

# Cava Bertha (Penedes)

カヴァ・ベルタ (ペネデス)



## 詳細・歴史

1989年、スペイン・ペネデス地方のカヴァの産地の中心であるSant Sadurni d'Anoia / サン・サドルニ・ダノアの地に誕生したボデガで、伝統ある土地に代々受け継がれてきたテロワール、知恵、トラディショナルな手法を尊重しながら、一方では最先端のテクノロジーを巧みに組み込みながら上質なキュヴェを生み出しています。

明確な信条:「ペネデス地方の土着品種の選り抜きの最高の房だけを使用し、長時間発酵と長期熟成を施し、最高品質のキュヴェを造る」を掲げ、伝統ある畑と土着品種に敬意を払い、自然環境へ最大限の配慮をし、テロワールの個性や気候といったこの地ならではの自然条件をワインに映し出すことにコミットし、持続可能で発展的なワイン産業への貢献を目指してワイン造りを行っています。ワイナリー設立以降、畑をオーガニックに変換し、2018年からは全ての畑がオーガニックに移行。この年からユーロリーフに加えて、カタルーニャ州政府のオーガニック認証「CCPAE」(認証取得までに8年を要するようです)の2つをエチケットに記載。また社会貢献の一環として、看護や介護の研究と人員育成に関する奨学金を設けるなど、積極的に地域社会の貢献活動を行っています。

このような高い志のもとで造られたカヴァは年間生産量わずか70,000本。スペイン国内ではかの「エルブリ」、「サンパウ」、「カンファベス」などの三ツ星レストランのワインリストにもオンリストされており、世界中のハイガストロノミー・レストランで広く定番アイテムとして採用されている、プレステージ・カヴァ・ブランドです。

## 醸造

当主のJosep Torres Sibill / ジョセップ・トーレス・シビル氏は、「上質なカヴァを造る工程は非常に複雑なので、レシピ通りにやれば美味しいものができるというわけではなく、経験と鋭い感覚が不可欠である」と言います。特に発酵時の厳密な温度管理と長い熟成期間が最高品質を求める上で最も大切な部分であると考えているため、資金を投じて最新の設備と人員を確保し、通常のカヴァでは考えられない時間を費やして醸造し、美しい泡をもつ、特別なアロマを湛えたキュヴェを生み出しています。

## 【熟成過程で生じるアロマの変化】

### ①発酵と熟成の初期段階

ブドウ果汁由来のフレッシュな柑橘系の果実や花などのアロマが感じられます。

### ②熟成15か月目にさしかかる頃

酵母が自己の酵素によって分解されることによって「第二アロマ」と呼ばれる、ヨーグルトやペイストリー、焼き菓子のようなアロマが感じられます。

### ③熟成18ヶ月以降

熟成によって生成される香ばしい「第三アロマ」と呼ばれる香りが現れ、火入れした野菜やトースト香、燻製した肉、乳酸由来のクリーミーなアロマが香り立つようになります。

どうぞ、これら全ての要素が複雑に絡み合った卓越したカヴァをお楽しみください。



商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

S0088120

Brut Nature Reserva

ブリュット・ナチュレ・レセルバ

2020

¥3,800



【キュヴェ】全販売数の45%を占めるフラッグシップ・キュヴェで、熟成期間は普通の「カヴァ・レセルバ」の15ヶ月間よりも遙かに長く、25か月間の熟成を経ています。

【原産地呼称】D.O.Cava

【品種】チャレッコ 50% マカベオ 30% パレリャーダ 20%

【醸造】品種ごとに分け発酵を促し、シャンパーニュ方式を用いて瓶内二次発酵

【瓶熟成】25か月間

【残糖】1.5g/L

【テイastingノート】リンゴや洋ナシなどの白い色をした果実のチャーミングなアロマや、生クリームを使った洋菓子、様々な花や野菜のニュアンスに、生きた酵母や僅かなスモークなど、存在感のある熟成香が混ざり合い、非常に複雑で多彩なアロマの表現力を感じます。口に含むと軽やかな乳酸とクリーミーな発泡があり、口当たりは優しくジュシーです。微かなイーストのニュアンスが鼻腔を抜け、練れた旨味と複雑味を伴う余韻が続きます。

【フードペアリング】食前酒、前菜、魚や白身肉と共に。

【アルコール度数】11.5%

JAN 8437004454003

S0081818

Brut Nature Grand Reserva Cardus

ブリュット・ナチュレ・グラン・レセルバ・カルダス

2018

¥5,200



【キュヴェ】当主のジョセップ・トーレス・シビル氏の母親「ローラ・シビル・カルダス」にちなんで付けられた特別キュヴェ。最低熟成期間30か月と長期熟成を促すことで、カヴァの3大品種マカベオ、パレリャーダ、チャレッコの潜在能力が1本のボトルに凝縮されたボデガのスタイルが表れている上品なカヴァ。

【原産地呼称】D.O.Cava

【品種】チャレッコ 50% マカベオ 27% パレリャーダ 23%

【醸造】品種ごとに分け発酵を促し、シャンパーニュ方式を用いて瓶内二次発酵

【瓶熟成】30～50か月間

【テイastingノート】黄金色に輝く液体の中で、ゆっくりとしたときの流れを感じさせる細やかな泡が立ち上ります。

アロマは非常に凝縮していて複雑で、完熟した果物やドライフルーツ、ナッツ、長期熟成由来のトースト香などが感じられ非常にリッチな印象です。味わいはクリーミーで丸みがあり、舌触りが柔らかく、果実味、酸、泡立ちのバランスが絶妙で、スモークや乳酸、ハチミツなどの複雑な風味が鼻腔を抜け、スモーキーな香りを伴う長い余韻を楽しめます。

【フードペアリング】脂が少なめのヘルシーな料理が好相性ですが、丁寧な下準備が施された特別なシーンの料理に合わせるのも理想的です。

【アルコール度数】11.5%

JAN 8437004454027