

Can Xanet (Mallorca)

カン・シャネット (マヨルカ)

《詳細・歴史》

当主のホセはマヨルカに本拠を置き、現在ではスペイン国内はもとより世界的なホテルチェーンへ成長させた立役者であり経営者でした。経営者として世界中でその手腕を発揮すると共にワインへも精通していた彼は引退後にマヨルカでワイン作りをすることを決意し2008年に島の北部、アルクディアに2ヘクタールの土地を購入することからワイナリーの歴史はスタートします。植樹したのはシラー、メルロー、そして地場品種のマントネグロ、さらに一時は絶滅したとされる希少なゴルゴリャッサの4品種。同時にワイン作りをカスティージャ・イ・レオンの北西部、ガリシア地方との境界近くに位置する村の出身でD.Oピエルスオを世界的に有名にした醸造家、ラウル・ペレスに相談。ホセが絶滅していたゴルゴリャッサでのワイン作りに挑戦することに共感したラウルは畑からほど近い街・ポレンサの郊外にある倉庫の一角で醸造を開始。2011年にマヨルカのブドウとして登録されていなかったゴルゴリャッサで、彼らは最初の実験的なワインを作りテーブルワインとして出荷。その翌年の2012年にこの品種はマヨルカのワイン用品種として認可されました。4種類のブドウ品種から作られるワイナリーの全体の生産本数はわずか20,000本。ゴルゴリャッサ100%でワイン作りを復活させた最初のワイナリーであると共に、マヨルカ北部の独特な立地と気候を反映した、知る人ぞ知るエレガントスタイルなワインを生み出す生産者です。



《畑・栽培》

マヨルカ島北部、ポレンサ湾を見下ろすアルクディアの街の郊外。島の北側を東西に連なるトラムンタナ山脈のふもとに2ヘクタールの土地でブドウ栽培を行っています。この場所は冬場に雨が降り山に蓄えられた水がブドウ畑の下を流れる水脈を通じて暑く乾燥した夏場でもブドウ樹がストレスなく育つことができ、また現地で“エル・エンパット”と呼ばれるポレンサ湾から吹きこむ風によりブドウの生育がゆつくりと進むという理想的な自然環境に位置しています。土壌は石灰岩土壌。周りに何も無いこの小さな区画では他の農家からの影響を受けずにブドウ栽培を行うことができると共に、周囲の自然環境にも配慮した農法をおこない、化学的なものは使用せず、カビなどの病気が発生した際には必要最低限の有機物で対処しています。風通りをよくするために畝の間隔をしっかりと取るだけでなく、2メートルを超える高い仕立てもこの畑の特徴です。収穫は通常、9月上旬にシラーとメルローから始まり、マントネグロとゴルゴリャッサは9月下旬に行われています。



《醸造》

手摘みで収穫し15kgのボックスに入れワイナリーへ持ち込まれたブドウは、1日かけて温度を約8℃まで落ち着かせます。樽発酵を行うこのワイナリーには4,000L、2500Lの大樽がそれぞれ2つずつあり、ブドウが潰れずに、またポンプを使用しないようにするために樽の上で除梗を行い野生酵母で発酵がスタート。発酵期間中は毎日2回のピジャージュを行い、マロラクティック発酵が終わってから新樽、1年、2年、3年使用した225Lと500Lのフレンチオークにそれぞれ移し替えて温度16℃、湿度80%の環境で約12ヶ月間熟成されます。この温度と湿度の管理により、樽内の蒸発が非常に少なくなり、SO2添加を最低限に抑えることができます。その後、卵白を使用せず、植物性タンパク質を用いて清澄、フィルタリングし瓶詰め。



商品コード	ワイン名	VT	参考上代(税別)
66630119	Cadmo カドモ	2019	¥5,800
	<p>【品種】シラー50%、マントネグロ22.5%、ゴルゴリャッサ15%、カリュエット12.5%(オーガニック栽培をする農家から購入) ※カリュエット:イタリア北部、また南フランスが原産という説もあるが現在これらの場所では栽培されておらず、ほとんどがマヨルカ島で栽培されているアルコール度数が比較的上がらずラズベリーのような赤いフルーツの香りが特徴のブドウ品種。</p> <p>【土壌】石灰岩土壌 【植樹】2008年 【植樹本数】シラー:2,000本、マントネグロ1,300本、ゴルゴリャッサ1,300本 【収量】20hl/ha 【醸造】大樽。26℃-29℃で約21日間。 【熟成】225Lと500Lのフレンチオークで12ヶ月。新樽使用率:25% 【生産本数】2,400本 【アルコール度】14.0%</p>		
JAN なし			
66631119	Cumas クマス	2019	¥8,700
	<p>【品種】マントネグロ100% ※マントネグロ: マヨルカ島固有の品種で果皮の色は青みがかった黒色で房が大きく、プラム、レーズン、バルサミコ、コショウなどの香りが特徴でタンニンも穏やか。一般的には他の品種とブレンドされるため、100%で作られるのは珍しい赤ワイン。</p> <p>【土壌】石灰岩土壌 【植樹】2008年 【植樹本数】1,300本 【収量】20hl/ha 【醸造】大樽。26℃-29℃で約21日間。 【熟成】225Lのフレンチオークで12ヶ月。新樽使用率:0% 【生産本数】1,033本 【アルコール度】14.5%</p>		
JAN なし			
66632121	Sibila シビラ	2021	¥9,800
	<p>【品種】ゴルゴリャッサ100% ※ゴルゴリャッサ: 2000年にはマヨルカ島全体でわずか4本のブドウの木しかなかったと言われ、一時は絶滅の危機に瀕したマヨルカ島が原産の黒ブドウ。晩熟で適度な酸味と穏やかなタンニン、イチゴのような赤いベリーの香りが特徴でエレガントなワインを生み出す島内でもトータル5ヘクタールほどしか栽培されていない希少品種。</p> <p>【土壌】石灰岩土壌 【植樹】2008年 【植樹本数】1,300本 【収量】20hl/ha 【醸造】大樽。26℃-29℃で約21日間。 【熟成】225Lのフレンチオークで12ヶ月。新樽使用率:0% 【生産本数】1,666本 【アルコール度】12.5%</p>		
JAN なし			