

Ismael Gozalo Wines (Nieva)

イスマエル・ゴザロ・ワイン（ニエヴァ）



詳細・歴史

スペイン・セゴビアで今最も注目を集めている「イスマエル・ゴザロ」による、徹底して自然と共生した、高樹齢のブドウを用いたナチュラルワイン生産者です。

イスマエル・ゴザロは、元々ブドウの栽培をしていた家系の5代目で、現在でも所有する畑から採れるブドウの60%は売却していますが、特に優れたブドウが採れる区画を自社用のワインとして使っています。所有する畑の広さは28.5haにも及び、そのほとんどに白ブドウのヴェルデホが植えられており、赤ワイン用の黒ブドウ品種の栽培面積は2割以下で、ヴェルデホを中心にワイン造りをしています。SO2をほぼ使用しないワインは「マイクロ・ビオ・ワインズ」というシリーズでリリースしています。

ブドウ畑は全て徹底した無農薬で管理されており、有機農法の認証を受けていますが、あえてワインのラベルには「オーガニック」の言葉を表示しておりません。弊社でも取り扱うアンヌ・エ・フランソワ・ガヌヴァと親交があり、ワイン造りに対するフィロソフィーを共有しています。フランス国内では、アンヌ・ガヌヴァがイスマエルゴザロのインポーターを務めています。

畑

所有するブドウ畑はどれも特に砂が多いため、これまでほとんどフィロキセラの被害を受けてきませんでした。（砂質の多い土壌だと、アブラ虫が穴を掘って地中にもぐっても穴が崩れてしまい、地中で窒息してしまう為です。）それ故、全体的に樹齢が非常に高く、一番古いブドウは250年にも及ぶ樹齢を誇ります。

樹齢が100～200年のブドウの樹からは取れる房は、例えばヴェルデホの場合は1房が80gくらいでとても小さく、人の手の拳ほどもない大きさですが、味が非常に凝縮しています。このような高樹齢のブドウ樹は台木に接ぎ木をする必要がないため、若木を育てるときは、中でも特に優れた株を選び、その枝を地面に直接植えて苗木にするか、マルコタージュによって株分けをしています。

「イスマエル・ゴザロ」はブドウの味わいの違いとなる核は特に「マイクロクリマ」と考えているため、細かい区画ごとのキュヴェ造りを徹底しています。「風通しがよい」「ぶどうの房が小さい」「ブドウがよく熟す」といった自社の基準を設け、区画ごとに「1級」や「特級」と独自の標識を立て、特に優れたブドウを選定してワインを造り分けています。

標高:800～900m 年間降水量:約250mm

醸造

プレス時は、祖父の代から使っている500L容量の小さな垂直式の圧搾機を使用しますが、枠の部分はステンレス製に作り変えて洗浄しやすく改造し、雑菌が繁殖してワインの劣化を起こすことがないようにしています。他にもバスケットや樽など、代々伝わる古い道具を大切に、改良しながら上手に付き合っています。



商品コード

ワイン名

ヴィンテージ 税別参考上代

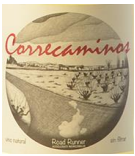
65000117 **La Banda del Argilico** 2017 ¥3,800
 ラ・バンダ・デル・アルギリコ(イスマエル・ゴザロ・ワインズ)



【品種】ヴェルデホ100% 【土壌・畑】砂利の多い砂質の土壌で痩せており、とても乾いている
 【収量】35~40hl/ha 【樹齢】約60年
 【収穫】2回に分けることにより、両方の特徴が調和して、バランスの取れたワインになります。
 (1回目)早めに収穫します。ワインにフレッシュさを与え、PHとアルコール度を低く抑えます。
 (2回目)十分に熟し果実味が豊富になってから収穫します。ワインにストラクチャーと長い余韻を与えます。
 【圧搾】プヌマティック方式の圧搾機を使い、果汁が空気に触れないように圧搾
 【醸造】ステンレスタンク(25hl)にて発酵と熟成
 アルコール度数:12.5%

JAN なし

65000317 **Correcaminos** 2017 ¥3,800
 コレカミノス



【品種】ヴェルデホ100% 【畑】夏と冬、昼夜の寒暖差が大きく、豊かな風味と凝縮感を生みだします。
 【樹齢】直植えて約60年
 【発酵】澱引き後カーヴ内の自然な温度で、25hlのステンレスタンクにて天然酵母にて自然発酵。
 シュールリーにて5ヶ月熟成。この間SO2の使用を控える為、発酵により発生した炭酸ガスを逃がさないように密閉させる。
 【ラベルデザイン】ブドウ畑から望む景色
 【キュヴェ名】「コレカミノス」とは「ミチバシリ」という鳥の名前で、飛べる鳥の中では走る速度が最速で、時速約20~40kmで走ることができます。
 この鳥の動きのように、若くて、ダイナミックで、軽快な味わいが特徴です。
 アルコール度数:13.0%

JAN なし

65001016 **Sin Nombre** 2016 ¥6,000
 シン・ノンブレ(イスマエル・ゴザロ・ワインズ)



【品種】ヴェルデホ100%
 【発酵】木樽(12hl)にて9~10ヶ月間にわたって自然発酵 補酸なし 酵素無添加 バトナーージュなし
 【熟成】細かな澱も一緒にステンレスタンクに移してシュールリーにて約8ヶ月
 合計2回の冬を越し、月の暦を参考にピン詰め。 無濾過・無清澄
 【キュヴェ名】「シン・ノンブレ」=「名無し」:「ワインにとって大切なのは名前ではない」という思いをこめて名付けられました。
 ブドウが元々持っている美しいピュアさを損なわないように大切に造り上げた逸品です。
 アルコール度数:13.5%

JAN なし

65002016 **Sietejuntos Syrah** 2016 ¥6,000
 シエテフントス・シラー



【品種】シラー100% 【土壌】粘板岩が砕けた石を含む土壌 【樹齢】約20年 【面積】約0.8ha
 【全房使用率】100% 【圧搾】優しくプレスし品質の高いジュースだけを抽出
 【発酵】初めはルモンターージュを施しアロマがよく立つようにし、後半はタンニンが過度に抽出されないように足で優しくゆっくりとピジャージュを行う。
 【熟成】ブルゴーニュの白ワインに使った木樽を用いることによりタンニンをまるやかにさせます。
 【キュヴェ名】「シエテフントス」とは数字の「siete:シエテ:7」と「juntos:フントス:一緒に」を重ねた造語。
 イスマエルにとって数字の「7」はチャンスをもたらす大切な数であり、謎を秘めた「カバラの数秘術」のような数だという思いがあります。そこに、醸造チームの信条が大事に活かされているという思いを込めて名付けられました。
 他にもイスマエルでは、白を含めた7つのブドウ品種を育て、7樽のテンプラニーリョ、7つに仕切られたカーヴという具合に、蔵の大事なことが「7」にまつわっています。
 アルコール度数:13.5%

JAN なし