



SPAIN / PENEDES

ピュアでエレガントなビオロジーカバ



生産者について



ジョアン・ラバダ氏

2010年にペネデスに設立された生産者です。

オーナーのハビエル・ガラレタは、1993年にアラエックス(Araex)というスペイン各地の高品質なファミリー経営のワイナリーのワインを輸出する会社を設立し、小さくて優良な生産者を世界各国に紹介してきました。

この仕事をするなかで、高品質なカバが国際的にも求められていることを感じ、他と一線を画した誠実なカバをつくろうと、優れた畑を探しまわり、ペネデスの中央に位置する現在所有する畑に巡り合いました。

ハビエルの母、コンチは、当初より息子ハビエルの夢を応援し、一緒にカバの生産に向けて奔走してきましたが、完成間近であった2010年7月に他界。エレガントでモダンなカバというだけでなく、エレガントで卓越したものをともに目指した母コンチへのオマージュが込められたブランド名となっています。

醸造を手掛けるのは、ペネデス出身のジョアン・ラバダ氏。セパージュのブレンド比率については、ジョアンがミッシェル・ローランからのアドバイスを受けながら決定しました。



畑について

自社畑面積は200ha。平均樹齢は25～40年、一部70年をこえる樹もあります。砂質と粘土質土壌で、ビオロジーで栽培。年間生産量は200万本ほど。



ワインについて

◆ Brut Selección ブルット・セレクション

<品種>チャレッロ30%、パレリャーダ30%、マカベオ30%、シャルドネ10% <樹齢>25年以上

<土壌>砂質、粘土質 <栽培>ビオロジー

<醸造>収穫は夜間に行い、手摘み。プレス後、16℃に温度管理のもと、9日間ほどステンレスタンクで発酵。その後、最低12ヵ月瓶内熟成。 <ドザージュ>10g/L <生産本数>130,000本

フレッシュで輝きのあるゴールド繊細な泡が心地よいエレガントなワイン。フルーティでトースト香のニュアンスも楽しめます。丸みのある味わいで、余韻の長いワインです。食前酒、または、サラダやお米料理、チーズ、軽めの魚料理との相性のよいワイン。

【Decanter 2021 : 91points】

◆ Brut Blush (Rosado) ブルット・ブラッシュ (ロサード)

<品種>トレパット100% <樹齢>10年以上 <土壌>砂質、粘土質 <栽培>ビオロジー

<醸造>収穫は夜間に行い、手摘み。プレス後、16℃に温度管理のもと、9日間ほどステンレスタンクで発酵。その後、最低12ヵ月瓶内熟成。 <ドザージュ>10g/L <生産本数>250,000本

魅力的な淡いチェリーレッド色。力強く、赤い果実のクリーンなアロマで、口に含むとフレッシュでフルーティ。骨格があり、飲み心地の良いスパークリングワインです。食前酒として、また、サラダやお米料理、シーフードはもちろんのこと、魚のグリルなどと一緒に。

【MUNDUSVINI 2023 : Gold】

◆ **Brut Reserva ブルット・レセルバ**

<品種>チャレッコ30%、パレリャーダ30%、マカベオ30%、シャルドネ10% <樹齢>25年以上

<土壌>砂質、粘土質 <栽培>ビオロジー

<醸造>収穫は夜間に行い、手摘み。プレス後、16℃に温度管理のもと、ステンレスタンクで発酵。その後、18ヵ月以上瓶内熟成。 <ドザージュ>10g/L <生産本数>48,000本

深みのあるゴールドの色合いで、繊細な泡がエレガントに広がります。濃厚な香りで、熟成した果実のアロマと、長い澱とのコンタクトによるトーストしたようなほのかなニュアンスも楽しめ、やや厚みのあるワイン。丸みのある味わいで、余韻の長いワインで、クリーミーでフレッシュな余韻が残ります。食前酒として。また、熟成した複雑味のあるカバのため、グリル料理やソースをつかった料理のほか、白身肉やシチューとご一緒に。

◆ **Brut Nature Gran Reserva ブルット・ナトゥレ・グラン・レセルバ**

<品種>チャレッコ40%、マカベオ30%、パレリャーダ20%、シャルドネ10% <樹齢>25年以上

<土壌>砂質、粘土質 <栽培>ビオロジー <生産本数>30,000本

<醸造>収穫は夜間に行い、手摘み。プレス後、15-17℃に温度管理のもと、ステンレスタンクで発酵。その後、30ヵ月以上瓶内熟成。カバ・デ・グアルダ・スペリオール (Cava de Guarda Superior)。 <ドザージュ>0g/L

黄金色の輝きを帯びた濃い黄色。しっかりとした香りで、焼きリンゴ、ドライアプリコット、ヘーゼルナッツのロースト香に、ブリオッシュやバターのような心地よい焼き菓子のニュアンスが感じられ、後味には熟成由来のスモーキーでローストしたようなニュアンスも。長期間の瓶内熟成を経てなおフレッシュで温かみがあり、バランスが取れており、しっかりとした味わいで、シルキー。口当たりがよく、長い余韻が楽しめます。食前酒として。サラダ、お米料理、軽い味付けの魚料理に最適。また、しっかりと熟成感のあるスパークリングワインのため、ガストロノミックなお料理にも完璧にマッチします。

【Decanter 2024 : 90points】【INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2024 : 96points, Spanish Sparkling Trophy】

◆ **Extra Brut Imperial エクストラ・ブルット・インペリアル**

<品種>チャレッコ40%、マカベオ30%、パレリャーダ20%、シャルドネ10% <樹齢>25年以上

<土壌>砂質、粘土質 <栽培>ビオロジー

<醸造>収穫は夜間に行い、手摘み。プレス後、16℃に温度管理のもと、ステンレスタンクで発酵。その後、22ヵ月以上瓶内熟成。 <ドザージュ>6g/L <生産本数>12,000本

グリーンイエローがかった、淡いブリリアントイエロー。ホワイtpパールのような細かい泡がゆっくりと上昇し、王冠を形づくれます。個性的でありながら、非常に心地よいアロマで、パワフルでありながら、エレガントで、五感を楽しませてくれます。口を含むと、クリーミーでありながら、パワフルで、心地よく、複雑で熟成からくるまろやか。力強く、洗練された見事な味わいは、バランスの良さ、風味の豊かさ、そして、アロマティックな余韻が持続します。食前酒として、サラダ、米料理はもちろん、熟成感のあるしっかりとした味わいのカバのため、ソースやチーズをつかった味のしっかりとしたお料理とも良く合います。

【Decanter 2024 : 90points】