

# Antonio BARBADILLO (Sanlúcar de Barrameda)



アントニオ・バルバディージョ (サンルーカル・デ・バラメーダ)

BARBADILLO  
DESDE 1821

## Sherry シェリー

### 《歴史》

ボデガの創立は1821年で、現在は6代目にあたります。家族経営を続けている数少ない生産者ですが、700ヘクタールに及ぶ自社畑を所有し、シェリーの銘 D.O.である《D.O. Manzanilla/マンサニーリャ》の全生産量の実に51%を占めています。また、アンダルシア地方で初めてとなる辛口スパークリングワイン(Vino Espumoso)や低温発酵による辛口白ワインを生産するなど、歴史と実績を兼ね備え、スペインワイン界をけん引する存在の超優良ボデガです。  
「マンサニーリャ」は「ヘレス・フィノ」より若干軽めのタイプのシェリーですが、その産出地の中心となる Sanlúcar de Barrameda/サンルーカル・デ・バラメーダの地に本拠を構えており、現在に至るまで2世紀に渡り長く輝かしい歴史を刻んできました。街の中心に位置するオフィスは、18世紀に建てられた由緒ある司教の館「ラ・シーリャ宮殿」の中にあります。



### 《産地》

アンダルシアを横切り大西洋へ流れ込む Guadalquivir/グアダルキビル川の河口に位置する広大な大湿原「Doñana National Park/ドニャーナ国立公園」一帯は、湿度が高く、シェリーには欠かせないフロール(産膜酵母)にの生成にとって最高の環境ですが、ボデガはまさにそのすぐそばに在り、シェリー生産者にとっての最高の条件を手に入れています。



### 《セラー》

バルバディージョ・ファミリーが所有し管理する樽は、Sanlúcar de Barrameda/サンルーカル・デ・バラメーダの街なかの理想的な環境下に構えられた数か所のセラーに寝かされています。その数は11,000樽以上に及び、そこでは良質なフロール(産膜酵母)を得るため、全ての樽の様子は細かく観察され、それぞれのキュヴェにとって最良の熟成条件となるように、時を経るごとに配置場所が変えられていきます。またセラーの構造についても、フロールの活性化に欠かすことのできない湿度を含んだ空気をより多く得るため、天井を高く設計し風向きを計算し尽くした窓が設置されており、非常に理想的な環境を保っています。



### 《品質とイノベーション》

バルバディージョ・ファミリーは、“土地への配慮”、“今と未来の環境”、“高品質”、“イノベーション”、そして“倫理性”を重んじることを経営方針に掲げており、伝統手法を残しながらも、研究やテストを重ね、卓越した持続可能な生産プロセスを実現しています。また徹底して自然環境に配慮したブドウ栽培と醸造を行い、最も基準の厳しい国際的な認証を得ています。  
このように高品質なキュヴェを生み出し続けることにより、アベラシオン(原産地呼称)の地位の確保と向上にコミットし、スペインワインの競争力を高め、われわれ消費者に新しい価値とアイデアを与え続けています。



## MANZANILLA マンサニーリャ

パロミノ種のみを用いて海風の当たる Sanlúcar/サンルーカル地区だけで造られるシェリーで、フロール(産膜酵母)のもと熟成されます。特に「バルバディージョ」では一番若いタイプの「Manzanilla Solear/マンサニーリャ・ソレアル」でも6年間の熟成を経ており、平均よりかなり長めの熟成期間です。通常よりもかなり長い期間フロールの存続を可能にしているのは、ひとえにアントニオ・バルバディージョの持つ恵まれた環境と細心のケアに他なりません。  
多数のキュヴェの中でも「Manzanilla Pasada "PASTORA"/マンサニーリャ・パサダ・パストウーラ」は専用のセラーにてなんと、フロールの寿命の限界値である10年もの熟成を経て出荷されており、通常の「マンサニーリャ」に比べて甘やかな香りに富み、酸も非常にまろやかです。

商品コード	ワイン名	容量	VT	参考上代(税別)
S0097400	Manzanilla Solear マンサニーリャ・ソレアル	750ml	NV	¥3,600



【キュヴェ】「マンサニーリャ」はサンルーカル地区だけで造られるシェリーですが、その中でも最も長い熟成を経ており、エレガンス、フィネス、個性を兼ね備えたフラッグシップ・キュヴェです。  
「世界最高峰のマンサニーリャ」と言われ、かの『ワインスペクテイター誌』でスペインワインで唯一世界トップ100に選ばれています。  
【品種】パロミノ100%  
【タイプ】辛口  
【熟成】フロール(産膜酵母)下で6年間  
【テイastingノート】明るく輝くような麦わら色で、ドライかつクリーンな味わいで、長期熟成による力強いフィネスがあり、ソフトで心地よい余韻が続きます。食前酒として、また白ワイン感覚で楽しめます。  
【提供温度】6~8℃  
【アルコール度数】15.0% ◆スクリューキャップ

JAN 8410061220040

## AMONTILLADO(アモンティリヤード)

パロミノ種のみを用いて造られる、トパーズ～琥珀色をしている長期熟成を経た辛口タイプのシェリーです。まず「マンサニーリヤ」と同じようにフロール(産膜酵母)の下で熟成をスタートし、8年目に差し掛かる頃フロールは消失しますが、その後もさらに7年ほど酸素に触れながら熟成を重ねた『二段階熟成』を経て造られます。そのためフロール消失前後の両方の並外れたニュアンスがあり、ナッツのような強いアロマとリッチな質感を湛えていて、とても興味深い味わいです。

商品コード	ワイン名	容量	VT	参考上代(税別)
S0097000	Amontillado Midium Dry アモンティリヤード ミディウム・ドライ	750ml	NV	¥2,800



【キュヴェ】「アモンティリヤード」に若干の「ペドロ・ヒメネス(天日干しブドウを用いて造られる極甘口のシェリー)」をブレンド。  
【品種】パロミノ主体、ペドロ・ヒメネス  
【タイプ】ミディウム/中辛口  
【熟成】フロール(産膜酵母)下と、フロール(産膜酵母)消失後の『二段階熟成』  
【テイastingノート】淡い琥珀色をしており、ナッツやオーク、焼いたリンゴなどの芳醇なアロマが魅力的で、リッチな口当たりですが味わいは重すぎず、軽やかで優しい甘さといつまでも続く長い余韻が印象的です。  
【アルコール度数】17.5%  
◆スクリュューキャップ

JAN 8410061018029

## PALO CORTADO(パロ・コルタード)

パロミノ種を用いて造られた辛口のシェリーで、色調は栗色～マホガニー。熟成は「オロロソ」と同じく、フロール(産膜酵母)下ではなく酸化熟成を経ますが、熟成前半をフロール下で過ごす「アモンティリヤード」のような繊細なブーケと、「オロロソ」のような香り高くまるやかなボディを兼ね備えていることから、そのちょうど中間に位置する特別なタイプのシェリーです。

商品コード	ワイン名	容量	VT	参考上代(税別)
S0098610	Obispo Gascon Palo Cortado 1/2 オビスポ・ガスコン パロ・コルタード ハーフ	375ml	NV	¥4,500



【キュヴェ】「アモンティリヤード」と「オロロソ」の味わいの中間  
【品種】パロミノ 100%  
【タイプ】辛口  
【熟成】15年間  
【テイastingノート】色合いは美しいアンティーク・ゴールドで、トーストしたアーモンド、クルミ、レーズンなど複雑なアロマが立ち上ります。口当りは丸みがあり、酸はすっきりと美しく滑らかで、芳醇な余韻が続きます。  
【フードペアリング】トマトを使った料理、肉料理、鳥の照り焼き、フォアグラ、チーズなどもよく合うでしょう。食中酒と食後酒のどちらにも向いており、フルボディの赤ワインと同じイメージでお楽しみください。  
【提供温度】13～14℃  
【アルコール度数】21.5%

JAN 8410061020329

## OLOROSO(オロロソ)

パロミノ種のみを用いて、フロール(産膜酵母)を使わずに酸化熟成を経て造られるため、とても濃い琥珀色をしています。ドライフルーツの複雑なアロマが魅力的で、味わいに厚みがあり、アルコール度数は17～22度ほどです。酸化熟成タイプなので、抜栓後も官能的なアロマと味わいを長く保つことができます。

商品コード	ワイン名	容量	VT	参考上代(税別)
S0093400	Dry Oloroso ドライ・オロロソ	750ml	NV	¥3,000



【キュヴェ】フロール(酵母膜)を使わずに酸化熟成を経て作られるオロロソらしい、高貴な香りが特徴的です。  
【品種】パロミノ100%  
【タイプ】辛口  
【熟成】5～10年間:フロール(産膜酵母)無しの酸化熟成  
【テイastingノート】ややトゥニー(オレンジ)がかかったイエローで、ウォールナッツ(クルミ)やドライフルーツなどの香りがとても豊かで華やか。味わいはしっかりとドライでバランスが良く、オロロソらしい骨格が感じられます。  
【アルコール度数】18.0%  
◆スクリュューキャップ

JAN 8410061018036

## PALE CREAM(ペイル・クリーム)

色調は淡いものから麦わらのニュアンスの色まであり、基本的に甘口のシェリーです。使用品種はモスカテルとパロミノ(フィノ)で、フロール(産膜酵母)下で熟成されます。華やかでフレッシュなアロマと味わいが魅力的です。

商品コード	ワイン名	容量	VT	参考上代(税別)
S0096800	Pale Cream ペイル・クリーム	750ml	NV	¥2,800



【キュヴェ】甘さが心地よい5年熟成のモスカテル種による甘口のシェリーと、すっきりとした味わいのフィノ種によるドライ・シェリーをブレンド  
【品種】モスカテル パロミノ(フィノ)  
【タイプ】甘口  
【熟成】フロール(産膜酵母)下にて10年間  
【テイステイングノート】美しいマホガニー色で、木の実や森の小草、プルーンやレーズンなどのドライフルーツのアロマが豊かで、濃厚な口当たりが心地よく、エレガントな酸がすっきりとしたスイート感のある潤いをもたらしてくれます。華やかで滑らかな余韻が長く続きます。  
【フードペアリング】デザートワインとしても重宝しますが、オーソドックスに子豚のローストやフルーツサラダ、チーズの盛り合わせやクリーム・ブリュレなどの他に、チキンカレーなどのオリエンタルな料理に合わせてみても面白いでしょう。  
【アルコール度数】17.5% ◆スクリュューキャップ

JAN 8410061018043

## PEDRO XIMENEZ(ペドロ・ヒメネス)

「ペドロ・ヒメネス」はシェリー酒の種類(タイプ)の名前でもあり、かつ、完熟させて天日干しをするのに適した糖度の高いブドウ品種の名前でもあります。過熟になるまで天日干しされたペドロ・ヒメネス種を用いて、酸化熟成させているため漆黒色をしており、世界一甘いワインとも言われています。

商品コード	ワイン名	容量	VT	参考上代(税別)
S0093500	Pedro Ximénez ペドロ・ヒメネス	750ml	NV	¥3,600



【キュヴェ】天日干ししたブドウを使用し、その品種の個性と熟成による変化を引き出してそのまま瓶に閉じ込めた、極甘口の究極の大人のデザートワイン  
【品種】ペドロ・ヒメネス 100%  
【タイプ】極甘口  
【熟成】酸化熟成  
【テイステイングノート】鮮やかでやや深みのあるマホガニー色で、プラム、レーズン、チョコレートなどのアロマが魅力的です。クリーミーで滑らかな口当たりで味わいに力強さがあり、余韻が長く、とてもバランスの良い仕上がりです。  
【フードペアリング】フォアグラ、オレンジソースの豚肉のロースト、イベリコ豚のシチュー、ハードタイプのチーズなどとの相性も良く、いろいろなデザートやアイスクリームにかけても楽しめます。  
【アルコール度数】19.0% ◆スクリュューキャップ

JAN 8410061018067