

Primitivo Collantes (Chiclana de la Frontera)

プリミティーボ コリヤンテス (チクラーナ・デ・ラ・フロンテラ)

<<歴史・詳細>>

スペイン最南端のアンダルシア州の首都セビリアから南に約130km、ヘレス・デ・ラ・フロンテラ、サンルカル・デ・バラメダ、エル・プエルト・デ・サンタマリアの通称『シェリー・トライアングル』からも南に位置する海沿いのチクラーナ・デ・ラ・フロンテラで代々続く生産者です。

19世紀にスペイン北部のサンタンデルからプリミティーボ・コリヤンテスとトマス・コリヤンテスの兄弟がこの地に移り住み畑を開墾しワイン作りを始めたことからこの生産者の歴史はスタートします。その後、地元の人へのワインとシェリー作りで生計を立て続け1946年にワイナリーとして、そして1992年に正式に登録をされ今に至ります。

現在ワイナリーを取り仕切るのはプリミの相性で親しまれている4代目のプリミティーボ（この家族は代々プリミティーボの名前を引き継いでいます）。彼は1981年生まれで大学を卒業後はファイナンシャル系の仕事と大手シェリーのワイナリーで働き、23歳から家族が営むワイナリーに戻りワイン作りを行っています。大手ワイナリーや大量生産者の栽培農家が多いアンダルシアでオーガニックによる葡萄栽培から醸造、瓶詰めまでを自分のところで行っている小規模にして珍しいワイナリーです。



<<畑・醸造>>

ワイナリーが所有する畑は36.8ヘクタール。土壌はアンダルシアならではの石灰分を多く含むアルバリサ。このアルバリサは硫酸カルシウム、粘土、珪土が豊富にあり冬場の雨を地中に蓄えることができ、夏場の乾燥に備えることができるだけでなく、シェリー作りで必要となるフロールの形成を妨げる鉄分が少ないことが特徴で、彼らは大まかに2つの区画を所有しています。

① マタリアン区画（19.53ヘクタール）：海拔45m。アルバリサ土壌ならではの真っ白い畑。

② パゾ・ガルバン区画（17.30ヘクタール）：海拔96m。

アルバリサ土壌に茶色い砂がまざっている褐色の畑。

大西洋からわずか数キロ内陸に入った畑は常に風があり、しばしば非常に強い風が吹きます。また、畑のあるチクラーナは夏場の気温はヘレスの35～40℃に対し、一般的には28～30℃とヘレスより10℃涼しいのも特徴として挙げられます。隣接しながらも海拔も土壌も景色も異なるこの2区画にパロミノ・フィノを主体に地場品種の白葡萄を植樹しています。また、他の栽培農家よりも葡萄の仕立てを高くすることで風通しを良くしカビなどの病気が出ないようにし、また収穫量を少なくすることで良質な葡萄のみを栽培、収穫をすることができるようにしています。収穫は全て手摘み。



セラーでのプリミティーボの仕事はとてもシンプル。1年間かけて大切に育ててきた葡萄をワイナリーに運び、プレス時に必要最低限のSO2を使用し野生酵母で発酵（瓶詰め時にはSO2は未使用）。液体の状態をみながら熟成と瓶詰めを行います。

この2区画それぞれのキャラクターが表れた葡萄をそれぞれに分けて仕込みテロワールを表現したり、またはブレンドすることでチクラーナ・デ・ラ・フロンテラの土地とこのワイナリーでしか生み出すことのできない繊細でエレガントな白ワインとシェリーはフードペアリングとも相性が良いと世界中のレストランからも信頼を置かれています。



Vino Blanco

商品コード	ワイン名	容量	VT	参考上代(税別)
65610124	VIÑA MATALIÁN SECO ビーニャ・マタリアン・セコ	750ml	2024	¥3,500



【キュヴェ】海に面したマタリアン区画の平均10年の若い葡萄樹を使用。除梗100%。
プレスした果汁をステンレスタンクで15-18℃に温度を管理して野生酵母による発酵。
発酵期間は15-20日。その後、ステンレスタンクで約3ヶ月間落ち着かせてから瓶詰め。
瓶詰め時にSO2は未使用。海沿いの区画ならではの涼しさと塩味、そしてアルバリサ土壌ならではの石灰質のニュアンスを素直に表現した辛口の白ワイン。

【品種】パロミノ・フィノ 100%

【タイプ】白ワイン/辛口

【テイastingノート】青りんごやレモンの爽やかさに和梨の柔らかな香り。

透き通るような果実と丸みのさる伸びのある酸が印象的な辛口。アフターにこみ上げてくる塩味とミネラル。お刺身やカルパッチョ、夏野菜のサラダなど、山菜の天ぷらなど食材そのものを活かした料理に寄り添う海沿いならではの白ワイン。

【アルコール度数】13.0%

JAN 8420434340077

Vino Blanco

商品コード	ワイン名	容量	VT	参考上代(税別)
65611124	VIÑA MATALIÁN SEMIDULCE ビーニャ・マタリアン・セミドゥルセ	750ml	2024	¥3,500



【キュヴェ】辛口の白ワインに甘口のシェリーをブレンドした心地のよい口あたりと酸味とのバランスの白ワイン。
海に面したマタニアン区画の平均10年の若い葡萄樹を使用。除梗100%。
プレスした果汁をステンレスタンクで15-18℃に温度を管理して野生酵母による発酵。発酵期間は15-20日。
発酵後に甘口で仕込んだシェリーのモスカテル・オロ・ロス・クアルティエリョスを6%ブレンドして
ステンレスタンクで3ヶ月落ち着かせてから瓶詰め。瓶詰め時にSO2は未使用。
パロミノ・フィノ種が表現している石灰質土壌の硬質なニュアンスとモスカテル・デ・グラノ・メソ種の
アロマティックな香りが調和した心地の良いスティルワイン。

【品種】パロミノ・フィノ 100%(発酵後に甘口シェリーのモスカテル・オロ・ロス・クアルティエリョスを6%ブレンド)

【タイプ】白ワイン/半甘口

【テイastingノート】熟した白桃、グレープフルーツにピンクペッパー、そしてミントの清涼感のある香り。
口に含むと心地のよい甘い口あたりとクリアな果実と同時にゆっくりと伸びてくる酸がワイン全体を
綺麗にまとめてくれる辛口の仕上がり。甘さが入ることで全体の表情が広がります。
小魚のフリット、生春巻きやローストチキンなど食事が進む気持ちのよい白ワイン。

【アルコール度数】13.0%

JAN 8420434340107

65612122	SOCAIRE ソカレ	750ml	2022	¥5,700
----------	----------------	-------	------	--------



【キュヴェ】ファーストリリースは2014年。海に面したマタニアン区画の平均樹齢85年のパロミノ・フィノ種を
辛口シェリーのフィノで使用していた500Lのアメリカンオーク樽で発酵・熟成をした辛口の白ワイン。
収穫後にワイナリーに持ち込まれプレスした果汁をのシェリーの古樽で自然発酵。
発酵後にフロールが張らないように樽のギリギリまでワインを詰めて24ヶ月の熟成。
その間の温度コントロールは無し。その後、軽くフィルターをかけて瓶詰め。瓶詰め時にSO2は未使用。

【品種】パロミノ・フィノ 100%

【タイプ】白ワイン/辛口

【テイastingノート】フィノの古樽に由来するゴールデンマリーゴールドや小麦の香ばしい香りにキウイフルーツ。
素直で柔らかな口あたりと丸みのある酸。じんわりとこみ上げてくるこのワインならではのミネラル。
火入れをしてシンプルに塩、オリーブオイルで味付けした魚介類や生ハム、サラミ、
そして豚のローストなど食事を呼ぶ白ワイン。

【アルコール度数】13.0%

JAN 8420434340091

Sherry

商品コード	ワイン名	容量	VT	参考上代(税別)
65651125	FINO CEBALLOS フィノ・セバリーヨス	750ml	NV	¥3,300



【キュヴェ】ワイン名のセバリーヨスはワイナリーの2代目でプリミティーボのお爺さんのミドルネームを意味する海拔96mの
パゾ・ガルバン区画の平均樹齢85年のパロミノ・フィノから作られるワイナリーのスタンダードとなる辛口シェリー。
除梗100%。アメリカンオークで22-24℃に保ちながら7-10日間の野生酵母による発酵。
その後、ブランデーを添加し15度までアルコールを上げて500Lの樽でフロールのもとクリアデラと
ソレラシステムで約3年間の熟成。

【品種】パロミノ・フィノ 100%

【タイプ】フィノ/辛口

【テイastingノート】透き通る淡い黄金色。青リンゴにライチ、そして塩味。クリアな口あたりにキレのある酸。
後味に残る塩味が印象的なフルーツが広がりがながらも1本芯の通った辛口。
しっかりと冷やして現地でも食事と共に親しまれているワイナリーのスタンダードにして安心を覚えるフィノ。

【アルコール度数】15.0%

JAN 8420434340015

Sherry

商品コード	ワイン名	容量	VT	参考上代(税別)
65652125	FINO ARROYUELO フィノ・アロユエロ	750ml	NV	¥3,800
	<p>【キュヴェ】ワイン名のアロユエロはチクラナ・デ・ラ・フロンテラの街の川沿いに面し、古くからワイナリーが所有するもう一つの熟成庫のそばを流れるイロ川が氾濫したときにだけ現れる川の名前からきています。そこから転じて手を加えずに自然発生で出来上がったという意味合いのフィノ。海沿いのマリアン区画の平均樹齢85年のパロミノ・フィノを使用。除梗100%。アメリカンオークで22-24℃に保ちながら7-10日間の野生酵母による発酵。その後、ブランデーを添加し15度までアルコールを上げて500Lの樽でフロールのもとクリアデラとソラシステムで約5年間の熟成。</p> <p>【品種】パロミノ・フィノ 100% 【タイプ】フィノ/辛口 【テイastingノート】輝きのある淡い黄金色。レモンの爽やかさにフロールの香ばしいニュアンス。ゆったりとしながらも伸びのある綺麗な酸とミネラルが全体を引き締めているエレガントな辛口。チクラナ・デ・ラ・フロンテラならではの繊細さと緻密さが素直に表現されているフィノ。 【アルコール度数】15.0%</p>			
JAN 8420434340008				
65653125	AMONTILLADO FOSSI アモンティヤード・フォッシ	750ml	NV	¥5,500
	<p>【キュヴェ】ワイナリー2代目でプリミティーボのお爺さんの親友“フォッシ”の名を冠したエレガントなアモンティヤード。海沿いのマリアン区画の平均樹齢85年のパロミノ・フィノを使用。除梗100%。フリーラン果汁のみを野生酵母で自然発酵。フロールの下でクリアデラとソラシステムで5年熟成したフィノ・アロユエロの一部の樽を選び、18度になるまでブランデーを添加。そのことでフロールは無くなり酸化した状態でさらに8年以上の樽熟成。トータル13年-15年の時を経て瓶詰め。</p> <p>【品種】パロミノ・フィノ 100% 【タイプ】アモンティヤード/辛口 【テイastingノート】淡く透き通るような琥珀色。フィノの香ばしさに加えて、砂糖漬けのグレープフルーツ、グリーン・ピスタチオ、ローストしたアーモンドチップの風味をまとった複雑で奥行きのある香り。サラッとした口あたりとは対照的に口のなかでスモモのコンポートにヘーゼルナッツの香り。そしてアフターに熟したイチジクのニュアンス。塩味、ミネラルと心地の良い苦みの辛口。繊細さと優美さを兼ね備えているアモンティヤード。 【アルコール度数】18.0%</p>			
JAN 8420434340039				
65657100	MEDIUM COLLANTES ミディアム・コリアンテス	750ml	NV	¥4,300
	<p>【キュヴェ】フロールが張っていない状態で酸化熟成をしたシェリーのオロロソをベースに甘口で仕込んだシェリーのモスカテル・ロス・クアルティエリョスをブレンドした半甘口のシェリー。</p> <p>【品種】パロミノ・フィノ 約75%、モスカテル・デ・グラノ・メヌド 約25% 【タイプ】ミディアム/中辛口 【テイastingノート】琥珀色から濃い栗色。プルーンのコンポートに黒糖、そしてキャラメルにローストしたナッツ。丸みある甘い口あたりながらベタつかないドライな仕上がり。口のなかにならでも残る甘さとほろ苦さ、そして香ばしさの長い余韻。 【アルコール度数】17.5%</p>			
JAN 8420434340046				

Sherry

商品コード	ワイン名	容量	VT	参考上代(税別)
65656125	CREAM EL TROVADOR クリーム・エル・トロバドール	750ml	NV	¥4,000
	<p>【キュヴェ】チクラナ・デ・ラ・フロンテラ生まれで1800年代のスペイン・ロマン派の中で最も人気があり成功を収めたと言われる劇作家、アントニオ・ガルシア・グティエレスの戯曲「エル・トロバドール」の名にちなんだ繊細にして上品な甘口。 通常はフロールを張らずに酸化熟成をしたオロロソをベースに作られますが、プリミティーボでは甘口で仕込んだシェリーのモスカテル・ロス・クアルティエリョス(約75%)をベースに13年-15年熟成をしたアモンティリヤード・フォッシを約25%ブレンド。</p> <p>【品種】モスカテル・デ・グラノ・メソド 約75%、パロミノ・フィノ 約25%</p> <p>【タイプ】クリーム/甘口</p> <p>【テイastingノート】濃いマホガニー色。紅茶にレモンの砂糖漬け、そしてハチミツにローストナッツ、クローブ、マロンガラスの香り。しっかりとした上品な甘い口あたりと綺麗な酸とのバランス。 アフターに感じるビターオレンジ。モスカテルの産地として知られるチクラナ・デ・ラ・フロンテラならではのブレンドした旨味が凝縮した甘口。</p> <p>【アルコール度数】17.5%</p>	JAN 8420434340084		
65654100	MOSCATEL ORO LOS CUARTILLOS モスカテル・オロ・ロス・クアルティエリョス	750ml	NV	¥4,300
	<p>【キュヴェ】海沿いのマタニアン区画に2ヘクタールだけ植樹されているモスカテル・デ・グラノ・メソドで作られる透明感のある甘口シェリー。 平均樹齢85年。収穫後すぐにプレスをして野生酵母で発酵。 発酵途中の残糖があるワインにブランデーを添加して15度までアルコールを上げて、ステンレスタンクで約1年間落ち着かせてから瓶詰め。</p> <p>【品種】モスカテル・デ・グラノ・メソド 100%</p> <p>【タイプ】モスカテル/甘口</p> <p>【テイastingノート】濃い黄金色。ドライパイナップルに加えて、アプリコットやオレンジ、レモンなどの爽やかな香り。 熟した白桃や洋梨を口にほおばったときのような酸味を帯びた自然な甘さ。 素直な甘口にして煮詰めたアッサムティーやレモンパイなどの食欲をそそる香ばしさを兼ね備えている品のある甘口。</p> <p>【アルコール度数】15.0% 残糖度139g/L 酸度5.75g/L</p>	JAN 8420434340053		
65655100	MOSCATEL VIEJO LOS CUARTILLOS モスカテル・ビエホ・ロス・クアルティエリョス	750ml	NV	¥4,300
	<p>【キュヴェ】海沿いのマタニアン区画に2ヘクタールだけ植樹されているモスカテル・デ・グラノ・メソドで作られる樽熟成の甘口シェリー。平均樹齢85年。陰干しをせずに収穫してすぐに絞った果汁で発酵。 発酵している途中の残糖があるワインにブランデーを添加して15度までアルコールを上げて500Lのアメリカンオークで約2年の熟成。</p> <p>【品種】モスカテル・デ・グラノ・メソド 100%</p> <p>【タイプ】モスカテル/甘口</p> <p>【テイastingノート】輝きのある濃いマホガニー色。ミカンピールに、みずみずしい甘さと種のまわりは酸味がある緑色をしたプラム＝グリーンゲージ(スペインではクラウディア)やオリーブの塩漬け。 そしてグレープフルーツのジャムの爽やかさ。優しい甘い口あたりにハチミツを加えた紅茶のニュアンス。 甘さと酸味、そこに香ばしさが加わった甘口。</p> <p>【アルコール度数】15.0% 残糖度189g/L 酸度5.50 g/L</p>	JAN 8420434340060		