



3兄弟が進化させる古き良きアラベサ



生産者について



左からファン・マリ、イニゴ、ホセ・ルイス

リオハ・アラベサのパニョ・デ・エブロ（Baños de Ebro）にある生産者。

ワイナリーの設立は、100年以上前にさかのぼります。

20世紀のはじめ、現在の当主である3兄弟の祖父であるドミニオ・デ・ベルサル氏が、この地でブドウ栽培を始めたことからこの地でのぶどうづくりがスタートしました。先代である父の世代に交代したのを機に、ぶどう農家からワインメーカーへと転身。1999年に現在の醸造所を設立し、現在は彼らの息子であるホセ・ルイス、ファン・マリ、イニゴ・ベルサルの3人でワイナリー運営をおこなっています。

ワインにはできるだけ手をくわえず、土地の個性を出したいという3人。多くの地品種を植えて、それらの最大限のポテンシャルを引き出すべく、日々、試行錯誤を続けています。



畑について

町に近い5つのムニシピオ（市町村）に計50haの自社畑を所有。最も樹齢の高いぶどう畑は樹齢100年以上。シエラ・カンタブリアの近くの高台に植えられているものもあれば、エブロ川の近くに植えられているものもあります。そのため、石灰質の土壌は標高の高いところに多く、川に近いところは砂質が多く、中間地帯は粘土石灰質。80%テンプラニーリョ、10%ピウラ、5%グラシアーノ、残りの5%にマトゥラナ、マルヴァジア、ガルナッチャなどが植わっています。



ワインについて

◆ Blanco Joven ブランコ・ホーベン

<品種>ピウラ 90%、マルヴァシア 10% <平均樹齢>50年 <土壌>粘土石灰質 <栽培>リュット・レゾネ

<醸造>15℃以下に温度コントロールのもと、20日間アルコール発酵。 <生産本数>20,000本

フレッシュで果実味豊か。発酵によって、ピウラ、マルヴァシアの由来の第一アロマが保たれ、柑橘系果実、リンゴや洋ナシの果実味が感じられます。アルコールと酸のバランスがよく、余韻の長いワインです。

◆ Maceración Carbónica マセラシオン・カルボニカ

<品種>テンプラニーリョ 92%、ピウラ 8% <平均樹齢>35年 <土壌>粘土石灰質 <栽培>リュット・レゾネ

<醸造>ぶどうは房ごとステンレスタンクに入れて、伝統的なカーボニック・マセレーション製法。その後、プレスし、26℃以下に温度コントロールのもと、10日間アルコール発酵。 <生産本数>90,000本

縁に紫色を帯びた明るい赤色。ストロベリー、レッドカラント、ラズベリーなどの赤いベリーのフルーティーなアロマで、スワリングすると、バラのような花のアロマが現れます。シルキーで温かみのあるアタックで、柔らかいタンニンと完璧な酸味が絶妙なバランスの、果実味豊かで、飲みやすいワインです。

【2023VT : Tim Atkin 90Points】

◆ Crianza クリアンサ

<品種>テンプラニーリョ 95%、グラシアーノ 5% <平均樹齢>50年 <土壌>粘土石灰質 <栽培>リュット・レゾネ
<醸造>手摘みにて選果しながら収穫。除梗後、ステンレスタンクにて、30℃以下に温度コントロールのもと、12日間アルコール発酵。その後、フレンチオーク、アメリカンオークのバリックにて12ヶ月熟成。 <生産本数>80,000本
濃厚なチェリーレッド。熟した黒い果実のアロマで、繊細でエレガントなロースト香が感じられます。スワリングすると、ミネラル、野生のベリーのアロマに、バニラのニュアンスとうまく調和します。口に含むとは丸みがあり、包み込むようで、熟した赤と黒のベリーの風味が際立ち、熟したエレガントなタンニンとのバランスが良く、長く心地よい余韻が続きます。

【2021VT : Tim Atkin 91Points】 【2021VT : Concours Mondial de Bruxelles 2024 Gold】

◆ Graciano グラシアーノ

<品種>グラシアーノ 100% <平均樹齢>40年 <土壌>粘土石灰質 <栽培>リュット・レゾネ
<醸造>手摘みにて選果しながら収穫。除梗後、500Lのフレンチオークのバリックにて、5日間ほどマセレーション。アルコール発酵後、澱引きし、再びバリックに戻してマロラクティック発酵。その後、500Lのフレンチオークのバリックにて8ヶ月熟成。 <生産本数>1,500本
濃厚なチェリーレッド色。ブラックベリー、ブラックカラント、ブラックチェリーのアロマ。スワリングすると、レッドグレイプフルーツのドライなニュアンスのほか、リコリス、フレッシュな草の香りを感じます。口に含むとフレッシュで生き生きとしており、ブラックベリーのアロマで、黒いベリーと軽いカシスのタッチ。味わいはシルキーで、グラシアーノの特徴的なニュアンスが際立ちます。柑橘系の酸味とタンニンはソフトでエレガント。後味はフレッシュさとほのかなロースト香が際立ち、ほのかなロースト香とビター・チョコレートニュアンスが残ります。

【2021VT : Tim Atkin 94Points】

◆ 7 Varietales シエテ・バリエタレス

<品種>マトゥラナ 40%、グラシアーノ 10%、ガルナッチャ 10%、メルロー 10%、カベルネ・ソーヴィニヨン 10%、シラー 10%、プリエト・ピクード 10% <平均樹齢>40年 <土壌>粘土石灰質 <栽培>リュット・レゾネ
<醸造>手摘みにて選果しながら収穫。除梗後、ステンレスタンクにて、30℃以下に温度コントロールのもと、12日間アルコール発酵。フレンチオークのバリック（新樽）にてマロラクティック発酵。その後、フレンチオークのバリックにて17ヶ月熟成。 <生産本数>2,000本
すみれ色を帯びた鮮やかな赤色。プラムのような黒い果実のアロマ。スワリングするとアロマの強さが増し、塩味、スパイスさ、ローストした木の香りが感じられます。口に含むと、滑らかでシルキーで、表情豊かで軽く、熟した果実の力強さを感じられます。熟したエレガントなタンニンと上質なロースト香のバランスが取れたワイン。余韻は長く、塩味が感じられません。

【2021VT : Tim Atkin 93Points】 【2018VT : Tim Atkin 94Points】

◆ Las Laderas de José Luis ラス・ラデラス・デ・ホセ・ルイス

<品種>テンプラニーリョ 100% <平均樹齢>80年 <区画>標高500~560mで南向きの単一畑 <土壌>粘土石灰質
<栽培>リュット・レゾネ
<醸造>手摘みにて選果しながら収穫。ワイナリー搬入後、選果台にてさらに選果。一部は500Lのバリック、残りはコンクリートタンクにて発酵。その後、一部は500Lのバリック、残りはコンクリートタンクにて8ヶ月熟成。 <生産本数>1,900本
シングルヴィンヤードのテンプラニーリョ 100%。ベルサル家が昔から所有している区画で、土壌構成、方角などぶどうの生育に最高の条件がそろっています。
濃いチェリーレッド。力強いアロマがあり、カシス、ザクロ、チェリーを思わせる赤い果実の香りが多く、後味にはロースト香が感じられます。口に含むと、チェリーやザクロなどの赤い果実のジューシーな味わいで、タンニンとほどよい酸がフレッシュさと重みを与えてくれる、非常にエレガントなワインです。赤身肉やジビエ料理、熟成チーズなどと一緒に。

【2020VT : Tim Atkin 96Points】 【2020VT : Concours Mondial de Bruxelles 2024 Gold】 【2018VT : Tim Atkin 95Points】