



## = ワイン文化の継承にも貢献するリオハの老舗ボデガ =

### ■ 生産者について



ビバンコのワインの歴史は、1915年までさかのぼります。

ログローニユの南にあるアルベリテ村で初代のペドロ・ビバンコ・ゴンザレスがワインをつくりはじめたのがビバンコのはじまり。その後、一時は、リオハの3分の1が彼らの手を通っていた時期もあるといわれるほどリオハワインの売買を手掛けましたが、3代目のペドロ・ビバンコ・バラクエリョスが本拠地をリオハ・アルタのプリオネス (Briones) に移し、1990年、現在のビバンコとして知られる会社を設立、醸造設備を一新。さらに現在の当主、4代目のラファエルがフランス・ボルドーで醸造学を学びワインづくりの責任者となり、これまでとは違うモダンなスタイルのワインをつくるようになりました。彼らのワインは、スペイン王室にも献上されています。

ビバンコは、誠実なワインづくりをおこなうと同時に、2004年にスペイン随一のワイン博物館をオープン。「ワインがくれたものをワインに返す」のモットーのもと、彼らのワインとの長い関わりの歴史の中で収集してきたコレクションを展示、多くの観光客でにぎわっています。

### ■ 畑・醸造について

リオハ・アルタとリオハ・バハに契約ぶどう畑500Haを含め、総面積は1500Ha。

平均樹齢は30年、一部は、70年をこえる樹もあります。砂質と粘土質土壌で、オーガニックで栽培。

生産量は、約500万本で、約半数が海外に輸出されています。

### ■ ワインについて

#### ◆ Vivanco Blanco ビバンコ・ブランコ

<品種>ピウラ50%、テンプラニーリョ・ブランコ35%、マトウラナ・ブランカ15% <樹齢> <土壌>

<栽培>プリオネスに所有する畑から。標高700メートル。

<醸造>9月の2週目から9月末にかけて手摘みで収穫。収穫後、すぐに24時間室温が3度に保たれている部屋に持ち込みマセラシオンを開始します。

その後、小さなステンレスタンクで発酵、4か月のシュル・リー後、瓶詰めされます。 <生産本数>本

緑色がかかった淡い黄色。柑橘やリンゴ、白桃などといった様々なフルーツの香りが飛び込んできます。フレッシュながらバランスよく飲めるワインです。

前菜やタパス、白身のお肉、もちろん魚介とも相性のよく楽しめます。

【Kim Atkin 2017:92point】

#### ◆ Vivanco Rosado ビバンコ・ロサード

<品種>テンプラニーリョ85%、ガルナッチャ15% <樹齢> <土壌>

<栽培>プリオネスに所有する畑から。

<醸造>10月第2週目に収穫、軽くプレスされたぶどうは、10度に管理され12~24時間浸漬。その後、14~16度で発酵。 <生産本数>

紫がかかった明るいピンク色。リコリスやラズベリー、イチゴのような香りの後にバラやスミレのような香りが追ってきます。

野菜やバーベキュー、サラダやシャルキュトリーとの相性のよいワイン。

【Kim Atkin 2017:94point】

#### ◆ Vivanco Crianza ビバンコ・クリアンサ

<品種>テンプラニーリョ100% <樹齢>28年 <土壌>鉄粘土質土壌

<栽培>プリオネスに所有する特定の区画から。

<醸造>10月初旬に手摘みで収穫後、36時間3度に温度管理された部屋で選果。その後、フレンチオークで発酵し、20日間のスキンコンタクト。さらにフレンチ

オークとアメリカンオークに移し、16か月の熟成。瓶詰め後は、最低6か月はリリースまで瓶で熟成させます。 <生産本数>80万本

チェリーのような明るい赤色。完熟した赤い果実、リコリスやスパイスの香りがバランスよく溶け込んでいます。エレガントで余韻の長いワイン。

特にお米の料理、肉料理などとの相性のよいワインです。

【Guia Penin2017:91Points】

【Kim Atkin 2018:91point】

◆ **Vivanco Reserva** ビバンコ・レセルバ

<品種>テンプラニーヨ90%、グラシアーノ10% <樹齡>35年 <土壌>粘土石灰質

<栽培>プリオネスに所有する特定の区画から。

<醸造>テンプラニーヨは10月上旬、グラシアーノは10月下旬に手摘みで収穫。その後、36時間3度に温度管理された部屋に移し選果。フレンチオークで発酵し、20日間のスキンコンタクト。さらにフレンチオークとアメリカンオーク(新樽と一回使用樽)に移し、24か月の熟成。瓶詰後は、最低24か月はリリースまで瓶で熟成させます。 <生産本数>本

チェリーやブラックベリーにセイジやシナモンの香りが加わります。タンニンがきれいに溶け込み、完熟した果実味を余韻長く感じることのできるワイン。

すべての肉料理やキノコ、熟成したチーズなどの相性がよく、チョコレートにもよく合います。

【Kim Atkin 2017:94point】

【Wine Advocate:91point】

◆ **Collección Vivanco 4 Varietales** コレクション・ビバンコ・クアトロ・バリエタレス

<品種>テンプラニーヨ70%、グラシアーノ15%、ガルナッチャ10%、マスエロ5% <樹齡> <土壌>

<栽培>プリオネスに所有する特定の区画(Finca El Cantillo)から。

<醸造>新樽で20か月の熟成。 <生産本数>

きれいなガーネット。完熟した果実味のアロマがパワフルに香ります。ミネラルやスパイスのニュアンス、甘草のような香り。タンニンが滑らかで余韻の長いワイン。

18世紀に使われていたボトルの形を参考にした独特なボトル形。ラベルにはビバンコのワイン博物館に展示されているコレクションが使われています。

【Kim Atkin 2017:94point】

◆ **Collección Vivanco Parcelas de Maturana Tinto** コレクション・ビバンコ・パルセラス・デ・マウラナ・ティント

<品種>マウラナ・ティント100% <樹齡> <土壌>

<栽培>プリオネスに所有する特定の区画(エル・マンサーノEl ManzanoとソブレヴィラSobrevilla)から。

<醸造>フレンチオークで14か月の熟成。 <生産本数>1818本(2015年)

非常に深みのある紫がかかった赤色。豊かな果実味とともにクローブやクミンのようなスパイスの香りも迫ってきます。

ミネラルも豊かで、口に含むとそのバランスの良さからエレガントな印象を受けます。

18世紀に使われていたボトルの形を参考にした独特なボトル形。ラベルにはビバンコのワイン博物館に展示されているコレクションが使われています。

【Kim Atkin 2017:94point】

◆ **Collección Vivanco Dulce de Invierno** コレクション・ビバンコ・ドウルセ・デ・インヴィエルノ

<品種>テンプラニーヨ50%、グラシアーノ20%、ガルナッチャ20%、マスエロ10% <樹齡> <土壌>砂質、粘土質

<栽培>プリオネスに所有する特定の区画(Finca El Cantillo)から。

<醸造>フレンチオークで12か月の熟成。 <生産本数>3062本(2015年)

遅摘みでつくる甘口ワイン。6か月のフレンチオークでの発酵後、12か月樽熟成。

明るいオレンジ色。ドライピーチやオレンジのピールやカカオの香り。余韻の長いワイン。10-12度でのサービスをおすすめします。

フルーツをつかったケーキやチーズなどの相性はもちろん、冷製の甲殻類なども相性がよいワイン。

【Guía Penin 2015:94point】

