

# 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っています。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「ベット・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」の言葉を表示しておりません。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

【土壌】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、主に3つのタイプに分かれると言います。

《1つ目》「川の水のミネラルの影響を受けた甘い砂」

《2つ目》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》「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が、大部分を砂質が占めているため、これまで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。

【樹齢】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。

このように樹齢が100年～270年に達するブドウの房は、ヴェルデホの場合はひと房の重さがわずかに80gほどとても小さく、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になります。

【区画】ブドウの味わいの違いとなる核は「マイクロクリマ」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細かくキュヴェを造り分けています。区画の全てに、「風通し」、「ぶどうの房の大きさ」、「ブドウの熟度」などといった自社で基準を設け、「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種間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搾機は、榨の部分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。



商品コード

ワイン名

容量

ヴィンテージ

税別参考上代

## Pet Nat

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

¥9,700

65003120

## Nieva York Pet Nat

ニエヴァ・ヨーク・ペット・ナット

750ml

2020

¥4,500



【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地域の名前で、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列強諸国との国際関係を築き上げた際に、その中心となる役割を担っていたのが、ここ「ニエヴァ」出身の人々でした。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ようです。

【ラベル】上半分を隠すとニューヨークのダンボ通りから見たブルックリン橋、下半分を隠すとセゴビアの水道橋に見え、「ニエヴァ」から見る多様な世界観を表現しています。

【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数を抑え、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。

【品種】ヴェルデホ100%

【土壌】砂質 【樹齢】約24年 【収量】50hl/ha

【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、古典的なメード・アンセストラル方式にて発酵

【ルミアージュ】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。

【アルコール度数】12.0% ◆SO2無添加



JAN なし

要問合せ

65006120

## 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

2020

¥4,700



【キュヴェ】↑「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。

【誕生秘話】キュヴェ名の「La Resistencia Activa contra el Marques」とは「侯爵への抵抗勢力」という意味です。畑のブドウが豊かに実っていた晩夏のある日、某有名ボデガの男性が、「ぜひ貴殿のブドウを買いたい」と申し出てきたので、イスマエル氏は快諾しました。しかし収穫のわずか2週間前になって突然「全てキャンセルする！」とだけ電話をよこしてきたのです。既に今年仕込むキュヴェは決まっており、セラーは満杯。彼は「この行き場のなくなったブドウたちをどうすればいいんだ?!」と嘆きましたが、「いや、我々はレジスタンス（抵抗勢力）なのだ！」と一念発起し、36年間使われていなかった叔父の古いセラーの扉を開け、瓶内二次発酵させた全く新しいキュヴェを造り上げたことから、皮肉を込めて名づけられました。こうしてこのペットナットと↓白ワインの2種類が誕生しました。

【品種】ヴェルデホ100%

【土壌】砂質 【樹齢】約180年 【収量】35hl/ha 【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（テラコッタ製の壺／18l）を用いて、2～3カ月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。

【アルコール度数】12.8% ◆SO2無添加



JAN

要問合せ

65007119

## Va-Llena x Jonás

バジェナ ✕ ホナス

750ml

2019

¥4,700



【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、樹齢約180年という超古樹の完熟したブドウを用いて造られており、食事と合わせて楽しみたいような優しく美しい味わいのペットナットです。

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。

【品種】ヴェルデホ100%

【土壌】砂質 【樹齢】約180年 【収量】50hl/ha 【全房使用率】0%（除梗100%）

【発酵】ステンレスタンクを用いて、2～3週間かけ、古典的なメード・アンセストラル方式にて発酵

【ルミアージュ】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

JAN なし

完売・次回入荷未定

商品コード

ワイン名

容量

ヴィンテージ

税別参考上代

## Pet Nat

65008119

Circustancial Ancestral

スイルクスタンシアル・アンセストラル

750ml

2019

¥5,500



【キュヴェ】キュヴェ名「Circustancial」は英語の「Circumstance／環境、状況、事情、背景」などの意味で、「状況に応じて造る」という意味で名づけられており、2010年に試作を開始し、2015年に初ヴィンテージを迎えたクレイジーなシリーズです。イスマエルがあえて、その年の最も厳しくチャレンジングな出来栄えになった区画のブドウのみを用いて、彼の持てる知識と技術、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、その年の気候や畑で起きた出来事を全てボトルに詰め込んで造り上げられています。

【瓶キャップ】《青色》涼しく雨が多かったヴィンテージ 《黄色》暑く乾燥したヴィンテージ

【品種】ヴェルデホ100%

【土壌】小石交じりの砂質 【樹齢】100年以上 【全房使用率】0%（除梗100%）

【醸造】伝統的なアンセストラル方式による連続発酵（抜栓を伴う澱引きなし）※醸造方法はその年によって変わります。

【生産量】900本

【アルコール度数】13.0% ◆SO2無添加

JAN なし

要問合せ

## Pet Nat Rosato

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がっています。

【品種】テンブラニーヨ 90%、ヴェルデホ10%

【土壌】砂質 【樹齢】約22年 【収量】50～55hl/ha

【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

完売・次回入荷未定

## Vino Bianco

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このボデガでは珍しく「粘土質＝アルギリコ」を含んでいることに由来しています。

【品種】ヴェルデホ100%

【土壌】砂岩質と粘土質の二層 【樹齢】約140年 【収量】35～40hl/ha 【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がっています。

（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空気圧による圧搾機を用いて果汁が空気に触れないように優しく圧搾

【醸造】ステンレスタンク(25hl)にて野生酵母による自然発酵

【熟成】5カ月間

【瓶詰時期】2020年3月 【生産本数】約3,100本

【アルコール度数】12.5%

JAN なし

完売・次回入荷未定

商品コード

ワイン名

容量

ヴィンテージ

税別参考上代

## Vino Blanco

65014120

Correcaminos

コレカミノス

750ml

2020

¥3,800



【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、日本名は「ミチバシリ」ですが、別名「ロードランナー」と呼ばれるほど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この鳥のように、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。ラベルにはこのキュヴェに使われた区画を望む風景が描かれています。

【品種】ヴェルデホ100%

【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】小石交じりの砂質 【樹齢】約140年 【収量】35hl/ha 【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、SO2の使用を控えるために発酵によって発生した炭酸ガスを逃がさないように密閉した状態で5か月間。

【アルコール度数】13.0% ◆SO2無添加

JAN なし

要問合せ

65010119

La Resistancia

ラ・レジスタンシア

750ml

2019

¥4,200



【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」と同じ経緯で造られたシリーズの白ワイン。

【品種】ヴェルデホ100%

【土壌】砂質土壌 【樹齢】160年 【収量】30hl/ha

【全房使用率】《2018年》0%（除梗100%）《2019年》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

JAN なし

要問合せ

65016118

Issé

イセ

750ml

2018

¥4,300



【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。

【品種】ヴェルデホ100%

【標高】915m 【区画面積】0.58ha 【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

【植樹】1868年(樹齢約150年) 【収量】30~35hl/ha 【全房使用率】0%(除梗100%)

【発酵】濁りのあるマスト(果汁)で、「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】酵母の層が表面を覆い、酸化から守られる状態で9か月間

【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

JAN なし

完売・次回入荷未定

65018119

Microbio

ミクロビオ

750ml

2019

¥5,000



【キュヴェ】ワイナリーの名を冠した正にフラッグシップと言えるキュヴェで、ドメーヌの真骨頂である「標高、樹齢、土壌」のシナジー(相互作用)が最大限に生かされる区画のヴェルデホを用いて、その特性を最大限に表現することをコンセプトにしています。この区画の土壌は、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」に由来しているため、全キュヴェの中で最も塩味(ミネラル)を感じ、奥行きのある味わいを持つ、壮大な仕上がりです。

【品種】ヴェルデホ100%

【樹齢】約180年 【収量】35~40hl/ha 【全房使用率】0%(除梗100%)

【発酵】フドル樽(1,050L)を用いて野生酵母による自然発酵

【熟成】収穫した年の2樽を10か月間熟成後、前年の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

JAN なし

要問合せ

商品コード

ワイン名

容量

ヴィンテージ

税別参考上代

## Vino Blanco

65017120

Rack

ラック

750ml

2020

¥5,000



【キュヴェ】“普通はそんなことしないよね”という造りをした、イスマエルらしい奇抜なキュヴェです。まず、当ボデガのヴェルデホで造られるほぼ全てのキュヴェを、名前のとおりそれぞれラッキング(澱引き)し、残った液体を全てブレンドしてから、その上澄みだけをボトリングしたのがこのキュヴェです。

ラベルデザインも非常にユニークで、イスマエルが畑作業のあと家族との時間を少しでも捻出しようと家路を急ぎ、シャワーを浴びずに汚れた足をシンクで洗っていたところ、それを見ていた5歳の姪っ子に「足でお手手を洗ってるの?」と言われたことからヒントを得て、足でブドウを破碎する様子を、「手のような足」に置き換えて描くことで、この特殊で奇抜な製造プロセスを表現しています。

その年のブドウの状態と、個性溢れる自社畑の個々の区画の特徴とを「ひとつの液体」として表現しており、イスマエル本人は、とても難しいけれど非常にやりがいのあるキュヴェだと語っています。ヴィンテージの様子を彷彿とさせ、私たちにセゴビアの地へと駆け立ててくれるような、1年の集大成と言えるキュヴェです。

【品種】ヴェルデホ100%

【全房使用率】0%(除梗100%)

【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

【アルコール度数】13.0% ◆SO2無添加

JAN なし

要問合せ

65012118

Circustancial

スィルクスタンシアル

750ml

2018

¥6,300



【キュヴェ】キュヴェ名「Circustancial」は英語の「Circumstance／環境、状況、事情、背景」などの意味で、「状況に応じて造る」という意味で名づけられており、2010年に試作を開始し、2015年に初ヴィンテージを迎えたクレイジーなシリーズです。イスマエルがあえて、その年の最も厳しくチャレンジングな出来栄になった区画のブドウのみを用いて、彼の持てる知識と技術、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、その年の気候や畑で起きた出来事を全てボトルに詰め込んで造り上げられています。

【蠟キャップ】《青色》涼しく雨が多かったヴィンテージ 《黄色》暑く乾燥したヴィンテージ

【品種】ヴェルデホ100%

【土壌】砂利の混じった砂質 【収穫時期】レイト・ハーベスト(他のキュヴェに比べて遅い)

【全房使用率】0%(除梗100%)

【発酵】Demi-Muid樽(600L)を用いて、野生酵母による自然発酵

【熟成】10か月間 ※醸造方法はその年によって変わります。 【生産本数】1,600本

【アルコール度数】13.0% ◆SO2無添加

JAN なし

完売・次回入荷未定

65022120

Frágil

フラヒル

750ml

2020

¥7,200



【キュヴェ】醸造に非常に珍しいガラス製の壺を用いて、とても細やかに管理しながら醸造し、繊細なアロマを持っていることから「Frágil／繊細」と名付けられました。

【品種】ヴェルデホ100%

【土壌】砂礫質と頁岩 【樹齢】100年以上 【全房使用率】0%(除梗100%)

【発酵】「Demijohns」と呼ばれるぼっちゃりと丸くて口の狭いガラス瓶(壺/16L)を用いて、室温13℃の地下セラーにて、野生酵母による自然発酵

【熟成】発酵槽のまま7~8か月間

【生産本数】わずか750本

【アルコール度数】13.5% ◆SO2無添加



JAN なし

要問合せ

65019118

República Verdejo

レピュブリカ・ヴェルデホ

750ml

2018

¥18,000



【キュヴェ】最高条件の区画で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。

【品種】ヴェルデホ100%

【土壌】スレートと砂質 【樹齢】269年 【収量】20~30hl/ha

【全房使用率】0%(除梗100%)

【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

【発酵】新樽(228L)と2年使用樽(228L)に分け、適宜/ボ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

【熟成】10~11か月間 【瓶詰時期】2019年8月 【生産本数】わずか575本

【アルコール度数】13.5% ◆SO2無添加

JAN なし

要問合せ

## Vino Blanco : skin-contact

65013117

Brutal Blanco

ブルータル・ブランコ

750ml

2017

¥5,000



【キュヴェ】バルセロナにある同じく『ブルータル』という店名のバーのために造り始めたスペシャルキュヴェで、スペイン語で「残酷!!!」という意味です。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、「誰ひとりとして飲みながら無関心ではいられなくなるほどの強烈な個性を持つワイン」というコンセプトのもと、毎年違うアプローチを用いて造られています。「ここまでし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ています。

【品種】ヴェルデホ100%

【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 【土壌】小石交じりの砂質 【樹齢】100年以上

【収穫】遅摘み 【全房使用率】100% 【マセラシオン】1週間

【発酵】古樽(228L)にて、15°Cに保ちながら8~9カ月間かけてゆつくりと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】収穫の翌々年の8月頃

【生産本数】650本

【アルコール度数】13.5% ◆SO2無添加

JAN なし

要問合せ

65020118

Kilometro 0 "El Origen"

キロメートル・ゼロ・エル・オリヘン

750ml

2018

¥5,200



【キュヴェ名】「人類の起源はどこか？」をコンセプトに、「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%

【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】アンフォラ(テラコッタ壺/1,000L)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】古樽にて10~12か月間熟成し、瓶詰後さらに10か月間寝かせてからリリース

【テイastingノート】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、独特の妖艶さを伴うベジタルで奥行きのある風味が魅力的です。長期熟成させるとさらに楽しめるワインです。

【アルコール度数】13.5% ◆SO2無添加

JAN なし

完売・次回入荷未定

## Vino Blanco : Maduración Oxidativa

65080101

Evolución

エヴォリュシオン

500ml

NV

¥5,500



【キュヴェ】フーロル(産膜酵母)下で10年以上の長期樽熟成を経ており、名前には経年による“進化”の意味が込められています。

【品種】ヴェルデホ 100%

【土壌】砂質 【樹齢】100年以上 【ベースワイン】2010年~2017年(2010年主体) 【全房使

【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

【発酵】古樽にて、15°Cに保ちながら野生酵母による自然発酵

【熟成】「Demijohns」と呼ばれるぼっちゃり丸くて口の狭いガラス瓶(壺/16L)にて10年間以上

【生産本数】700本

【アルコール度数】13.5% ◆SO2無添加

JAN なし

要問合せ



## Vino Rosado

65025119

Correcaminos Rosé

コレカミノス・ロゼ

750ml

2019

¥3,500



【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、日本名は「ミチバシリ」ですが、別名「ロードランナー」と呼ばれるほど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この鳥のように、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。ラベルにはこのキュヴェに使われた区画を望む風景が描かれています。

【品種】テンプラニー95% ヴェルデホ5%

【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、黒ブドウと白ブドウをブレンドし、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% ◆SO2無添加

JAN なし

完売・次回入荷未定

商品コード

ワイン名

容量

ヴィンテージ

税別参考上代

## Vino Tinto

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



【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。  
 【品種】ルフェテ100%  
 【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す。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。  
 【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  
 【土壌】風化した花崗岩と粘板岩 【樹齢】約80年 【収量】30hl/ha 【全房使用率】50%  
 【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た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 【熟成】ブルゴーニュ樽にて9か月間  
 【瓶詰時期】2019年7月10日 【生産本数】《750ml》2,300本 《1,500ml》24本  
 【アルコール度数】12.8% ◆SO2無添加

JAN なし 要問合せ

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



【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。  
 【品種】テンプラニーリョ100%  
 【区画面積】1.26ha 【標高】900m 【土壌】粘土石灰岩 【樹齢】20~22年 【収量】20~22hl/ha  
 【全房使用率】25%  
 【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  
 【マロラクティック発酵】あり  
 【熟成】樽(228Lと600L)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18~24か月間  
 【瓶詰時期】2018年8月 【生産本数】わずか760本  
 【アルコール度数】13.5%

JAN なし

65042120 Brutal Tinto  
ブルータル・ティント 750ml 2020 ¥5,000



【キュヴェ】バルセロナにある同じく『ブルータル』という店名のバーのために造り始めたスペシャルキュヴェで、スペイン語で「残酷!!!」という意味です。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、「誰ひとりとして飲みながら無関心ではいられなくなるほどの強烈な個性を持つワイン」というコンセプトのもと、毎年違うアプローチを用いて造られています。「ここまでし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ています。  
 【品種】シラー 75% ヴェルデホ 25%  
 【土壌】砂礫質と頁岩 【樹齢】100年以上 【全房使用率】シラー:75% ヴェルデホ:100%  
 【醸造】ステンレスタンクにて野生酵母による自然発酵  
 【熟成】ステンレスタンクと古樽使用  
 【生産量】600本  
 【アルコール度数】13.5% ◆SO2無添加

JAN なし 完売・次回入荷未定

65002016 Sietejuntos Syrah  
シエテフントス・シラー 750ml 2016 ¥6,000



【キュヴェ名】↑「テンプラニーリョ」と同じコンセプトで造られたキュヴェです。  
 【品種】シラー100%  
 【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 【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  
 【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た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。  
 【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、まろやかなタンニンに仕上げます。  
 【アルコール度数】13.5%

JAN なし