



RIBERA DEL DUERO

= スペイン王室御用達ワイン =

■ 生産者について



1997年、リベラ・デル・デュエロのブルゴス県アラнда・デ・デュエロにほど近いカスティヨ・デ・ラ・ベガに設立された家族経営の生産者です。

現在は、カルロス・ガルシア・アグド(1969年生まれ)が当主として経営、醸造を行っています。

ぶどうと対話しながら家族の一部のように思い愛情を注いで仕事をする必要があると考えていて、そうすることでより素晴らしいワインができると考えます。そのため、できるだけ機械を使わずぶどうの様子をみながら人の手で作業をし、作業するメンバーも信頼できる家族に限っています。特に収穫は、彼の7人の兄弟姉妹とその家族が総出で起こっており、厳しい選果ではじかれたぶどうは、妹カルメンが得意の料理の腕をふるってぶどうケーキやジャムにするとのことです(食べてみたい!)。

すべてのワインがスペイン王室に納入されており、また、「レアル・マドリッド」のサッカーチームの選手にもこちらのワイナリのファンが多くいます。

「Garsea」は彼らのファミリーネーム「Garcia」の古いスペイン語の綴りですが、彼らの畑によく姿をあらわす「Garza(鷺)」の発音とも似ていることからその姿をラベルに描いています。

■ 畑・醸造について

全部で40haを所有しています。拠点となっているのはアラнда・デル・デュエロにあるバルデコボスとよばれる区画で、このあたりはリベラ・デル・デュエロの中でも最高のぶどうができる地域のひとつとされています。選定や施肥など畑の管理は、すべて現当主のカルロスがおこないますが、日中は、陽が当たりぶどうが十分に熟し、夜間は冷え込み、春と秋には霜が降りるほどの厳しい気候となるため、これらがぶどうの成長にとって好条件となり、施肥はほとんど必要ない実質オーガニック栽培。粘土質と石灰岩質の土壌で、樹齢の古いものは、45年以上のものもあり、ゴブレ仕立てで植わっています。

もう一か所はアラнда県のふもとにあるデュエロ川に並行する地域にある区画で、こちらカルロスと彼の家族が畑の状態を常に観察しています。こちらは、ミネラル分豊富な粘土質と石灰質がまじった土壌です。水はけがよいためぶどうの樹は2メートルほど深くに根をはり養分を吸い上げています。

どちらの畑も、法律では4000本/haの植樹が許容されているところ3000本程度に制限することでぶどうの質を保っています。樹齢は、35~85年。

生産本数125,000本。

■ ワインについて

◆ Tinto Joven テイント・ホーベン

<品種> テンブラニーリョ100% <面積> 19ha <区画> テラニユエラ(Terrañuela)とバルデコボス(Valdecobos)の畑から <平均樹齢> 21年

<醸造> 手摘みで厳しく選果します。一日3回、人の手によりルモンタージュをおこないながら4~5日マセラシオン後、27~29度で17日間のアルコール発酵。新樽で3か月熟成後、ノンフィルターで瓶詰。これは、寒さの厳しい冬の間、窓を開け放しておくことで自然とフィルターがかかった状態となり、フィルターをかける必要がないためです。

チェリーのような明るく輝きのある透明感。トーストのニュアンスや黒系ベリー(ブラックチェリーやプラム)の香りが特徴的で、シナモンやバニラの香りもほのかにかうかがえます。シチューやロースト、燻製のソーセージやハムなどとは特に相性がよいでしょう。

◆ Reserva レセルバ

<品種> テンタ・デル・バイス(テンブラニーリョの垂種、ティント・フィノ)50%(ゴブレ仕立て)、テンブラニーリョ50% <面積> 2ha

<区画> エル・バゴン(El Vagon)とバルデコボス(Valdecobos)の畑から <平均樹齢> テンタ・デル・バイス: 51年と39年、テンブラニーリョ: 18年と20年

<醸造> 12キロのかごに手摘みで厳しく収穫、選果。一日3回、人の手によりルモンタージュをおこないながら抽出具合を確認しながら6~7日マセラシオン後、28~31度で6日間のアルコール発酵。3回使用樽(45%アメリカンオーク、45%フレンチオーク、10%ハンガリーオーク)で17か月熟成の後、ノンフィルターで瓶詰します。これは、寒さの厳しい冬の間、窓を開け放しておくことで、自然とフィルターがかかった状態となり、フィルターをかける必要がないためです。その後、20か月の瓶熟期間を経てリリースされます。

深いチェリーのような色合い。森の中にあるかのような複雑な大地香や木々の香りに続いて、バニラやトースト、ココナツやクローブ、なめし皮、チョコレート、ベリーなどの様々な香りが押し寄せてきます。タンニンは存在感がありながらも細かくなめらかに溶け込み、口の中で余韻として心地よく残ります。粘性のあるフルボディのワイン。そろそろ飲み頃を迎えています。ローストしたランプ肉やグリルした仔豚、羊のチーズなどと相性がよいでしょう。

【Wines from Spain Awards 2014 VT2009: Best Value Reds】

【Sommelier Wine Awards 2014 VT2009: Gold List】

◆ Señorío de Caleruega セニョリオ・デ・カレルエガ

<品種> テンブラニーリョ100% <面積> 1ha <区画> ラ・キノネラ(La Quiñonera)の畑から <平均樹齢> 70年以上 <醸造> アメリカンオーク45%、フレンチオーク45%、ハンガリーオーク10%使用で、14か月の熟成の後、ノンフィルターで瓶詰。これは、寒さの厳しい冬の間、窓を開け放しておくことで、自然とフィルターがかかった状態となり、フィルターをかける必要がないためです。 <生産本数> 2,700本

ボリュームがありながら、樽香、酸、果実味のバランスがよいワインです。ブラックベリーのコンポートや完熟したプラムのような果実味、カカオやバニラ、シナモンのような香りも特徴的です。タンニンも滑らかに溶け込んでおり、フレッシュな酸のニュアンスもありながらバランスよく楽しんでいただけます。ローストしたランプ肉やグリルした仔豚、カレーやキャラメルやチョコレートを使ったデザートなどともよく合います。