

ALMA DE CARRAOVEJAS

アルマ・デ・カラオベハス



ALMA CARRAOVEJAS

詳細・歴史

「アルマ・デ・カラオベハス」はルイス家が経営するセゴビアを代表する企業で、4つのワイナリーを傘下に持ち、レストラン事業などを手掛けています。オーナーであるホセ・マリア・ルイス氏は1972年に、イタリア、ミラノの「International Office of Wine」と「Wine in Milan」が主催する初めての世界ソムリエ・コンクールにおいてスペインを代表し、32か国から出場した強豪を相手に見事ブロンズ・メダルに選ばれ、同時に「Diploma of Honor」と「International Master of Cups」の称号を獲得した人物です。

彼はその後ソムリエの傍ら天性のクリエイティビティと見事な経営センスを発揮し、1982年からセゴビアでレストラン経営に着手し、地元の食材をふんだんに使い、伝統的でありながらトレンドを意識した斬新な料理を提供してきました。レストランのシグニチャー・ディッシュの「子豚のロースト」は大変な人気を博し、この地方の郷土料理的な存在になり、商標登録されるまでになっています。ソムリエ、シェフ、起業家という3足の草鞋を履き、卓越した嗅覚と革新的思考を持ち合わせたホセ・マリア・ルイス氏が、食とワインに精通するプロフェッショナルたちと共に生み出すワインは、スペインにおける最先端の一流ワインとして、世界中で高く評価されています。



Pago de Carraovejas (Ribera del Duero)

パゴ・デ・カラオヴェハス (リベラ・デル・ドウエロ)

詳細・歴史

ホセ・マリア・ルイス氏が1987年に、リオハと並んでスペインを代表する銘醸地であるリベラ・デル・ドウエロの中心の街、Peñafiel/ペニャフィエル村に立ち上げたボデガです。この村はスペイン中北部、カスティーリャ・イ・レオン州に位置し、当地区の赤ワインの生産において最も長い歴史を誇ります。街の真ん中には10世紀に建てられた趣のあるペニャフィエル城がそびえており、現在はワイン博物館として当地を目指す世界中のワイン愛好家の好奇心を満足させる存在となっています。ボデガは村を見下ろす小高い丘の上に位置し、所有する敷地内には最良の条件が揃う由緒あるブドウ畑をいくつも抱えており、創業時は60ヘクタールだった自社畑は徐々に拡大され、敷地総面積は最先端の醸造施設を含むとなんと26,000㎡以上に及びます。眼下に広がる豊かなペニャフィエル城と雄大なブドウ畑の絶景は正に眺望絶佳！その美しさは筆舌に尽くしがたいほどで、ゆったりと歴史を刻んでいます。



畑・栽培

【気候】大陸性気候で、冬と夏、昼と夜の寒暖差が非常に大きい

【自社畑総面積】160ha

【栽培品種】テント・フィノ(テンブラニーヨ)、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ

【畑立地】ペニャフィエル城を臨む南東向きの急な斜面(斜面:30~50%)、標高850~900m

【土壌】当産地では珍しい石灰質岩でカルシウムを含む土は白く輝きを放っています。

【栽培管理】持続的な農業を行うことを基本理念に、自然環境に最大限に配慮し、伝統的な手法とイノベーションを組み合わせた栽培を行っており、常時ドローンを使って畑を観察し、気温が4℃を下回ると送風機を使って降霜を防ぐなどしています。

【収穫】15kg入りの木箱に手摘みで収穫され、選果は畑で1回と低温に保たれた選果台で2回の合計3回



醸造

醸造責任者には 同じ傘下であるセゴビアのボデガ『OSSIAN/オシアン』と同じく、2019年にスペインのベスト・ワインメーカーに選ばれた実力派のアルムデナ・カルボ女史が就任しています。最先端の設備を誇る醸造施設には当地区でいち早く取り入れられた「重カシステム」が採用されており、収穫されたブドウは移動用に使用する『OVI』と呼ばれる小さな容器に乗せられ、ポンプやホースなどの器具を介することなく重力の作用のみに委ねられて発酵タンクまでストレス無く運ばれます。

発酵に用いる樽はフランスの名門「Taransaud/タランソー」、「Radoux/ラドゥー」、「Seguin Moreau/セギン・モロー」社などから取り寄せられ、『OVUM』と呼ばれる2,000L入る国内最大級サイズの卵型の木製タンクも装備されています。熟成用の樽は3,000個以上あり、小まめに状態を確認しやすくするため、重ねず整然と並べられています。テロワールの個性を最大限に反映するため野生酵母による自然発酵が促され、熟成における新樽の使用率は厳格に見極められながら、最長3年間樽で寝かされます。瓶詰時期は毎年春で、キュヴェによってはさらに6~36か月間瓶熟成が施されます。



商品コード

ワイン名

容量

VT

参考上代
(税別)

64030117

Pago de Carraovejas

パゴ・デ・カラオベハス

750ml

2017

¥6,000



【アペラシオン】D.O. Ribera del Duero

【品種】テンプラニーリヨ 94%、カベルネ・ソーヴィニヨン 4%、メルロ 2%

【畑立地】非常に急な斜面に位置し、標高850m以上

【土壌】今から約6,500万年前～180万年前の新生代に形成された石灰岩を含むローム層(花崗岩)と、砂岩のブレンドで、表面は赤みを帯びた細かな粒子の粘土で覆われていて保水性に優れています。

【仕立て】Doble Cordon Royat/ダブル・コルドン・ロワイヤ

【2017年VTG】一年を通して雨が少なく、霜の被害に見舞われた年でしたが、冬は比較的温暖で雨が少なく、4月に霜が降りたため収量がかなり減りました。初夏は穏やかな気候で開花が促され、夏は暑かったものの、7月と8月の多少の雨によって成育のバランスが保たれました。トータルで収量は例年の40%減になりましたがブドウの品質は非常に満足のいくものでした。

【収穫】9月19日～9月30日

【発酵】選果後破碎し、野生酵母にて自然発酵 【マロラクティック発酵】あり

【熟成】木目の細かいフランス産とアメリカ産のオークの新樽と数年使用樽にて1年間寝かせ、さらに瓶熟成1年間。

【テイastingノート】パワフルながら開放的で鮮やかな果実味と繊細で存在感のあるタンニンが美しいハーモニーを奏でており、非常に表現力豊かな赤ワインです。

【生産量】450,000本

【アルコール度数】15.5%



JAN 8426411002174

64033115

Cuesta de las Liebres

クエスタ・デ・ラス・リエプレス

750ml

2015

¥28,000



【キュヴェ】自然と人間の営みの究極のバランスをコンセプトに日当たりの良い急激な斜面の畑で育つブドウを用いて、例外的に素晴らしい両年の時にのみ造られるスペシャル・キュヴェ。

【アペラシオン】D.O. Ribera del Duero

【品種】テンプラニーリヨ100% 【タイプ】赤ワイン

【区画面積】4ha 【畑立地】標高900m、傾斜40～50%の急斜面 【仕立て】ゴブレ式(株仕立て)

【土壌】今から260年以上前の新生代の初期にあたる第三紀(Tertiary Period)に形成された、カルシウムとミネラルの豊富なローム層(花崗岩)と石灰岩質

【2015年VTG】注目に値するほど変化に富むヴァンテージでした。冬は比較的温暖で雨量が少なく、気温が上がり始めた初夏にはタイミングよく雨量が増え発芽がスムーズに促されました。

5月後半に霜の被害に遭い収量は減ることになりましたが、ブドウの味わいは凝縮されました。成熟期の後半は幸い雨が少なく、気温がほどよく上昇したので順調に収穫を行うことができました。

【収穫】9月24日～10月15日

【発酵】選果後、破碎され、卵型のフールドにて自然発酵

【マロラクティック発酵】あり

【熟成】木目の細かいフレンチ・オークの新樽にて24ヵ月間寝かせ、瓶詰後さらにリリースまで最低24ヵ月間熟成させます。

【テイastingノート】一本芯が通った高貴な印象で、香り、味わい共に非常に複雑でパワフルです。円みのある滑らかな口当たりは非常にエレガントで、美しい酸とタンニンにより骨格がしっかりしており、熟成を経ることでさらに偉大な一面をみせてくれるでしょう。

【生産量】7,500本

【評価】「ギア・ペニン」95pts、「ティム・アトキン」93pts、「ジェームス・サックリング」93pts

【アルコール度数】15.5%



JAN 8426411004154



PAGO DE CARRAOVEJAS

FINCA Y BODEGA

