■テクニカル情報■ 品種:マスカット・オブ・アレキサンドリア 100%(天然甘口) 原産地呼称:D.O.マラガ 植樹:1902/1935  
畑面積:39ha 標高:700-850m 収量:0.81 T/ha 土壌:白色のクオーツ(石英)を少量含む粘板岩土壌 栽培:人的介入を最小限に抑えた手法を実践 収穫:傾斜70度の山の斜面に位置する畑のブドウを手摘みで収穫。遅摘み。醸造:空圧圧搾機で房ごと圧搾し、容量1500Lのステンレスタンクで発酵。発酵中にアルコール度数が10%に達した時点で、タンクの温度を下げ、発酵を終わらせる。ステンレスタンクで8ヶ月間シュールリー熟成。

2022VT★ワイン・スペクテーター92点:瑞々しく、シルキーで滑らかな甘みと、快活で心地よい酸があり、綿菓子のような甘さはなく、辛口の味わい。絶妙なバランスを備え、パッション・フルーツのピュレ、ミカン、ジンジャーの砂糖漬け、ドライ・ミント、トーストしたアーモンド、スモーク香の魅力的なアロマが香る。スパイスの効いた後味が印象的。《飲み頃:2023-2030年 | 2023/7 掲載》

2022VT 他誌評価:★ギア・ペニン 96点

2023VT★ジェームズ・サックリング 94点:一貫して素晴らしい甘口のマスカットワインは、ハニーサックル(スイカズラ)、ドライピーチ、パイナップルのジャム、ハニーデューメロン、ライチ、オレンジの花を思わせる複雑で濃厚な風味を持つ。粘性のある快活なフルボディの味わいで、ほのかに蠟のようなニュアンスがあり、鮮やかな酸がもう一杯を誘う。濃密で長い余韻。今飲んででも熟成させても美味しく味わえる。《2024/5/30 掲載》

2023VT 他紙評価:★ワイン・スペクテーター91点

