

# Bernabeleva (Madrid)

ベルナベレヴァ (マドリッド)



## 詳細・歴史

ボデガ『ベルナベレヴァ』は、スペインの首都マドリッドから西へ車で約1時間のところにある瀟洒な街 San Martín de Valdeiglesias / サン・マルティン・デ・バルディグレシアスの Cerro de Guisando / セロ・デ・ギサンド山脈と Gredos / グレドス山脈のふもとに位置しています。ここはスペイン内陸にありながら標高が高く、非常に冷涼なブドウ産地で、すぐそばにはローマ時代に Lusitania / ルシタニア県と Tarraconense / タラコネンセ県との境界線となっていた Tórtolas / トルトラ川があり、この地には人々の長い歴史が刻まれてきました。ボデガの歴史も古く、約100年に渡りますが、その起源は1923年にマドリッドの名医、Dr. Vicente Álvarez-Villamil / ビセンテ・アルバレス・ヴィラミル博士が土地を購入したことから始まります。彼は高貴な品種ガルナッチャを植え、ボデガを「ベルナベレヴァ：熊の棲む森」と名付けました。現在は子孫らが受け継いでおり彼らは何十年もの間、ヴィラミル博士が創業当時に植えた古いブドウ樹を植え替えることはせず、決して今のスペインの流行に流されることなく、膨大な手間と時間を費やしなが、誠実で、高品質で、希少価値の高いワインを生み出し続けています。古い写真の笑顔の女性は、ヴィラミル博士の娘ルーザさんです。

## 哲学

『ベルナベレヴァ』では自然とのバランスを尊重した畑仕事が行われています。有機栽培の認証を受けることは彼らの目標ではないため、敢えて取得してはませんが、それに相応しい栽培方法を厳密に取り入れ、100年に渡り、365日休むことなく努力を続けています。ボデガでは、この先の未来においても高品質なブドウを育て続けていくためには、「環境と調和し、自然のサイクルを重視し、丹念に自社畑の手入れをすることが唯一の方法である」と捉えています。その哲学に基づいて育まれたブドウを用いて造られたワインは、それぞれの標高、方角、土壌、樹齢などの特徴をしっかりと表現しています。

## ロゴ

『ベルナベレヴァ』のロゴは「狩猟の女神」と「熊」を表しています。ギリシャ神話に登場する狩猟の女神は、精霊の棲む森を献身的に守り、ブドウの収穫を祝ってワインを讃える儀式では、熊を伴っていたという話が伝えられています。また「ベルナベレヴァ」とは、「熊の道」や「熊の棲む場所」、または「熊の隣」という意味があり、これら2つのインスピレーションを受け、ロゴには狩猟の女神が熊にまたがるモチーフがデザインされています。

## D.O. Vinos de Madrid / ビノス・デ・マドリッド

1990年に創設された新しい D.O. / 原産地呼称です。

【サブゾーン】①「Arganda / アルガンダ」 ②「Navalcarnero / ナリカルネロ」

③「San Martín de Valdeiglesias / サン・マルティン・デ・バルディグレシアス」 ④「El Molar / エル・モラール」

【気候】スペイン内陸にありながら標高が高いため比較的冷涼で、一年を通して晴天で風の強い日が多いため日照時間が長く、非常に乾燥しています。

【主要品種】《白ブドウ》アルビーリョ、マルバル 《黒ブドウ》ガルナッチャ、テンプラニーリョ (別名: テイントフィノ)



## 畑・栽培・収穫

畑仕事は馬と共に全て手作業で行い、家畜の牛の糞の堆肥を使用し、有機レベルの高い土壌を丹念に整え、ケミカルなものは一切使わない伝統的な有機農法で栽培、管理しています。冬と春の剪定などの多くの畑作業は月の暦に合わせて行われています。あえて有機栽培の認証は取得していません。

【自社畑】古樹が植えられた畑を合計35ヘクタール所有

【区画】広さ、土壌、方角、斜度などのテロワールの条件や樹齢に基づき、細かく区画を分けて管理

【標高】600m~830m

【土壌】主に茶褐色で比較的酸性度の高い風化した花崗岩から成る砂質  
海拔830m以上の高地の区画は土壌が浅い

【栽培品種】ガルナッチャ、アルビーリョ、モスカテル・デ・グラノ・メヌード、モレニーリョ、ガルナッチャ・ブランカ

【年間降水量】約628mm

【収穫】12kg用のバスケットを用いて、手作業で行います。



## 品種: Albillo / アルビーリョ

D.O. ビノス・デ・マドリッドの主要白ブドウ品種です。比較的ニュートラルなタイプで、フローラル & フルーティーなアロマがあり、グリセリンが豊富で口当たりがよく、ときにアカシアの蜂蜜のニュアンスを伴う余韻のあるワインになります。

## 品種: Moscatel de Grano Menudo / モスカテル・デ・グラノ・メヌード

アンダルシア地方やナバーラで多く栽培されている白ブドウ品種で、発芽が早く石灰質土壌を好み、干ばつへの耐性もあります。ドライ、セミドライ、甘口ワインが造られますが、美しい酸があり非常に華やかなアロマが魅力的で、モスカテル(マスカット)よりももちりした味わいになり、アルコール度数高くなります。

## 品種: Garnacha Blanca / ガルナッチャ・ブランカ

スペイン各地で広く栽培されている白ぶどう品種で、ボディのしっかりとした、アルコール度数の高いワインになります。

## 醸造

【マセレーション】ゆっくりとした抽出ができるよう、低温で24時間

【発酵】区画ごとに分け、それぞれに合った発酵槽を用いて、人的介入は最小限に抑え、野生酵母による自然発酵を促します。

【マロラクティック発酵】全ての赤ワインで30日間以上

【熟成】大小さまざまなサイズのフレンチオーク樽を用いて、それぞれのキュヴェに合わせた熟成期間を経ます。  
※輝くほどの華やかなアロマを覆い隠すことがないよう、新樽はほとんど使用しません。



# Vino Blanco Seco

商品コード	ワイン名	容量	ヴィンテージ	税別参考上代
64810117	Navaherreros Blanco ナバエレロス・ブランコ	750ml	2017	¥2,700
	<p>【キュヴェ】San Martín de Valdeiglesias／サン・マルティン・デ・バルデイグレシアスのテロワールを表現した「村のワイン」というコンセプトのもと、ボデガ全域のブドウを用いて区画ごとに分けて醸造し、豊かな果実味生かし粒を集めてアッサンブラージュした辛口白ワイン。キュヴェ名は「白い船」という意味です。</p> <p>【品種】①75%:アルビーリョ・レアル 《土壌》花崗岩 《区画》方角の違う数区画 《樹齢》70年～80年 ②25%:マカベオ 《標高》830m 《樹齢》35年</p> <p>【タイプ】辛口白ワイン</p> <p>【マセラシオン】低温にて ①アルビーリョ 24時間 ②マカベオ 48時間</p> <p>【発酵】区画ごとに分け、フレンチオーク古樽にて野生酵母による自然発酵</p> <p>【熟成】①アルビーリョ:フドル(2500L)にて10カ月間 ②マカベオ:フレンチオーク古樽(500L～1500L)にて9ヶ月間</p> <p>【生産本数】15,000本</p> <p>【アルコール度数】12.0% ◆無濾過</p>			
JAN 8437011795014				
64813118	Cantocuerdas Albillo カントクエルダス・アルビーリョ	750ml	2018	¥3,600
	<p>【キュヴェ】「Cantocuerdas」とはスペイン語で「ともに歌う」という意味</p> <p>【品種】アルビーリョ・レアル 100% 【タイプ】辛口白ワイン</p> <p>【区画】地中海性の木々が育つ森に囲まれた3つの区画 【畑立地】標高715m～740m</p> <p>【土壌】石英が豊富に含まれた深い花崗岩質 【樹齢】約90年</p> <p>【全房使用率】1/3 【マセラシオン】低温にて36時間</p> <p>【発酵】除梗分と全房分を分け、いずれも低温にてシュールリーでバトナーージュを行わず、50日間野生酵母による自然発酵</p> <p>【熟成】フレンチオーク樽(500L)にて、バトナーージュ無しで11ヶ月間</p> <p>【生産本数】1,500本</p> <p>【アルコール度数】12.5%</p>			
JAN 8437011795779				
64814117	Cantocuerdas Moscatel Seco カントクエルダス・モスカテル・セコ	750ml	2017	¥3,600
	<p>【キュヴェ】土着品種 モスカテル・デ・グラノ・メヌードを用いた革新的でドライな意欲作キュヴェ</p> <p>【品種】モスカテル・デ・グラノ・メヌド 100% (非常に小粒) 【タイプ】辛口白ワイン</p> <p>【区画】土壌の深さや、向きが異なる3つの古い区画 【樹齢】40年前後</p> <p>【収穫】熟しすぎないように早めに収穫</p> <p>【マセラシオン】ゆっくりと抽出するため、低温にて24時間</p> <p>【発酵】フレンチオーク樽にて、人的介入は最小限に抑え、野生酵母による自然発酵</p> <p>【熟成】フレンチオーク樽(300L &amp; 500L)にて、バトナーージュ無しで8ヶ月間</p> <p>【生産本数】1,000本</p> <p>【アルコール度数】13.5%</p>			
JAN 8437011795083				
64815118	Manchomuelas マンチョムエラス	750ml	2018	¥3,600
	<p>【キュヴェ】ボデガの中心部にある急斜面に位置する区画に植えられた、比較的若い土着品種ガルナッチャ・ブランカの白ワイン</p> <p>【品種】ガルナッチャ・ブランカ 100% (土着品種) 【タイプ】辛口白ワイン</p> <p>【土壌】ゴロゴロとした花崗岩と小石の混ざった土壌 【樹齢】20年前後</p> <p>【マセラシオン】ゆっくりと抽出するため、低温にて24時間</p> <p>【発酵】長い時間をかけてゆっくりとプレスし、フレンチオーク古樽(500L)を用いて、低温にて、人的介入は最小限に抑え、野生酵母による自然発酵</p> <p>【熟成】フレンチオーク古樽(500L)を用い、シュールリーにて、バトナーージュ無しで9ヶ月間</p> <p>【生産本数】650本</p> <p>【アルコール度数】11.5%</p>			
JAN 8437011795786				

# Vino Tinto

商品コード	ワイン名	容量	ヴィンテージ	税別参考上代
64830118	Navaherreros Garnacha ナバエレロス・ガルナッチャ	750ml	2018	¥3,000
	<p>【キュヴェ】San Martín de Valdeiglesias / サン・マルティン・デ・バルデイグレシアスのテロワールを表現した「村のワイン」というコンセプトのもと、ボデガ全域のブドウを用いて区画ごとに分けて醸造し、美しい酸を生かし、粋を集めてアッサンブラージュした赤ワイン。キュヴェ名は「ガルナッチャの船」という意味です。</p> <p>【品種】ガルナッチャ 100% 【タイプ】赤ワイン</p> <p>【区画】いずれも古い区画で、様々な方でテロワールが異なります。それぞれの区画の広さは0.3ha～3ha。</p> <p>【標高】700m～840m 【樹齢】50年～90年 【土壌】花崗岩 【植樹密度】1900本～2200本/ha</p> <p>【マセラシオン】低温にて24時間 【全房使用率】100%</p> <p>【発酵】区画ごとに分け、コンクリートタンクやステンレスタンク、フレンチオーク古樽を用いて、過度な抽出を避けるため優しくピジャージュを行いながら、35日間、野生酵母による自然発酵</p> <p>【熟成】いくつかのグループに分け、大きさの異なるフレンチオーク古樽にて11ヶ月間熟成させ、別の古樽に移し替えて6か月間寝かせ、さらにステンレスタンクにて数か月間静置したのち瓶詰。</p> <p>【生産本数】24,000本</p> <p>【アルコール度数】14.5%</p>			
JAN 8437011795823				
64833118	Carril del Rey カリル・デル・レイ	750ml	2018	¥5,000
	<p>【キュヴェ】南向きの畑の樹齢がまもなく80年を迎えるガルナッチャを用いて造られ、「王様の小路」と名付けられた、美しいアロマを持つシングル・ヴィンヤードの赤ワインで、他のキュヴェに比べてパワフルな印象です。</p> <p>【品種】ガルナッチャ 100% 【タイプ】赤ワイン</p> <p>【畑面積】4.2ha 【畑立地】南向きのなだらかな斜面 【ブドウ樹】南向きながら晩熟</p> <p>【土壌】深い花崗岩 【樹齢】約75年 【植樹密度】2000本/ha</p> <p>【全房使用率】100% 【マセラシオン】低温にて24時間</p> <p>【発酵】フレンチオーク古樽を用いて低温にて45日間、過度な抽出を防ぐため優しく足でピジャージュを行いながら野生酵母による自然発酵</p> <p>【マロラクティック発酵】フレンチオークのバリックにて行う</p> <p>【熟成】フレンチオーク古樽(500L)で11ヶ月間熟成させ、さらに別の古樽に移し替えて5ヶ月間寝かせる。</p> <p>【生産本数】1,500本</p> <p>【アルコール度数】14.0% ◆無濾過</p>			
JAN 8437011795830				
64834118	Arroyo del Tórtolas アロヨ・デル・トールトラス	750ml	2018	¥5,000
	<p>【キュヴェ】土壌のわずかな違いによって栽培や収穫期、除梗の割合を調整して造られ、「トールトラス川の流れ」と名付けられた、明るく力強いアロマティックなシングル・ヴィンヤードの赤ワイン</p> <p>【品種】ガルナッチャ 100% 【タイプ】赤ワイン</p> <p>【区画面積】2.2ha 【畑立地】標高820m～850mで、北向き丘陵地 【土壌】浅い花崗岩で斜面に沿って特徴が変化</p> <p>【樹齢】約80年 【全房使用率】80～100% 【マセラシオン】低温にて36時間</p> <p>【発酵】フレンチオーク古樽を用いて低温にて、55日間、ほぼ毎日足で優しくピジャージュを行いながら、野生酵母による自然発酵</p> <p>【マロラクティック発酵】フレンチオーク古樽(225L～600L)にて行う</p> <p>【熟成】フレンチオーク古樽(500L)で13ヶ月間熟成させた後、別の古樽に移し替えて6か月間寝かせ、さらにステンレスタンクで6か月静置</p> <p>【生産本数】2,200本</p> <p>【アルコール度数】15.5%</p>			
JAN 8437011795847				
64835118	Viña Bonita ビニャ・ボニータ	750ml	2018	¥6,500
	<p>【キュヴェ】樫の木やジュニパーベリー、タイム、野生のバラ、そして樹齢100年の堂々たるオリーブの樹などが茂る標高700mの山頂に位置する畑育つ、収量の少ない樹齢約90年の古樹のガルナッチャを用いて造られたシングル・ヴィンヤードの赤ワイン</p> <p>【品種】ガルナッチャ 100% 【タイプ】赤ワイン</p> <p>【区画面積】2.6ha 【土壌】圧縮されたミネラル豊富な花崗岩 【樹齢】約90年 【植樹密度】2200本/ha</p> <p>【全房使用率】100% 【マセラシオン】低温にて36時間</p> <p>【発酵】フレンチオーク古樽を用いて最大70日間、過度な抽出を避けるため足で優しくピジャージュを行いながら野生酵母による自然発酵</p> <p>【マロラクティック発酵】フレンチオーク古樽(225L)にて行う</p> <p>【熟成】いくつかのグループに分け、大きさの異なるフレンチオーク古樽にて14ヶ月間熟成させた後、別の古樽に移し替えてさらに6か月間寝かせ、さらにステンレスタンクで数ヶ月間静置。</p> <p>【生産本数】1,200本</p> <p>【アルコール度数】15.0%</p>			
JAN 8437011795854				

# Vino Blanco Dulce

商品コード	ワイン名	容量	ヴィンテージ	税別参考上代
64850517	Cantocuerdas Mostatel Dulce カントクエルダス・モスカテル・ドウルセ	500ml	2017	¥4,000



【キュヴェ】土着品種 モスカテル・デ・グラノ・メヌドを用いて造られた、自然な甘さが魅力のシングル・ヴィンヤードの甘口白ワイン  
【品種】モスカテル・デ・グラノ・メヌド 100% (非常に小粒) 【タイプ】甘口白ワイン  
【区画立地】標高770mの高さで小川に囲まれており、爽やかな風の吹き抜ける区画  
【土壌】花崗岩主体で、深く豊かな土壌 【樹齢】55年以上  
【マセラシオン】ゆっくりと抽出するため、低温にて48時間 【スキコンタクト】24時間  
【発酵】やや低めの温度にて、フレンチオーク樽(500L)を用い、野生酵母による自然発酵  
【熟成】フレンチオーク樽(500L)を用い、シュールリーにて、バトナージュ無しで24ヶ月間  
【生産本数】1,000本  
【容量】500ml  
【アルコール度数】16.5%

JAN 8437011795809

