

# Micro Bio Wines (Nieva)

## マイクロ・ビオ・ワインズ (ニエヴァ)



### 詳細・歴史

スペインのセゴビア地方で今最も注目を集めている生産者で、徹底して自然と共生し、サステナブルな農法を用いて驚くほど高樹齢のブドウを育て、SO2をほぼ使用しないナチュラルな造り手です。当主のイスマエル・ゴザロ氏は代々ブドウ栽培を手掛けるヴィニユロンの家系の5代目で、今年2020年でヴィニユロンとして28回目の収穫を迎えました。所有する畑から採れるブドウの60%は売却しており、特に優れた区画のブドウのみを自社用に使用しています。自社畑の広さは28.5haにも及び、そのほとんどに白ブドウのヴェルデホが植えられており、主に白ワインを中心としたキュヴェを手掛けていますが、世界中でひっぱりだこの微発泡「ペット・ナット」や、醸し(スキンコンタクト)による美しい色合いの個性的なキュヴェ、希少な黒ブドウ品種 ルフェテによる赤ワインにも定評があります。

畑は全て徹底した無農薬で管理されており、有機農法の認証を受けていますが、あえてワインのラベルには「オーガニック」の言葉を表示していません。イスマエル氏は、弊社で取り扱っているフランス・ジュラ地方のピオディナミの雄「ドメーヌ・フランソワ・ガヌヴァ」の当主ガヌヴァ氏と親交があり、ワイン造りに対するフィロソフィーを彼と共有しています。ちなみにフランス国内では、アンヌ・ガヌヴァ女史が「マイクロ・ビオ・ワインズ」のインポーターを務めています。

### 畑

イスマエル・ゴザロ氏は「土壌の違い＝ワインの違い」と言い切っており、土壌の違いにたいへん拘りをもったワイン造りを行っています。所有するブドウ畑はほとんどが砂質土壌で、3種類のタイプがあると言います。彼曰く1つ目は「川の水のミネラルの影響を受けた甘い砂」、2つ目は大昔この一帯は海底だったことから「海水のミネラルの影響を受けた塩味のある砂」、3つ目は「強い風の影響を受けた乾燥した細かい砂」です。基盤となる地質はおよそ2300万年前の中新世に形成されており、砂、砂利、粘土が混じっています。このように「マイクロ・ビオ・ワインズ」の畑は大部分を砂質が占めているため、これまでもほとんどフィロキセラの被害を受けてきませんでした。害虫であるアブラムシがブドウの根っこを目指して穴を掘って地中にもぐっても、サラサラとしているためにその穴はすぐに崩れてしまい、アブラムシは地中で窒息してしまうからです。それゆえ全体的に樹齢が非常に高く、一番古いブドウ樹はなんと270年にも及ぶ樹齢を誇ります。

このような100～270年の樹齢のブドウの樹から取れる房は、例えばヴェルデホの場合は1房がわずか80gほどでとても小さく、人の手のひらほどもない大きさですが、果粒は非常に凝縮しており、得も言われぬ深みをワインに与えることができます。また高樹齢のブドウ樹は台木に接ぎ木をする必要がないため、若木を育てる際には特に優れた株を選び、その枝を地面に直接植えて苗木にするか、マルコタージュによる株分けが可能です。

「マイクロ・ビオ・ワインズ」では、ブドウの味わいの違いとなる核は「ミクロクリマ」にあると考えているため、区画を細かく分け、それぞれの区画ごとにキュヴェを造り分けています。区画には、「風通し」、「ぶどうの房の大きさ」、「ブドウの熟度」など自社で基準を設け、「1級」や「特級」などという独自の標識を立てており、中でも特に優れたブドウを選定して自社詰めワインを造り分けています。

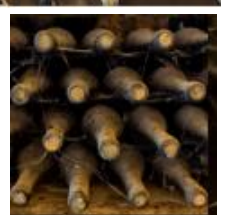
【標高】800～900m 【年間降水量】約250mm

### 収穫

毎年生産するキュヴェは20～30種ありますが、それぞれの本数が少ないため、総生産量は5～6万本にとどまっています。収穫を開始する時期は周辺のワイナリーよりも遅く、カビや病害のリスクを負ってでもギリギリまでブドウを完熟させています。また同じ品種でも区画によって異なる成熟度を見極めてキュヴェを造り分けるため、収穫時期もそれぞれに異なり、一般的には1週間くらいで終わるところを、「マイクロ・ビオ・ワインズ」では6種類にも渡って行われます。このようにそれぞれ違うタイミングで収穫されたブドウは、当然ながら酸度、熟度、糖度が違い、そこにさらに土壌の違いによる要素も加わるため、同じ品種でありながらもキュヴェごとに様々な表情が見事に表現されており、イスマエル氏のブドウへの探求心、ワイン造りへのチャレンジ精神、そして情熱が伺えます。

### 醸造

イスマエル氏は鋤やバスケット、タンクや樽など、代々受け継がれてきた多くのものを大切に用いています。例えば祖父の代から使われてきた500Lの容量の小さな垂直式の压榨機は、枠の部分をステンレス製に作り変えて洗浄しやすく改造し、雑菌の繁殖でワインが劣化することがないように改良するなどして、それぞれの道具たちと上手に付き合っています。またアンフォラは100年以上に渡って大切に使い続けられてきた特別なものです。酵母は天然酵母のみに拘り、正に自然の要素が絡み合った、毎年違った表情の現れる個性的なワインが生まれています。



# Pet Nat

商品コード	ワイン名	容量	ヴィンテージ	税別参考上代
65003119	Nieva York Pet Nat ニエヴァ・ヨーク・ペット・ナット	750ml	2019	¥4,000
65003219	Nieva York Pet Nat MG ニエヴァ・ヨーク・ペット・ナット マグナム	1500ml	2019	¥8,500
	<p>【キュヴェ名】「Nieva／ニエヴァ」とはスペインのセゴビアに位置する場所の名前で、かつて大航海時代にスペインが世界で初めて大海原を制覇し外国との国際関係を築き上げたときに、その中心となる役割を果たしたのが、ここ「ニエヴァ」の人々でした。このことから世界各地には「Nieva York = New York」、「Nieva-Zealand = New Zealand」、「Nieva-Caledonia = New Caledonia」など「Nieva」の地名が付いているそうです。</p> <p>このキュヴェは「ニエヴァ」を通して見える「多様な世界観」を表現しています。</p> <p>【キュヴェ】「ペットナット・シリーズ」はブドウが完熟する前に早摘みして、より酸を高く保ち、糖度とアルコール度を抑え、生き生きとしたフレッシュさと果実味が魅力的な気軽に飲めるワインに仕上げています。</p> <p>【品種】ヴェルデホ100% 【タイプ】白微発泡            【土壌】砂質土壌 【収量】50hl/ha 【樹齢】約23年            【収穫】早摘み 【全房使用率】0%（除梗100%）            【醸造】ステンレスタンクを用いて、3週間かけて古典的なメード・アンセストラル方式にて発酵            【ルミューアージュ】手作業 【デゴルジュマン】冬に手作業で行われ、澱は外気で凍らせます。            【瓶詰時期】2019年9月 【生産本数】《750ml》4,100本 《1,500ml》440本            【アルコール度数】12.0% ◆SO2無添加</p>		JAN なし	
65006119	La Resistencia Activa contra el Marqués Pet Nat ラ・レジステンシア・アクティバ・コントラ・エル・マルケス・ペット・ナット	750ml	2019	¥4,300
	<p>【キュヴェ】イスマエル氏の畑でブドウが順調に育っていた2018年のとある日、某有名ボデガの男性が「ぜひ貴殿のブドウを購入したい」と申し出てきたのでイスマエル氏は快諾していました。しかし収穫のわずか2週間前になってその男性が突然、「購入は全てキャンセルします」とだけ電話をよこしてきました。イスマエル氏は「この行き場のなくなったブドウたちはどうすればいいんだ?!」と嘆きましたが、「我々はレジスタンス(抵抗勢力)だ!」と発奮し、36年間使われていなかった母方の親戚の家のセラーを開け、瓶で発酵させた全く新しいキュヴェを造り上げました。「El Marques」とはスペイン語で「侯爵」の意味で、皮肉を込めて名付けられました。「ニエヴァ・ヨーク」で使用したブドウよりも4週間遅れて収穫したブドウを使用しており、よりボリューム感のある仕上がりです。</p> <p>【品種】ヴェルデホ100% 【タイプ】白微発泡            【土壌】砂質土壌 【収量】35hl/ha 【樹齢】約180年 【全房使用率】0%（除梗100%）            【醸造】「Tinaja／ティナハ」と呼ばれる、なんと250年以上前から使われているアンフォラ(18hl)を用いて、3週間かけて古典的なメード・アンセストラル方式にて発酵            【デゴルジュマン】手作業 【瓶詰時期】2019年10月 【生産本数】2,100本            【アルコール度数】12.8% ◆SO2無添加</p>		JAN なし	
65007119	Va-Llena x Jonás バジェナ × ホナス	750ml	2019	¥4,700
	<p>【キュヴェ】イスマエル・ゴザロ氏の息子のホナスが初めて手掛けるワインで、約180年という超古樹のブドウから造られており、食事と合わせて楽しみたい優しく美しい微発泡の白ワインです。キュヴェ名は、聖書の一節『ホナとクジラ』Jonah and The Whale』に登場するクジラの名前の「Ballena」と、「満足、満腹」を意味するスペイン語の「va llena」を掛け合わせた造語で、真摯さと遊び心を織り交ぜた命名です。</p> <p>【品種】ヴェルデホ100% 【タイプ】白微発泡            【土壌】砂質土壌 【収量】50hl/ha 【樹齢】約180年 【全房使用率】0%（除梗100%）            【発酵】ステンレスタンクを用いて、3週間かけて古典的なメード・アンセストラル方式にて発酵            【ルミューアージュ】手作業 【デゴルジュマン】冬に手作業で行われ、澱は外気で凍らせます。            【瓶詰時期】2019年9月 【生産本数】1,200本            【アルコール度数】12.5% ◆SO2無添加</p>		JAN なし	

# Pet Nat Rosato

商品コード                      ワイン名                      容量                      ヴィンテージ                      税別参考上代

65004118      Nieva York Pet Nat Rose  
ニエヴァ・ヨーク・ペット・ナット・ロゼ                      750ml                      2018                      ¥4,000



【キュヴェ】上記「ニエヴァ・ヨーク・ペット・ナット」と同じシリーズで、ブドウが完熟する前に収穫することにより、酸を高く保ち、糖度とアルコール度を抑え、フレッシュ感があり気軽に楽しめるワインに仕上げています。  
【品種】テンプラニーリヨ90%、ヴェルデホ10%      【タイプ】ロゼ微発泡  
【土壌】砂質土壌      【収量】50~55hl/ha      【樹齢】約22年      【全房使用率】0%（除梗100%）  
【醸造】直接圧搾法にてプレスし、ステンレスタンクを用いて3週間、古典的なメード・アンセストラル方式にて発酵  
【瓶詰時期】2019年10月15日      【生産本数】2,250本  
【アルコール度数】12.0%      ◆SO2無添加

JAN なし

## Vino Bianco

65000117      La Banda del Argilico  
ラ・バンダ・デル・アルギリコ                      750ml                      2017                      ¥3,800

65000118      La Banda del Argilico  
ラ・バンダ・デル・アルギリコ                      750ml                      2018                      ¥3,800

65011119      La Banda del Argilico  
ラ・バンダ・デル・アルギリコ                      750ml                      2019                      ¥3,500



【キュヴェ】ガストロノミー向けのコンセプトで造られた複雑な味わいを持つキュヴェで、キュヴェ名はこのキュヴェに用いられた区画の土壌が「粘土質＝アルギリコ」であることに由来しています。  
【品種】ヴェルデホ100%      【タイプ】白ワイン  
【土壌】砂岩質と粘土質の二層      【収量】35~40hl/ha      【樹齢】約140年      【全房使用率】0%（除梗100%）  
【収穫】2回に分けて行っており、それぞれの特徴が調和してバランスの取れたワインに仕上げています。  
（1回目）ワインにフレッシュさを与えるため早めに行い、PHとアルコール度を低く抑えます。  
（2回目）十分に熟し果実味が豊富になってから行い、ワインにストラクチャーと長い余韻を与えます。  
【圧搾】プヌマティック方式の圧搾機を用いて果汁が空気に触れないように圧搾  
【醸造】ステンレスタンク(25hl)にて野生酵母による自然発酵を促し、5か月間熟成。  
【瓶詰時期】《2018年》2019年3月28日~5月4日      《2019年》2020年3月  
【生産本数】《2018年》約6,500本      《2019年》約3,100本  
【アルコール度数】《2017年》13.0%      《2018年》13.0%      《2019年》12.5%

JAN なし

65000318      Correcaminos  
コレカミノス                      750ml                      2018                      ¥3,800

65014119      Correcaminos  
コレカミノス                      750ml                      2019                      ¥3,500

65000418      Correcaminos MG  
コレカミノス マグナム                      1500ml                      2018                      ¥8,000



【キュヴェ】普段飲み用として気軽に楽しめることをコンセプトにした、ワイナリーのフラッグシップとなるキュヴェです。キュヴェ名の「Correcaminos/コレカミノス」とは鳥の名前で、別名は「ロードランナー」、日本名は「ミチバシリ」です。この鳥は飛べる鳥の中で最も走る速度が速い種のひとつで、なんと時速約30~40kmで走ることができます。エネルギーに飛び立つイメージを持つこの鳥のように、正にこのキュヴェが世界へ羽ばたく象徴になるようにと願って名付けられました。ラベルのデザイン画はこのキュヴェに使われた区画から望む雄大な風景を描いています。  
【品種】ヴェルデホ100%      【タイプ】白ワイン  
【区画】夏と冬、そして昼と夜の寒暖差が共に大きいテロワールを持ち、ワインに豊かな風味と凝縮感を与えています。  
【土壌】砂質土壌      【収量】35hl/ha      【樹齢】約140年      【全房使用率】100%  
【発酵】澱引き後、カーヴ内の自然な温度で、ステンレスタンク(25hl)にて野生酵母による自然発酵。  
【熟成】シュールリーにて5ヶ月間。この間SO2の使用を控えるため、発酵により発生した炭酸ガスを逃がさないように密閉。  
【瓶詰時期】《2018年》2019年1月23日~4月24日      《2019年》2020年1月  
【生産本数】《2018年 750ml》10,100本      《2018年 1500ml》300本      《2019年 750ml》3,875本  
【アルコール度数】13.0%      ◆SO2無添加

JAN なし

# Vino Blanco

商品コード	ワイン名	容量	ヴィンテージ	税別参考上代
65010118	La Resistancia ラ・レジスタンシア	750ml	2018	¥4,000
	<p>【キュヴェ】上記の「レジスタンシア・アクティバ・コントラ・エル・マルケス ペット・ナット」(白微発泡)と同じ経緯で造られたキュヴェで、こちらは発砲させていないスタイルの白ワインです。</p> <p>【品種】ヴェルデホ100% 【タイプ】白ワイン            【土壌】砂質土壌 【収量】30hl/ha 【樹齢】160年 【全房使用率】0% (除梗100%)            【発酵】「Tinaja/ティナハ」と呼ばれる、なんと250年以上前から使われているアンフォラ(18hl)を用いて、野生酵母による自然発酵。            【熟成】9か月間            【瓶詰時期】2019年5月22日 【生産本数】4,800本            【アルコール度数】13.0% ◆SO2無添加</p>			
JAN なし				
65016118	Issé イセ	750ml	2018	¥4,300
	<p>【キュヴェ】今から約150年前の1868年に植樹された、プレフィロキセラのブドウを使用しており、昔ながらのアンフォラを用いて、祖父母の世代に造られていたような、人的介入を最小限に抑えたワインを再現しています。</p> <p>【品種】ヴェルデホ100% 【タイプ】白ワイン            【土壌】珪砂(石英を主成分とする細かい土)と小石の混ざった痩せた土壌            【標高】915m 【区画面積】0.58ha 【収量】30~35hl/ha            【全房使用率】0%(除梗100%)            【発酵】「Tinaja/ティナハ」と呼ばれるアンフォラ(900L)を用いて、ゆっくりと時間をかけて野生酵母による自然発酵            【熟成】9か月間 ※表面に膜を張った酵母の層が酸化を防ぎます。            【瓶詰時期】2019年7月 【生産本数】1,650本            【アルコール度数】13.5% ◆SO2無添加</p>			
JAN なし				
65017119	Rack ラック	750ml	2019	¥4,500
	<p>【キュヴェ】「非常にユニークで珍しいワイン」をコンセプトに造られたキュヴェで、液体に十分な濁りを持たせるように工夫され、ヴェルデホが還元していく過程で様変わりする様子が表現されています。ワイン初心者の方というよりは愛好家向けに醸されており、未知の体験をしていただける特別なキュヴェといえるでしょう。</p> <p>【品種】ヴェルデホ100% 【タイプ】白ワイン            【発酵】ステンレスタンクを用いて、シュールリーにて野生酵母による自然発酵            【熟成】2.5か月間            【瓶詰時期】2019年11月 【生産本数】1,200本            【アルコール度数】13.0% ◆SO2無添加</p>			
JAN なし				
65018118	Microbio ミクロビオ	750ml	2018	¥4,500
	<p>【キュヴェ】ワイナリーの名を冠したキュヴェで、正に当ドメーヌの真骨頂である「標高、樹齢、土壌」の自然のシナジー(相互作用)が最大限に活かされたヴェルデホを用いて、その品種特性を最大限に表現することをコンセプトに造られており、全キュヴェの中で最も塩味を感じるワインです。また、区画の土壌が、約1億8000万年前の古生代後期から新生代第三紀にかけて北側のアンガラ大陸と南側の Gondwana 大陸の間に存在した海洋「テチス海」に由来するという意識させられるような奥行きのある壮大な味わいです。</p> <p>【品種】ヴェルデホ100% 【タイプ】白ワイン 【樹齢】約180年            【収量】35~40hl/ha 【全房使用率】0% (除梗100%)            【発酵】1,050Lのフドル樽を用いて野生酵母による自然発酵            【熟成】2018年収穫分の2樽を10か月間熟成後、前年の2017年の1樽分のロットをブレンドして落ち着かせ、さらに瓶熟成。            【瓶詰時期】2019年6月 【生産本数】3,400本            【アルコール度数】13.5% ◆SO2無添加</p>			
JAN なし				

# Vino Blanco

商品コード	ワイン名	容量	ヴィンテージ	税別参考上代
65001016	Sin Nombre シン・ノンブレ	750ml	2016	¥6,000
	<p>【キュヴェ】キュヴェ名の「シン・ノンブレ」とはスペイン語で「名無し」を意味します。「ワインにとって大切なのは名前ではない」という思いをこめて名付けられました。ブドウが元々持っている美しいピュアさを損なわないように大切に造り上げられた逸品です。</p> <p>【品種】ヴェルデホ100% 【タイプ】白ワイン</p> <p>【土壌】小石の混じった砂質土壌</p> <p>【発酵】開放式のフードル(12hl)を用いて、9~10ヶ月間、野生酵母による自然発酵。(開放槽で液体を空気に触れさせてあえて還元させることで、防腐作用を促します。) ※補酸なし、酵素無添加、バトナーージュなし。</p> <p>【熟成】細かな澱も一緒にステンレスタンクに移して、シュールリーにて約8ヶ月間熟成させます。醸造の始まりから合計2回の冬を越してから、月の暦を参考にしてビン詰めを行います。</p> <p>【アルコール度数】13.5% ◆無濾過・無清澄</p>			
JAN なし				
65012115	Circustancial スィルクスタンシアル	750ml	2015	¥6,500
65012118	Circustancial スィルクスタンシアル	750ml	2018	¥6,300
	<p>【キュヴェ】キュヴェ名「Circustancial」は英語の「Circumstance」で「周囲の事情、環境、状況」の意味です。これは、イスマエル氏が栽培する数ある区画のブドウの中で、あえて最も厳しくチャレンジングなヴィンテージとなったものを選び、彼の持つ知識と技術、そして天性の感を頼りに、試行錯誤を繰り返しながらただひたすら愛情を込めて美味しいワインへと造り上げられており、その意味を含めて名付けられており、イスマエル氏渾身のキュヴェです。</p> <p>このコンセプトのワインは2010年から造られてきましたが、市場リリースは2015年が初めてとなります。</p> <p>【2015年】暑く非常に乾燥した年だったため、ブドウの酸を保つのが非常に困難でした。</p> <p>【品種】ヴェルデホ100% 【タイプ】白ワイン</p> <p>【土壌】砂利の混じった砂質土壌 【全房使用率】0% (除梗100%) 【収穫時期】他のキュヴェに比べて遅め</p> <p>【発酵】Demi-Muid樽(600L)を用いて、野生酵母による自然発酵</p> <p>【熟成】10カ月間 ※醸造方法はその年によって変わります。</p> <p>【生産本数】《2018年》1,600本</p> <p>【アルコール度数】13.0% ♠SO2無添加</p>			
JAN なし				
65019118	República Verdejo レピュブリカ・ヴェルデホ	750ml	2018	¥18,000
	<p>【キュヴェ】自社畑の最高樹齢のブドウ樹から特に厳選した房を使用したスペシャルキュヴェです。</p> <p>【品種】ヴェルデホ100% 【タイプ】白ワイン</p> <p>【樹齢】269年 【収量】20~30hl/ha 【全房使用率】0% (除梗100%)</p> <p>【プレス】濁ったジュースを搾取するために「垂直式プレス機」を使用</p> <p>【発酵】ふたつに分け、それぞれ228Lの新樽と2年使用樽にて、適宜バトナーージュを行い澱を攪拌しながら野生酵母による自然発酵を促します。</p> <p>【熟成】10~11カ月間</p> <p>【瓶詰時期】2019年8月 【生産本数】わずか575本</p> <p>【アルコール度数】13.5% ♠SO2無添加</p>			
JAN なし				

# Vino Blanco : skin-contact

商品コード                      ワイン名                      容量                      ヴィンテージ                      税別参考上代

65013116      Brutal  
ブルータル                      750ml                      2016                      ¥4,500



【キュヴェ】スペイン語で「残酷」を意味するキュヴェですが、毎年違う表情を見せるヴェルデホの個性をとことん追求し、「誰一人として飲みながら無関心ではいられないほどのワイン」をコンセプトに毎年違うアプローチを用いて造られており、「ここまでやったらもう後戻りはできない！我々はワイン界に残酷さをもたらした！」という気持ちを込めて名付けられました。  
【品種】ヴェルデホ100%      【タイプ】白ワイン(スキンコンタクト)  
【区画】最適な熟度に達したブドウを様々な区画から選りすぐります      【全房使用率】100%      【マセラシオン】1週間  
【発酵】ステンレスタンクと樽(228L)を用いて、低温にて1週間、野生酵母による自然発酵  
【熟成】樽(228L)を用いて1年間熟成し、さらに瓶熟成1年間  
【瓶詰時期】2018年8月      【生産本数】わずか575本  
【テイastingノート】アロマからアタック、後口まで、カモミールやセージ、樹脂、メンソールなどの多様なニュアンスが感じられ、エレガントでフレッシュな飲み口です。  
【アルコール度数】13.5%      ◆SO2無添加

JAN なし

65020117      Kilometro 0 “El Origen”  
キロメートル・ゼロ・エル・オリヘン                      750ml                      2017                      ¥4,800



【キュヴェ名】「人類の起源はどこか？」をテーマに、「起源」からゼロキロメートル」と名付けられました。ラベルのデザインは、人類の最初の祖先となる生物が、海から陸へと進化を遂げながら進出していく様子を表しています。  
【品種】ヴェルデホ100%      【タイプ】白ワイン(スキンコンタクト)  
【区画】様々な区画の中で最も熟したブドウを使用      【全房使用率】100%  
【発酵】1,000Lのアンフォラを用いて、スキンコンタクトにより、野生酵母による自然発酵  
【熟成】9か月間  
【生産本数】1,525本  
【味わい】スキンコンタクトの影響でタンニンのしっかりとした仕上がりです。長期熟成が期待できるワインです。  
【アルコール度数】13.5%      ◆SO2無添加

JAN なし

65021117      Tentados  
テンタドス                      750ml                      2017                      ¥4,800



【キュヴェ】イスマエル氏によると、スキンコンタクトのワイン造りにおいては「土壌の種類」よりも「いかに果実が熟しているか」が重要だそうで、このキュヴェには様々な区画の中でも特に熟したブドウが選ばれています。「抜栓後2週間程経った頃が一番美味しく飲める」そうですので、ぜひその変化を楽しんでみてはいかがでしょうか。キュヴェ名の「Tenta2(ドス)」とは「2人の人間によって繰り返される駆け引きのゲームと誘惑」を意味しています。  
【品種】ヴェルデホ100%      【タイプ】白ワイン(スキンコンタクト)  
【区画】様々な区画の中で最も熟したブドウを使用      【全房使用率】0% (除梗100%)  
【発酵】900Lのアンフォラを用いて、スキンコンタクトにより、野生酵母による自然発酵  
【熟成】9か月間  
【生産本数】わずか850本  
【アルコール度数】13.5%      ◆SO2無添加

JAN なし

## Vino Rosado

65025119      Correcaminos Rosé  
コレカミノス・ロゼ                      750ml                      2019                      ¥3,500



【キュヴェ】キュヴェ名の「Correcaminos/コレカミノス」とは鳥の名前で、別名は「ロードランナー」、日本名は「ミチバシリ」です。この鳥は飛べる鳥の中で最も走る速度が速い種のひとつで、なんと時速約30~40kmで走ることができます。エネルギーに飛び立つイメージを持つこの鳥のように、正にこのキュヴェが世界へ羽ばたく象徴になるようにと願って名付けられました。ラベルのデザイン画はこのキュヴェに使われた区画から望む雄大な風景画です。  
【品種】テンプラニー95%      ヴェルデホ5%      【タイプ】ロゼワイン  
【樹齢】22年      【土壌】砂質片岩      【収量】35hl/ha      【全房使用率】0% (除梗100%)  
【発酵】5日間低温浸漬後、ステンレスタンクを用いて、野生酵母による自然発酵  
【熟成】ステンレスタンクにて3か月間  
【瓶詰時期】2019年12月      【生産本数】3,500本  
【アルコール度数】13.5%

JAN なし

# 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
65040118	RvFiAn Rufete ルフィアン・ルフェテ	750ml	2018	¥4,500
65040218	RvFiAn Rufete MG ルフィアン・ルフェテ マグナム	1500ml	2018	¥9,500
	<p>【キュヴェ】キュヴェ名の「ルフィアン」とはスペイン語で「泥棒」の意味です。スペインにおいても希少な黒ブドウ品種であるルフェテ種を用いた珍しい赤ワインです。</p> <p>【品種】ルフェテ100% 【タイプ】赤ワイン</p> <p>【ルフェテ】スペイン内陸カスティーリャ・イ・レオン州サラマンカ県ミランダ・デル・カスティニャール村の地ブドウで、ワインは柔らかくエレガントな印象の赤い色合いで、酸度が高く、とても華やかなアロマを持ちます。</p> <p>【区画】標高が高く、他の地で採れるルフェテと比べて高い酸を保てる2区画</p> <p>【土壌】風化した花崗岩と粘板岩 【樹齢】約80年 【収量】30hl/ha</p> <p>【全房使用率】50%</p> <p>【発酵】区画ごとに分け、繊細なアロマを持つブドウ品種のため手と足で優しくゆっくりとピジャージュを行いながら、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】あり</p> <p>【熟成】ブルゴーニュ樽にて9か月間</p> <p>【瓶詰時期】2019年7月10日 【生産本数】《750ml》2,300本 《1,500ml》24本</p> <p>【アルコール度数】12.8% ◆SO2無添加</p>			
JAN なし				
65045116	Sietejuntos Tempranillo Terroir シエテフントス・テンプラニーリョ・テロワール	750ml	2016	¥4,000
	<p>【キュヴェ名】「シエテフントス」とは数字の「siete(シエテ)／7」と「juntos(フントス)／一緒に」を重ねたイスマエル氏による造語です。彼にとって数字の「7」はチャンスをもたらす大切な数であり、謎を秘めた「カバラ数秘術」のような数だという思いがあります。実際にワイナリーでは“7つ”のブドウ品種を育てており、“7樽”のテンプラニーリョを醸造し、カーヴを“7つ”に仕切る、という具合に蔵の大事なことの多くが「7」にまつわっています。この「7」という数字が用いられたこのキュヴェは、まさに醸造チームの信条が生かされており、チーム皆の思いを込めて名付けられています。</p> <p>【品種】テンプラニーリョ100% 【タイプ】赤ワイン</p> <p>【区画面積】1.26ha 【標高】900m</p> <p>【土壌】粘土石灰岩 【樹齢】20～22年 【収量】20～22hl/ha 【全房使用率】25%</p> <p>【発酵】4～5日間の低温浸漬後、ステンレスタンクを用いて、適宜ポンピングオーバーを行いながら自然発酵</p> <p>【マロラクティック発酵】あり</p> <p>【熟成】228Lと600Lの大樽を用いて、シュールリーにて最小限のバトナージュを行いながら24か月間</p> <p>【瓶詰時期】2018年8月 【生産本数】わずか760本</p> <p>【アルコール度数】13.5%</p>			
JAN なし				
65002016	Sietejuntos Syrah シエテフントス・シラー	750ml	2016	¥6,000
	<p>【キュヴェ名】「シエテフントス」とは数字の「siete(シエテ)／7」と「juntos(フントス)／一緒に」を重ねたイスマエル氏による造語です。彼にとって数字の「7」はチャンスをもたらす大切な数であり、謎を秘めた「カバラ数秘術」のような数だという思いがあります。実際にワイナリーでは“7つ”のブドウ品種を育てており、“7樽”のテンプラニーリョを醸造し、カーヴを“7つ”に仕切る、という具合に蔵の大事なことの多くが「7」にまつわっています。この「7」という数字が用いられたこのキュヴェは、まさに醸造チームの信条が生かされており、チーム皆の思いを込めて名付けられています。</p> <p>【品種】シラー100% 【タイプ】赤ワイン</p> <p>【土壌】粘板岩が砕けた石を含む土壌 【樹齢】約20年 【面積】約0.8ha</p> <p>【全房使用率】100% 【压榨】優しくプレスし品質の高いジュースだけを抽出</p> <p>【発酵】初めはルモンタージュを施してアロマがよく立つようにし、後半はタンニンが過度に抽出されないように足で優しくゆっくりとピジャージュを行いながら野生酵母による自然発酵を促します。</p> <p>【熟成】ブルゴーニュの白ワインに使った古樽を用いることで、まるやかなタンニンに仕上げます。</p> <p>【アルコール度数】13.5%</p>			
JAN なし				

# Vinagre de Vino Blanco

商品コード	ワイン名	容量	ヴインテージ	税別参考上代
65090119	Acide for the House アシッド・フォー・ザ・ハウス	250ml	—	¥2,800



【キュヴェ】「ナチュラル・ワインを用いても美味しいワイン・ビネガーを造ることができる」ということを証明するために、この「ハウス・ビネガー」は造られました。100年以上受け継がれてきた酒母を用いた特別なキュヴェです。

【品種】ヴェルデホ100% 【タイプ】白ワインビネガー

【全房使用率】0%（除梗100%）

【発酵・熟成】樽にてじっくり長期間熟成します。

【テイスティングノート】摘みたての熟したヴェルデホを思わせる華やかな果実味が印象的で、味わいにはエレガントさと奥行きがあり、爽やかながら複雑味を帯びた酸が特徴的で、国籍を問わず、カジュアルなお料理からしっかりしたメインディッシュまで、色々なレシピに活用できます。

【アルコール度数】0%

JAN 1010197169

