

# Alma de Carraovejas

アルマ・デ・カラオベハス



ALMA CARRAOVEJAS

## 詳細・歴史

「アルマ・デ・カラオベハス」はルイス家が経営するセゴビアを代表する企業で、4つのワイナリーを傘下に持ち、レストラン事業などを手掛けています。オーナーであるホセ・マリア・ルイス氏は1972年に、イタリア、ミラノの「International Office of Wine」と「Wine in Milan」が主催する初めての世界ソムリエ・コンクールにおいてスペインを代表し、32か国から出場した強豪を相手に見事ブロンズ・メダルに選ばれ、同時に「Diploma of Honor」と「International Master of Cups」の称号を獲得した人物です。

彼はその後ソムリエの傍ら天性のクリエイティビティと見事な経営センスを発揮し、1982年からセゴビアでレストラン経営に着手し、地元の食材をふんだんに使い、伝統的でありながらトレンドを意識した斬新な料理を提供してきました。レストランのシグニチャー・ディッシュの「子豚のロースト」は大変な人気を博し、この地方の郷土料理的な存在になり、商標登録されるまでになっています。ソムリエ、シェフ、起業家という3足の草鞋を履き、卓越した嗅覚と革新的思考を持ち合わせたホセ・マリア・ルイス氏が、食とワインに精通するプロフェッショナルたちと共に生み出すワインは、スペインにおける最先端の一流ワインとして、世界中で高く評価されています。



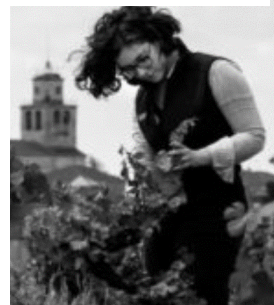
## OSSIAN (Segovia)

オシアン (セゴビア)

## 詳細・歴史

アルマ・デ・カラオベハス社傘下のボデガの一つで、セゴビアにおいて5世紀に渡るワイン造りの伝統を受け継いできており、自然に敬意を払いながら誠実に作業に取り組むことにより、持続可能なワイン造りを行うことを使命として運営されています。特にブルゴーニュの銘白ワインを手本とすべく高樹齢のヴェルデホの可能性を追求しており、自社畑に植えられたこの稀に見るブドウ樹は、非常にミネラル豊富で味わいの骨格のしっかりとした実を付けます。ワインコンサルタントには白ワインを得意とするラファエル・パラシオス氏が招かれており、醸造責任者には同じ傘下であるボデガ『バゴ・デ・カラオベハス』と同じく、2019年にスペインのベスト・ワインメーカーに選ばれた実力派のアルム・デナ・カルボ女史が就任しています。(写真)

OSSIAN  
VIDES Y VINOS



## 畑・栽培

19世紀後半にヨーロッパをで猛威を振るったフィロキセラですが、オシアンの自社畑は深くサラサラの砂質土壌のため害虫となるアブラムシがブドウ樹の根っこまで到達する前に窒息してしまい、その被害を免れてきました。それゆえなんと200年以上にもなる樹齢の樹が存続しています。栽培チームはこの稀に見る貴重な畑の回復と維持に取り組み、人・環境・ブドウ樹の自然なバランスを追求するために生態系の観察に努め、オーガニックの認定を受けて管理しています。



## 醸造

ヴェルデホが持つ熟成可能な特性を最大限に表現するため、全ての工程で十分に状態を見極めるため全て手作業で行われます。発酵槽と熟成槽は厳密に選別され、発酵はもちろん自然発酵で行われ、熟成ではテロワールの個性を損なうことの無い樽使いが施されています。

商品コード

ワイン名

容量

ヴィンテージ

税別参考上代

64110118

Quintaluna

キンタルナ

750ml

2018

¥3,300



【キュヴェ】稀に見るブレ・フィロキセラの古樹から生まれた希少キュヴェで、セゴビアのヴェルデホならではの豊かなミネラル感と透明感のあるオイリーで魅惑的な白ワイン。

【品種】ヴェルデホ100% 【タイプ】白ワイン

【産地】標高が850mになる冷涼なセゴビア北部

ニエヴァ、アルデアヌエバ・デル・ゴドナル、サンティウス・デ・サン・ホアン・パウティスタ

【土壌】アミノ酸の一種であるゴドンを含む小石混じりの砂質、ミネラル豊かなワインを生む色の濃い粘板岩質など

【2018年VTG】理想的な気候条件のもと、健康的な果実が実りました。

【ブドウ樹】《60%》フィロキセラの被害を受けていない19世紀に植樹された接ぎ木のない樹 《40%》若樹

【全房使用率】0% (除梗100%) 【収穫】手摘み

【発酵】区画ごとに分け、発酵槽は主に小型のステンレスタンクと少量の木樽を用い、定期的に軽くパトナージュを行いながら野生酵母にて自然発酵を促します。

【熟成】主にステンレスタンクと少量の木樽を用いて、澱と共に9か月間 【瓶詰時期】2019年8月

【テイastingノート】熟した果実やハーブ、僅かにまるやかな乳製品のアロマが魅力的で、味わいはフレッシュで丸みがあり旨味と豊かなミネラルを感じます。複雑で生き生きとした口当たりで満足感のある、軽快な印象のヴェルデホとは一線を画した味わいです。

【生産量】90,000本

【評価】「ギア・ペニン」91pts、「ジェームス・サックリング」92pts、「ヴィノス」92pts、「ワイン・スペクテイター」90pts

【アルコール度数】14.5%

JAN 8437009910184

# Pago de Carraovejas (Ribera del Duero)

パゴ・デ・カラオヴェハス (リベラ・デル・ドウエロ)

## 詳細・歴史

ホセ・マリア・ルイス氏が1987年に、リオハと並んでスペインを代表する銘醸地であるリベラ・デル・ドウエロの中心の街、Peñafiel／ペニャフィエル村に立ち上げたボデガです。この村はスペイン中北部、カスティーリャ・イ・レオン州に位置し、当地区の赤ワインの生産において最も長い歴史を誇ります。街の真ん中には10世紀に建てられた趣のあるペニャフィエル城がそびえており、現在はワイン博物館として当地を目指す世界中のワイン愛好家の好奇心を満足させる存在となっています。ボデガは村を見下ろす小高い丘の上に位置し、所有する敷地内には最良の条件が揃う由緒あるブドウ畑をいくつも抱えており、創業時は60ヘクタールだった自社畑は徐々に拡大され、敷地総面積は最先端の醸造施設を含むとなんと26,000㎡以上に及びます。眼下に広がる厳かなペニャフィエル城と雄大なブドウ畑の絶景は正に眺望絶佳！その美しさは筆舌に尽くしがたいほどで、ゆったりと歴史を刻んでいます。



## 畑・栽培

【気候】大陸性気候で、冬と夏、昼と夜の寒暖差が非常に大きい 【自社畑総面積】160ha  
【栽培品種】ティント・フィノ(テンプラニーリョ)、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ  
【畑立地】ペニャフィエル城を臨む南東向きの急な斜面(斜面:30~50%)、標高850~900m  
【土壌】リベラ・デル・ドウエロでは珍しい石灰岩質で、カルシウムを含む土は白く輝きを放っています。  
【栽培管理】持続的な農業を行うことを基本理念に、自然環境に最大限に配慮し、伝統的な手法とイノベーションを組み合わせた栽培を行っており、常時ドローンを使って畑を観察し、気温が4℃を下回ると送風機を使って降霜を防ぐなどしています。  
【収穫】15kg入りの木箱に手摘みで収穫され、選果は畑で1回と低温に保たれた選果台で2回の合計3回。

## 醸造

醸造責任者には 同じ傘下である上記のボデガ『パゴ・デ・カラオベハス』と同じく、2019年にスペインのベスト・ワインメーカーに選ばれた実力派のアルムデナ・カルボ女史が就任しています。最先端の設備を誇る醸造施設には当地区でいち早く取り入れられた「重力システム」が採用されており、収穫されたブドウは移動用を使用する『OVI』と呼ばれる小さな容器に乗せられ、ポンプやホースなどの器具を介することなく重力の作用のみに委ねられて発酵タンクまでストレス無く運ばれます。発酵に用いる樽はフランスの名門「Taransaud／タランソー」、「Radoux／ラドゥー」、「Seguin Moreau／セギン・モロー」社などから取り寄せられ、『OVUM』と呼ばれる2,000L入の国内最大級サイズの卵型の木製タンクも装備されています。熟成用の樽は3,000個以上あり、小まめに状態を確認しやすくするため、重ねず整然と並べられています。テロワールの個性を最大限に反映するため野生酵母による自然発酵が促され、熟成における新樽の使用率は厳格に見極められながら、最長3年間樽で寝かされます。瓶詰時期は毎年春で、キュヴェによってはさらに6~36ヵ月間瓶熟成が施されます。



商品コード

ワイン名

容量

ヴィンテージ

税別参考上代

64030117

Pago de Carraovejas

パゴ・デ・カラオベハス

750ml

2017

¥6,000



【アペラシオン】D.O. Ribera del Duero

【品種】テンプラニーリョ 94%、カベルネ・ソーヴィニヨン 4%、メルロ 2% 【タイプ】赤ワイン

【畑立地】非常に急な斜面に位置し、標高850m以上

【土壌】今から約6,500万年前~180万年前の新生代に形成された石灰岩を含むローム層(花崗岩)と、砂岩のブレンドで、表面は赤みを帯びた細かな粒子の粘土で覆われていて保水性に優れています。

【仕立て】Doble Cordon Royat／ダブル・コルドン・ロワイヤ

【2017年VTG】一年を通して雨が少なく、霜の被害に見舞われた年になりました。冬は比較的温暖で雨が少なく、4月に霜が降ったため収量がかかなり減ってしまいました。初夏は穏やかな気候で開花が促され、夏は暑かったものの7月と8月の多少の雨によって成育のバランスが保たれました。トータルで収量は例年の40%減になりましたがブドウの品質は非常に満足のものとなりました。

【収穫】9月19日~9月30日

【発酵】選果後破砕し、野生酵母にて自然発酵 【マロラクティック発酵】あり

【熟成】木目の細かいフランス産とアメリカ産のオークの新樽と数年使用樽にて1年間寝かせ、さらに瓶熟成1年間。

【テイastingノート】パワフルながら開放的で鮮やかな果実味と繊細で存在感のあるタンニンが美しいハーモニーを奏でており、非常に表現力豊かな赤ワインです。

【アルコール度数】15.5% 【生産量】450,000本



JAN 8426411002174



商品コード

ワイン名

容量

ヴィンテージ

税別参考上代

64033115

Cuesta de las Liebres

クエスタ・デ・ラス・リエブレス

750ml

2015

¥28,000



【キュヴェ】自然と人間の営みの究極のバランスをコンセプトに日当たりの良い急激な斜面の畑で育つブドウを用いて、例外的に素晴らしい両年の時にのみ造られるスペシャル・キュヴェ。

【アペラシオン】D.O. Ribera del Duero

【品種】テンプラニーリョ100% 【タイプ】赤ワイン

【区画面積】4ha 【畑立地】標高900m、傾斜40~50%の急斜面 【仕立て】ゴブレ式(株仕立て)

【土壌】今から260万年以上前の新生代の初期にあたる第三紀(Tertiary Period)に形成された、カルシウムとミネラルの豊富なローム層(花崗岩)と石灰岩質

【2015年VTG】注目に値するほど変化に富むヴィンテージでした。冬は比較的温暖で雨量が少なく、気温が上がりが始めた初夏にはタイミングよく雨量が増え発芽がスムーズに促されました。5月後半に霜の被害に遭い収量は減ることになりましたが、ブドウの味は凝縮されました。成熟期の後半は幸い雨が少なく、気温がほどよく上昇したので順調に収穫を行うことができました。

【収穫】9月24日~10月15日

【発酵】選果後、破砕され、フードルにて自然発酵 【マロラクティック発酵】あり

【熟成】木目の細かいフレンチ・オークの新樽にて24か月間寝かせ、瓶詰後さらにリリースまで最低24か月間熟成させます。

【テイastingノート】一本芯が通った高貴な印象で、香り、味わい共に非常に複雑でパワフルです。円みのある滑らかな口当たりは非常にエレガントで、美しい酸とタンニンにより骨格がしっかりしており、熟成を経ることでさらに偉大な一面をみせてくれるでしょう。

【生産量】7,500本

【評価】ギア・ペニン 95pts、ティム・アトキン 93pts、ジェームス・サックリング 93pts

【アルコール度数】15.5%

JAN 8426411004154



## PAGO DE CARRAOVEJAS

### FINCA Y BODEGA

