



= スペインワインガイドの最高峰「ギア・ペニン」で高評価
この地原産の「ガルナッチャ」を巧みに醸す =

■ 生産者について



スペインの「ニューワールド」とも評されるソモンターノ、中でも最上のぶどうを産するピレネー山脈の麓、サカスティーリャ渓谷に2006年設立された家族経営の小規模生産者です。標高700mに位置するこの地域は、その寒暖差の恩恵もあり極上のぶどうがつくられています。現在の当主は、ホアキン・ビダル氏。彼の実家は、3代にわたって続くぶどう農家で、ぶどうの扱いには小さい頃から親しみがあつたといいます。そんな彼が、この地でワインづくりをおこないたいと思ったのは自然なことのようにですが、同時に、今まで学んだことを最新の設備と醸造で形にすればより自分の理想とするワインをつくることのできるのではないかと思ひ立ち、自身のワイナリーを設立しました。醸造には、1980年生まれのパルハ・リパ氏を迎え、互いに意見を交わしながら栽培、醸造をおこなっています。

1988年、この地がDO認定されてからは、国際市場を意識した生産者が多く参入し、またワインのスタイルも外来種を使用し海外を意識したスタイルのものが多くありますが、オベルゴは、ソモンターノのあるアラゴン州が原産ともいわれている「ガルナッチャ」を大切に、外来種とブレンドしながら独自の「ソモンターノ」をつくるべく意欲的に励んでいます。

■ 畑・醸造について

所有面積20ha。ピレネー山脈の麓、サカスティーリャ渓谷に所有しています。樹齢は、14年以上。中でも「アンティクア」に使われる区画に植わっているガルナッチャは、樹齢60年以上のものとなります。土壌は、砂質で表面には丸い石が転がっています。この土壌と畑の立地条件がかさなり、ぶどう栽培には好条件となっています。エンドリーワインは、ぶどうの温度があがらない夜間に収穫をおこない翌朝までスキンコンタクトをおこないます。

生産本数は、115000本。

■ ワインについて

◆ Sueños de Obergo スエニョス・デ・オベルゴ

<品種>シャルドネ100% <面積>1.5ha <平均樹齢>8年 <土壌>砂質の土壌で表面に丸い石がごろごろところがつまます <醸造>100%除梗。夜の間にぶどうを収穫し翌朝までスキンコンタクト。ステンレスタンクで15度に管理して発酵後、瓶詰後最低3か月熟成させてからリリース。

<生産本数>6000-7000本

フレッシュな白い花の香りや完熟したフルーツの香りがあり、酸が豊かで果実味とのバランスのよいワイン。

【Guía Peñín2015 VT2013 : 89P】



◆ Lágrimas de Obergo ラグリマス・デ・オベルゴ

<品種>ガルナッチャ・ティンタ80%、メルロ20% <面積>3ha(ガルナッチャ・ティンタ)、5ha(メルロ)

<平均樹齢>15年 <土壌>砂質の土壌で表面に丸い石がごろごろところがつまます

<醸造>100%除梗。夜の間にぶどうを収穫し翌朝までスキンコンタクト。ステンレスタンクで15度に管理して発酵後、瓶詰後最低3か月熟成させてからリリース。 <生産本数>13000本

輝きのあるチェリーのような色合い。キャンディやもぎたての果実を思わせるフレッシュな香りとともに熟したタンニンがバランスよく溶け込んでいます。アペリティフとしてもパスタやパエリア、肉料理魚料理にも合う万能なワイン。

【Guía Peñín2014 VT2013 : 89P】



◆ Caramelos カラメロス

<品種>ガルナッチャ・ティンタ100% <面積>3ha <平均樹齢>15年 <土壌>砂質の土壌で表面に丸い石がごろごろところがつまます <醸造>100%除梗。発酵中は、一日2度のデレスタージュにより香りやタンニンを安定させます。225リットルの樽(80%フランス産、10%アメリカ産、10%その他ヨーロッパ産のそれぞれ1回使用樽)にうつし4か月熟成。さらに瓶詰してから6ヶ月の熟成後にリリース。清澄なし。

<生産本数>18000本

いきいきとした色調。チェリーの甘みが凝縮したキャンディのような香り。口に含むと果実味や酸、トーストのような香ばしさの他に芯にこの地特有のミネラルがあり、バランスよく続きます。

青魚や白身の肉との相性は抜群なうえ、ワイン単体でも、その複雑さで飽きることなく楽しんでいただけます。

【Guía Peñín2015 VT2013 : 89P】

◆ **Finca La Mata** フィンカ・ラ・マタ

＜品種＞メルロ、カベルネ・ソーヴィニヨン各40%、ガルナッチャ・ティンタ20% ＜面積＞3ha(ガルナッチャ・ティンタ)、6ha(メルロ)、4.5ha(カベルネ・ソーヴィニヨン) ＜平均樹齢＞15年 ＜土壌＞砂質の土壌で表面に丸い石がごろごろところがある ＜醸造＞100%除梗。発酵中は、一日2度のデレスタージュにより香りやタンニンを安定させます。225リットルの樽(80%フランス産、10%アメリカ産、10%その他ヨーロッパ産、30%新樽、70%1回使用樽)にうつし、8か月熟成。その後、瓶詰して6ヶ月熟成後リリースされます。清澄なし。 ＜生産本数＞9000本

深く輝きのある甘美な色合い。熟した黒系ベリーにオリエンタルなスパイスの香りがまじり、複雑で奥行きのあるワインとなっています。フルボディで余韻が長くつづきます。ソモンターノの夜空のように素晴らしいワイン。(ソモンターノは、標高700mに位置し、夜空を見上げるとすぐそこに星や雲があり、手を伸ばせばさわれそうなほど近くに感じるのです！)

【Guía Peñín2015 VT2012 : 90P】

◆ **Antiqua** アンティクア

＜品種＞ガルナッチャ・ティンタ100% ＜面積＞1.5ha ＜平均樹齢＞60年以上

＜区画＞セカスティーリヤにある彼らの所有するもっとも良い区画「アンティクア」から ＜土壌＞砂質の土壌で表面に丸い石がごろごろところがある

＜醸造＞100%除梗。アルコール発酵は、5000リットルのステンレスタンクを使用します。発酵中は、一日2度のデレスタージュにより香りやタンニンを安定させます。発酵温度は28度。マロラクティック発酵は、フレンチオークで12ヶ月。その後、225リットルの樽(80%フランス産、15%アメリカ産、5%ハンガリー産、ともに100%新樽)にうつしかえ、さらに12か月熟成。瓶詰して6ヶ月熟成後リリースされます。清澄なし。 ＜生産本数＞1000-2700本

セカスティーリヤ村に彼らが有するもっとも古い畑「アンティクア」で栽培される極上のガルナッチャからつくられたワイン。この畑のガルナッチャは、その標高、土壌、厳しい寒さ、雨量、風と陽当たりによって、他とは違うソモンターノをつくることができると確信しました。彼らの思いを込めたプレステージワインです。

透明感がありながら深みのある気品あるチェリーのような色合い、黒系ベリーの完熟した丸みをおびた香りにブラックペッパーやカカオのようなスパイスの香りを感じます。タンニンは滑らかで口当たりは柔らかですが、複雑な味わいが余韻長く続きます。

【Guía Peñín2015 VT2011 : 90P】

【The Wine Advocate2014 VT2011 : 92P】



【アンティクアの区画】