



# Fincas de Azabache (Rioja)

フィンカ・デ・アサバチェ (リオハ)



## 歴史

『Fincas de Azabache／フィンカ・デ・アサバチェ』は、スペインの銘醸地リオハに3,012ヘクタールもの広大なブドウ畑を所有しその名を馳せている伝統ある銘ボデガ『Bodegas Vinedos de Aldeanueva／ボデガス・ヴィニエドス・デ・アルデアヌエヴァ』のフラッグシップ・ライン・シリーズです。このシリーズのためだけの専用区画は502ヘクタールあり、さらに専用のセラーとオフィス兼ビジターセンターを構えています。「Finca／フィンカ」とはスペイン語で「田舎の邸宅、農園、牧場」を意味し、名実ともにその雄大な畑と洗練されたデザインの建物が美しく自然に溶け込んでいます。初リリースは1995年で、国際市場に焦点を合わせたブランドとして誕生しましたが、それ以来その価格に対するハイクオリティなスペックが世界各国で高い評価を得ています。味わいは赤・白とも総じてくせがなく、フレッシュ&フルーティーで飲みやすいタイプに仕上がっており、スペイン料理はもちろんのこと、和食をはじめとする様々な国籍の料理とも相性抜群な、ハイパフォーマンスなワインを生み出し続けています。

## テロワール・畑・品種・栽培

- 【気候】大西洋からの湿った空気と地中海性気候の影響を受ける複雑な内陸性気候
- 【畑立地】自社畑は全て太古の昔からブドウ栽培がおこなわれてきたエリアにあり、その多くが標高350～600メートルに位置し、起伏のある斜面の渓谷の中心部は冷たい風から守られ、畑には太陽がたくさん降り注いでいます。近年の温暖化による灼熱のスペインにありながら、一日の中での寒暖差が大きく、四季がはっきりしており、ブドウ栽培に適したテロワールに恵まれています。
- 【アサバチェ専用区画総面積】502ha
- 【土壌】非常に複雑な構造をしているため、様々な品種が最適な区画の中で、多様性を反映しながら育まれています。
- 【栽培品種】歴史ある生産者ならではの高樹齢のブドウ樹が多く育っています。
  - 《黒ブドウ》テンブラニーリョ 228ha (区画全体の約半分を占有)
  - ガルナッチャ 152ha グラシアーノ 38ha
  - 《白ブドウ》ヴェルデホ 32ha ビウラ 23ha
  - テンブラニーリョ・ブランコ 17ha
  - マエロ 12ha
- 【栽培】熟練の職人たちが季節を問わず毎日丹念に畑の手入れを行っています。開花時期から収穫までの間、様々なカビや病原菌からブドウ樹を守るため、最先端の革新的な技術を用いて検疫を行います。



商品コード	ワイン名	容量	ヴィンテージ	税別参考上代
S0090221	Blanco ブランコ	750ml	2021	¥1,700



【原産地呼称】D.O.CA Rioja / リオハ  
【品種】ヴェルデホ 80% ヴィウラ 20%  
【除梗】100% 【土壌】石灰粘土質 【収穫】9月2週目  
【醸造】ステンレスタンクにて、15～20日間、14℃～18℃にて低温発酵  
【テイastingノート】緑がかった輝くような麦わら色の外観で、非常フルーティーで香りゆたかな白ワインです。アロマには凝縮したりんごや柑橘類、トロピカルフルーツ、白く小さな春の花々の香りが豊かに感じられ、背景にはドライフルーツのアロマが広がっています。口当たりはソフトでフレッシュで、酸には持続性があり、スッキリとした味わいの中に円みもあり、果実味と酸が抜群のバランスで、くせがなく、アフターテイストに白桃を思わせるフルーティーでリッチな余韻が感じられ、飲みやすさと豪華さを兼ね備えた白ワインです。  
【フードペアリング】スペイン料理全般、キッシュやサンドイッチ、サーモンや貝などのシーフード、焼鳥や天ぷらなどの和食、チーズなど。  
【アルコール度数】12.0% ※スクリュウキャップ

JAN 8423513000244

商品コード

ワイン名

容量

ヴィンテージ

税別参考上代

S0092822 TUNANTE de Azabache Tempranillo

トゥナンテ・デ・アサバチェ・テンプラニーリョ

750ml

2022

¥1,700



【キュヴェ】2019年ヴィンテージより、旧キュヴェ名の『アサバチェ・テンプラニーリョ』から名称を変更し、ラベルデザインとボトル形状を刷新しました。  
 「TUNANTE」とはスペイン語で「いたずら好き」という意味です。

【原産地呼称】D.O.CA Rioja / リオハ

【品種】テンプラニーリョ 100%

【除梗】100% 【土壌】石灰粘土質

【醸造】ステンレスタンクにて発酵

【テイスティングノート】ブラック・ベリーやラズベリー、ブラック・カラントなどのベリー系のジャムのようなリッチなアロマがあり、フルーティーでボリューム感のある口当たりです。  
 酸味、ストラクチャー、アルコールのバランスが良く、かすかに香るスパイスさが魅力的です。

【フードペアリング】スペイン料理はもちろんですが、軽すぎず重すぎない味わいのため、カフェ、BBQ、そしてガストロミーのシーンなど、様々な雰囲気とお料理に合わせられます。  
 夏は少し冷やしても美味しく召し上がれます。

【アルコール度数】14.5%

JAN 8423513005041

