

Bodegas del Palacio de Fefinanes (Rias Baixas)

ボデガス・デル・パラシオ・デ・フェフィニャネス (リアス・バイシャス)

“El vino, como las personas, cuanto más cerca esté de su origen, más cerca estará de su verdad” Desde 1928



ワインはまるで人間のよう、その素性に近づけばそれだけ真の姿に近づく

歴史

17世紀頃の中世の雰囲気そのままに纏っている、1904年創業の非常に歴史あるボデガで、現当主はゴンザレス・カレアガ氏です。当地の原産地呼称「D.O.Rias Baixas／リアス・バイシャス」には5つのサブゾーンがありますが、一番の中心地といえるのが「Val del Salnés／ヴァル・デル・サルネス」で、ボデガはここに位置しています。

ボデガ名にはワイン造りにゆかりのある15世紀に建てられた宮殿『フェフィニャネス城』の名を冠しており、ラベルデザインに配されていることから伺えるように、伝統を守ったワイン造りを貫き、全てのキュヴェは地元原産の「アルバリニョ種100%」の単一品種で醸すというポリシーとこだわりを持った造り手です。このような伝統を守る一方で、セラーには適所に最新の設備も備えており、愛情を込めて伝統を守りながら、コストのバランスと自然の持続可能性を両翼で追及しています。

現当主ゴンザレス・カレアガ氏が受け継いできたボデガの熱い情熱と、老舗ならではの技術と名声によって紡がれた綺羅星のキュヴェには、ロバート・パーカーJr.やギア・ペニンらもこぞって毎年のように非常に高いポイントを与えており、昨今話題となった書籍『死ぬまでに飲むべき1001のワイン』にも選出されるなど、アルバリニョ種の白ワインを代表する銘ワインを生み出し続けています。



白ブドウ Albariño／アルバリニョ

白ブドウのアルバリニョ種は、大西洋に面したスペイン西北部ガリシア地方のリアス・バイシャス地域における代表的な品種で、リースナブルでありながら非常に高品質な辛口白ワインを生み出します。この活気ある沿岸地域で花開いた白ワインは、日本人が大好きなイカやタコ、エビ、貝などの魚貝類を使った料理に大変良く合います。

商品コード	ワイン名	容量	ヴィンテージ	税別参考上代
S0098022	Albarino de Fefinanes アルバリニョ・デ・フェフィニャネス	750ml	2022	¥5,000



【キュヴェ】ファーストリースは1928年と大変長い歴史のあるボデガのフラッグシップキュヴェで、「ワインリストに欠かせない定番の人気アイテム」としてスペイン国内外で不動の地位を築いている「アルバリニョ」を代表する銘品です。

【ラベル】サンティアゴ・デ・コンポステーラのデザイナーによって手掛けられた約100年に渡って受け継がれているデザインです。

【品種】アルバリニョ 100%

【産地】D.O. Rias Baixas／リアス・バイシャス 【産地】Cambados, Val del Salnés /カンバドス、ヴァル・デル・サルネス

【収穫】2022年9月の3週目に手摘みでの収穫

【発酵】ステンレスタンクにて低温発酵 【熟成】6カ月間

【テイastingノート】結晶のように明るく輝く淡いイエローの外観で、熟した果実、特にマンダリン・オレンジやパイナップルなどのトロピカルフルーツ、ピーチ、青りんごやメロン、レモンなどの柑橘系のアロマティックな香りが漂い、僅かにカモミールなどのハーブやスパイスのニュアンスが鼻腔をくすぐります。

中辛口でフレッシュ&フルーティーな味わいが魅力的で、生き生きとした大西洋の海・風・岩場を思わせる活力があります。

酸はとて心地よくフレッシュで、エレガントな果実味とのバランスが良く、スッキリとした後味が食欲をそそります。

【マリアージュ】前菜や、イカやタコなどの魚介類、マグロのタルタル、鶏や豚肉などの白身のお肉などを用いた様々な国籍の料理、特に中華料理や日本料理を含むオリエンタル料理やチーズにもよく合い、正にガストロミーにおけるいろいろなシーンに寄り添ってくれる存在です。

8~10℃に冷やしてお楽しみください。

【生産量】168,000本

【アルコール度数】13%



JAN 8423543308808