

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。



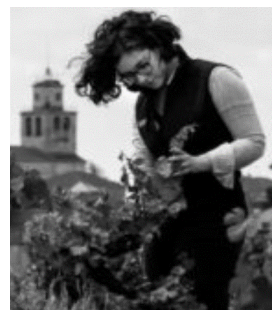
OSSIAN (Segovia)

オシアン (セゴビア)

詳細・歴史

アルマ・デ・カラオベハス社傘下のうちセゴビアにあるボデガでプロジェクト設立は2005年ですが、当地において5世紀に渡るワイン造りの伝統がそのまま受け継がれており、自然に敬意を払い、ただひたすらに誠実に工程を遂行することによって、持続可能なワイン造りを行うことを使命として運営されています。特にブルゴーニュの銘白ワインを手本とすべく高樹齢のヴェルデホの可能性を追求しており、自社畑に植えられたこの稀に見るブドウ樹は、非常にミネラル豊富で味わいの骨格のしっかりとした実を付けます。ワインコンサルタントには白ワインを得意とするラファエル・パラシオス氏が招かれており、醸造責任者には同じ傘下のボデガ『バゴ・デ・カラオベハス』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。(写真)

OSSIAN
VIDES Y VINOS



畑・栽培

19世紀後半にヨーロッパをで猛威を振ったフィロキセラですが、オシアンの自社畑の土は深くサラサラした砂質土壌のため、害虫となるアブラムシがブドウ樹の根っこに到達する前に砂に溺れて窒息してしまうので、根がダメになるフィロキセラの被害を免れてきたのです。それゆえ、なんと樹齢200年以上にもなるブドウ樹が現存しており、職人集団の栽培チームは、この稀に見る貴重な畑の回復と維持に取り組み続けてきました。「人」「環境」「ブドウ樹」の自然で理想的なバランスを追求するために、彼らは生態系の観察に努め、オーガニックの認定を受けて管理しています。



醸造

ヴェルデホが持つ熟成可能な特性を最大限に表現するため、全ての工程で十分に状態を見極めるため全て手作業で行われます。発酵槽と熟成槽は厳密に選別され、発酵はもちろん自然発酵で行われ、熟成ではテロワールの個性を損なうことの無い樽使いが施されています。

商品コード

ワイン名

容量

ヴィンテージ

税別参考上代

64110118

Quintaluna

キンタルナ

750ml

2018

¥3,300



【キュヴェ】稀に見るブレ・フィロキセラの古樹から生まれた希少キュヴェで、セゴビアのヴェルデホならではの豊かなミネラル感と透明感のあるオイリーで魅惑的な白ワイン。

【品種】ヴェルデホ100% 【タイプ】白ワイン

【産地】標高が850mに達する冷涼なセゴビア北部

「ニエヴァ」、「アルデアヌエバ・デル・ゴドナル」、「サンティウス・デ・サン・ホアン・バウティスタ」

【土壌】アミノ酸の一種であるゴンを多く含む小石混じりの砂質、ミネラル豊かなワインを生む色の濃い粘板岩質など

【2018年VTG】理想的な気候条件のもと、健康的な果実が実りました。

【ブドウ樹】《60%》フィロキセラの被害を受けていない19世紀に植樹された接ぎ木のない樹 《40%》若樹

【全房使用率】0% (除梗100%) 【収穫】手摘み

【発酵】区画ごとに分け、発酵槽は主に小型のステンレスタンクと少量の木樽を用い、定期的に軽くバトナージュを行いながら野生酵母にて自然発酵を促します。

【熟成】主にステンレスタンクと少量の木樽を用いて、澱と共に9か月間 【瓶詰時期】2019年8月

【テイastingノート】熟した果実やハーブ、僅かにまろやかな乳製品のアロマが魅力的で、味わいはフレッシュで丸みがあり旨味と豊かなミネラルを感じます。複雑で生き生きとした口当たりで満足感のある、軽快な印象のヴェルデホとは一線を画した味わいです。

【生産量】90,000本

【評価】「ギア・ペニン」91pts、「ジェームス・サックリング」92pts、「ヴィノス」92pts、「ワイン・スペクテイター」90pts

【アルコール度数】14.0%

JAN 8437009910184

商品コード

ワイン名

容量

ヴィンテージ

税別参考上代

64113118

Capitel

カピテル

750ml

2018

¥11,000



【キュヴェ】プロ・フィロキセラの樹齢200年に達する単一畑のブドウ樹を用いて造られており、パワフルさと妖艶な複雑味を纏う「ヴェルデホの決定版」と言える特別なキュヴェです。

【品種】ヴェルデホ100% 【タイプ】白ワイン

【産地】冷涼なセゴビア北部ニエヴァ 【畑】『La Peña／ラ・ペーニャ』 【区画面積】2ha 【標高】1000m以上

【土壌】5億年前の古生代に形成された独特の濃い色をした砂岩と、粘板岩質

【ブドウ樹】中には樹齢200年に達する古樹もあり、それらは非常に収量が少なく類稀な凝縮度です。

【全房使用率】100% 【収穫】手摘み

【発酵】ブルゴーニュのオーク樽(228L)を用いて、野生酵母による自然発酵

【熟成】発酵樽のまま、適宜ノットナーージュを行いながら10ヶ月間 【瓶詰時期】2019年9月

【テイステイングノート】熟した果実とスパイスのアロマが永遠に続くかのように華やかに纏い、パワフルでくせのない味は奥行きがあり複雑で、繊細な酸が基軸となり完璧なバランスを形成しています。

【生産量】3,500本

【評価】「ギア・ペニン」95pts、「ワイン・スペクテイター」94pts、「ワイン・アドヴォケイト」93pts、「ヴィノス」93pts

【アルコール度数】14.5%

JAN 8437009912188

