



## CAVA

## = お手頃ビオロジーカバ =

## ■ 生産者について



2000年、ペネデス出身のワインを愛す4人が故郷ペネデスに設立したワイナリー。

彼らは、ぶどう本来の味わいを大切にしたいとの思いからオーガニックでのぶどう栽培にこだわり、オーガニック栽培でできたワインの美味しさで皆をあっと思かせたい、との夢を同じくして、ワイナリーの発展に励んできました。

オーナーは、ジョルディ・フェルナンデス(Jordi Fernandez)氏。山歩きが趣味の彼は、趣味も兼ねて、暇さえあれば標高の高い所有畑を葡萄の様子を観察しつつ歩いています。

こうしてできた健全で完熟したぶどうの良さをいかすことで、エレガントでフルーティなカバに仕上がっています。ピュアな旨みをいかしたスパークリングにも関わらずお手頃価格であることが人気となり、今では、生産量の80%がヨーロッパ諸国やアメリカへの輸出に向けられています。

生産者名の「Savia Viva」は、「La Save en vie」の意味を持ち、彼らのつくりだす「生き生きとしたワインの樹液」をイメージしています。

## ■ 畑・醸造について

高品質なカバが産出されることで定評のある、ペネデスに80haの畑を所有。

ビオロジー栽培にて管理しています。平均樹齢は40年。

畑は、「Parc Natural del Foix」の中にあり、標高250~700メートルに位置します。

## ■ ワインについて

## ◆ Brut Reserva ブルート・レセルバ

<品種>パレリャーダ57% マカベオ25%、チャレツロ18% <面積>8.0ha <平均樹齢>40年 <栽培>ビオロジー栽培 <土壌>粘土石灰質

<醸造>手摘みで収穫後、16度に保ったステンレスタンクで2週間の発酵。15か月の瓶内二次発酵。<ドザージュ>6g/l <生産本数>60000~65000本  
カバの代表的な品種をバランスよくブレンドした万能なスパークリング。食前酒から前菜、魚料理までカパーシ、お料理に寄り添います。洋ナシやリンゴのような爽やかな香り、花のような香り高さが特徴的。泡は細かく、果実の甘みを感じるバランスの良いワインです。