

Antonio BARBADILLO (Sanlúcar de Barrameda)



アントニオ・バルバディージョ（サンルーカル・デ・バラメーダ）

BARBADILLO
DESDE 1821

Sherry シェリー

歴史

ボデガの創立は1821年で、現在は6代目にあたります。家族経営を続けている数少ない生産者ですが、700ヘクタールに及ぶ自社畑を所有し、シェリーの銘D.O.である《D.O. Manzanilla/マンサニーリャ》の全生産量の実に51%を占めています。また、アンダルシア地方で初めてとなる辛口スパークリングワイン(Vino Espumoso)や低温発酵による辛口白ワインを生産するなど、歴史と実績を兼ね備え、スペインワイン界をけん引する存在の超優良ボデガです。

「マンサニーリャ」は「ヘレス・フィノ」より若干軽めのタイプのシェリーですが、その産出地の中心となる Sanlúcar de Barrameda/サンルーカル・デ・バラメーダの地に本拠を構えており、現在に至るまで2世紀に渡り長く輝かしい歴史を刻んできました。街の中心に位置するオフィスは、18世紀に建てられた由緒ある司教の館「ラ・シーリャ宮殿」の中にあります。



産地

アンダルシアを横切り大西洋へ流れ込む Guadalquivir/グアダルキビル川の河口に位置する広大な大湿原「Doñana National Park/ドニャーナ国立公園」一帯は、湿度が高く、シェリーには欠かせないフロール(産膜酵母)にの生成にとって最高の環境ですが、ボデガはまさにそのすぐそばに在り、シェリー生産者にとっての最高の条件を手に入れています。



セラー

バルバディージョ・ファミリーが所有し管理する樽は、Sanlúcar de Barrameda/サンルーカル・デ・バラメーダの街なかの理想的な環境下に構えられた数か所のセラーに寝かされています。その数は11,000樽以上に及び、そこでは良質なフロール(産膜酵母)を得るため、全ての樽の様子は細かく観察され、それぞれのキュヴェにとって最良の熟成条件となるように、時を経るごとに配置場所が変えられていきます。またセラーの構造についても、フロールの活性化に欠かすことのできない湿度を含んだ空気をより多く得るため、天井を高く設計し風向きを計算し尽くした窓が設置されており、非常に理想的な環境を保っています。



品質とイノベーション

バルバディージョ・ファミリーは、“土地への配慮”、“今と未来の環境”、“高品質”、“イノベーション”、そして“倫理性”を重んじることを経営方針に掲げており、伝統手法を残しながらも、研究やテストを重ね、卓越した持続可能な生産プロセスを実現しています。また徹底して自然環境に配慮したブドウ栽培と醸造を行い、最も基準の厳しい国際的な認証を得ています。

このように高品質なキュヴェを生み出し続けることにより、オペレーション(原産地呼称)の地位の確保と向上にコミットし、スペインワインの競争力を高め、われわれ消費者に新しい価値とアイデアを与え続けています。



AMONTILLADO(アモンティリヤード)

パロミノ種のみを用いて造られるトパーズ〜琥珀色をしている辛口タイプのシェリーですが、熟成過程においてフロール(産膜酵母)が消失した後もさらに熟成を重ねた『二段階熟成』を経ているという点で、とても興味深いタイプのシェリーです。

商品コード

ワイン名

容量

ヴィンテージ

税別参考上代

S0097000

Barbadillo Amontillado Midium Dry

バルバディージョ アモンティリヤード ミディウム・ドライ

750ml

NV

¥2,000



【キュヴェ】「アモンティリヤード」に若干の「ペドロ・ヒメネス(天日干しブドウを用いて造られる極甘口のシェリー)」をブレンドしています。

【品種】パロミノ 100%

【タイプ】ミディウム/中辛口

【熟成】フロール(産膜酵母)下と、フロール(産膜酵母)消失後の『二段階熟成』

【テイスティングノート】淡い琥珀色をしており、ナッツやオーク、焼いたリンゴなどの芳醇なアロマが魅力的で、重すぎず軽やかな甘さと、いつまでも続く長い余韻が印象的です。

【アルコール度数】17.5% ◆スクリューキャップ

JAN 6009800591095

AMONTILLADO(アモンティリヤード)

商品コード	ワイン名	容量	ヴィンテージ	税別参考上代
S0098700	Barbadillo Amontillado Principe バルバディージョ アモンティリヤード プリンシペ	750ml	NV	¥5,000



【キュヴェ】15年間に及ぶに段階熟成を経た長期熟成キュヴェ
 【品種】パロミノ 100%
 【タイプ】辛口
 【熟成】フロール(産膜酵母)下で8年を経て、フロール消失後にさらに7年、合計15年間。
 【テイastingノート】美しく深い琥珀色で、強烈かつ妖艶なアロマが特徴的です。特にトーストしたヘーゼルナッツの香り、ミネラル香、ドライフルーツなどとても複雑です。バランスのとれたストラクチャーで、ドライな口当たりが「アモンティリヤード」のフィネスをより特徴付けてくれ、満足感のある余韻が非常に長く続きます。
 【マリージュ】食中酒に最適で、アーティチョークを使ったジビエの煮込み料理や鳥や魚のグリル、トマトソースとも相性が良く、ミディアムボディの赤ワインのイメージでお料理と合わせることをおすすめします。
 【提供温度】12~13℃
 【アルコール度数】19.5%

JAN 6009800591095

PALO CORTADO(パロ・コルタード)

パロミノ種を用いて造られた辛口のシェリーで、色調は栗色~マホガニー。熟成は「オロロソ」と同じくフロール(産膜酵母)下ではなく酸化熟成を経ているが、熟成前半はフロール下で過ごす「アモンティリヤード」のもつ繊細なブーケと、「オロロソ」のと特徴である香り高くまるやかなボディを兼ね備えていることから、特別なシェリーのタイプという位置付けです。

商品コード	ワイン名	容量	ヴィンテージ	税別参考上代
S0098600	Barbadillo Obispo Gascon Palo Cortado バルバディージョ オビスポ・ガスカン パロ・コルタード	750ml	NV	¥6,000



【キュヴェ】「アモンティリヤード」と「オロロソ」の味わいの中間
 【品種】パロミノ 100%
 【タイプ】辛口
 【熟成】15年間
 【テイastingノート】色合いは美しいアンティーク・ゴールドで、トーストしたアーモンド、クルミ、レーズンなど複雑なアロマが立ち上ります。口当たりは丸みがあり、酸はすっきりと美しく滑らかで、芳醇な余韻が続きます。
 【マリージュ】トマトを使った料理、肉料理、鳥の照り焼き、フォアグラ、チーズなどもよく合うでしょう。食中酒と食後酒のどちらにも向いており、フルボディの赤ワインと同じイメージでお楽しみください。
 【提供温度】13~14℃
 【アルコール度数】21.5%

JAN 6009800591101

OLOROSO(オロロソ)

パロミノ種のみを用いて、フロール(産膜酵母)を使わずに酸化熟成を経て造られるため、とても濃い琥珀色をしています。ドライフルーツの複雑なアロマが魅力的で、味わいに厚みがあり、アルコール度数は17~22度ほどです。酸化熟成タイプなので、抜栓後も官能的なアロマと味わいを長く保つことができます。

商品コード	ワイン名	容量	ヴィンテージ	税別参考上代
S0096600	Barbadillo Dry Oloroso Cuco バルバディージョ ドライ・オロロソ・クコ	750ml	NV	¥5,000



【キュヴェ】100年に及ぶ歴史のある区画で、非常に複雑かつ繊細なフィネスのあるキュヴェです。
 【品種】パロミノ100%
 【タイプ】辛口
 【熟成】12年間:フロール(産膜酵母)無しの酸化熟成
 【テイastingノート】マホガニー色に美しく輝いており、森の下草やアーモンドなどのナッツ、ドライフルーツのアロマが心地よく、柔らかくドライな口当たりで、滑らかでオロロソらしい余韻がいつばいに広がります。鶏肉料理やシチュー、ラム肉のカレーなどによく合い、赤ワイン好きの方におすすめです。
 【提供温度】14~17℃
 【アルコール度数】19.5%

JAN 6009800591118

PALE CREAM(ペイル・クリーム)

色調は淡いものから麦わらのニュアンスの色まであり、基本的に甘口のシェリーです。使用品種はモスカテルとパロミノ(フィノ)で、フロール(産膜酵母)下で熟成されます。華やかでフレッシュなアロマと味わいが魅力的です。

商品コード	ワイン名	容量	ヴィンテージ	税別参考上代
S0096800	Barbadillo Pale Cream バルバディージョ ペイル・クリーム	750ml	NV	¥2,000



【キュヴェ】甘さが心地よい5年熟成のモスカテル種による甘口のシェリーと、すっきりとした味わいのフィノ種によるドライ・シェリーをブレンドして造られた「ペイル・クリーム」
【品種】モスカテル パロミノ(フィノ)
【タイプ】甘口
【熟成】フロール(産膜酵母)下にて10年間
【テイastingノート】美しいマホガニー色で、木の実や森の小草、ブルーベリーやレーズンなどのドライフルーツのアロマが豊かで、濃厚な口当たりが心地よく、エレガントな酸がすっきりとしたスウィート感のある潤いをもたらしてくれます。華やかで滑らかな余韻が長く続きます。
【リアージュ】オーゾックスに子豚のローストなどにも合わせやすく、デザートワインとしても重宝しますが、チキンカレーなどのオリエンタルな料理に合わせても面白いでしょう。
【アルコール度数】17.5% ◆スクリューキャップ

JAN なし

PEDRO XIMENEZ(ペドロ・ヒメネス)

「ペドロ・ヒメネス」はシェリー酒の種類(タイプ)の名前でもあり、完熟させて天日干しをするのに適したブドウ品種名でもあります。過熟になるまで天日干しされたペドロ・ヒメネス種で造られる「ペドロ・ヒメネス」は酸化熟成を経て漆黒色をしており、世界一甘いワインとも言われています。

商品コード	ワイン名	容量	ヴィンテージ	税別参考上代
S0093500	Barbadillo Pedro Ximénez バルバディージョ ペドロ・ヒメネス	750ml	NV	¥2,500



【キュヴェ】天日干ししたブドウを使用し、その品種と成熟した個性をそのまま引き出した極甘口のデザートワイン
【品種】ペドロ・ヒメネス 100%
【タイプ】極甘口
【熟成】酸化熟成
【テイastingノート】鮮やかでやや深みのあるマホガニー色で、プラム、レーズン、チョコレートなどのアロマが魅力的です。クリーミーで滑らかな口当たりで味わいに力強さがあり、余韻が長く、とてもバランスの良い仕上がりがります。
【リアージュ】フォアグラ、オレンジソースの豚肉のロースト、イベリコ豚のシチュー、ハードタイプのチーズなどとの相性も良く、いろいろなデザートやアイスクリームにかけても楽しめます。
【アルコール度数】19.0% ◆スクリューキャップ

JAN なし