

Galil Mountain Winery

ガリル・マウンテン・ワイナリー

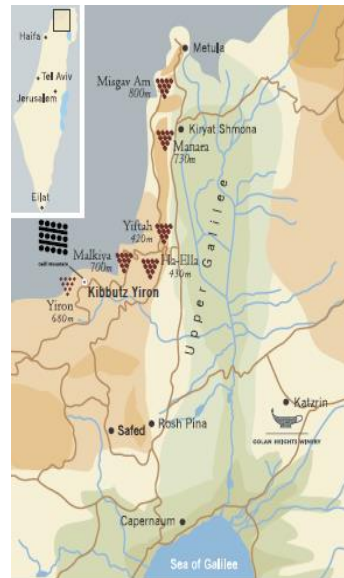
ガリラヤ山岳のテロワールが生み出すプレミアムワイン

galil
mountain

ガリル・マウンテン・ワイナリーは、上部ガリラヤの山岳地帯で標高1000メートルを超えるイスラエルで最も標高の高い地域に位置します。標高の高さ故に紀元前より極めて品質の高いワインが作られていた地域です。ガリル・マウンテン・ワイナリーは、この地域のワイン作りの歴史を再興させるべく、ゴランハイツ・ワイナリーとキブツ・イーロンが2000年にジョイント・ベンチャーとして設立したワイナリーです。

ガリラヤ山岳地帯を中心に5か所の葡萄畑と、ワイン作りの伝統と最新の科学技術の粋を極めた生産工場から産するガリル・マウンテンのプレミアムワインは、ムンドゥス・ヴィニやシタデル・デュ・ヴァンを始めとする著名な国際ワインコンクールで毎年、高い評価を受けています。

葡萄栽培は、サステナブル・ファーミング(持続可能な環境保全型農法)を採用。ワイナリーの屋根に太陽光発電パネルを設置し、電力の一部を賄っています。ワイナリーから出る全ての有機廃棄物は、堆肥を作る材料として再利用され、独自の排水システムで排水を処理し、生産設備の洗浄にも環境に優しい素材を使用しています。熟成用の樽を保管するバレルホールの屋根一面を使って植物を育てることで断熱効果を高め、エネルギー消費量を大幅に削減するなど、革新的な取り組みを継続しています。



■サステナビリティ認証■ ガリル・マウンテン・ワイナリーは、「環境に優しい」、「経済的に実現可能」、「社会的に公正」の3つの条件を必要とするサステナビリティ認証を取得しています。認証機関であるローダイ・ルールズは、カリフォルニア初の独立した第三者機関で、土壌、生態系、水、害虫、ワインビジネス、人材のマネージメントに関して120以上の規定を掲げ、土地の活性化や水管理、大気管理、地域社会コミュニティや従業員に対する持続可能な取り組みを推進しています。



■コーシャワイン認証■ ガリル・マウンテン・ワイナリーのワインは、コーシャ認証を取得しています。コーシャとは、ユダヤ教の教義に基づく食規定で、ヘブライ語で『適正』という意味を持ちます。コーシャ認証とは、コーシャに従った原材料、製造工程であることを審査し、合格したものに与えられる認証です。ユダヤ教の聖職者ラビによって清浄かつ安心と認められたコーシャ・フードは、敬虔なユダヤ教徒にとって欠かせないものであると共に、トレーサビリティが確保された安全な食品の証として食品を選択する時の目安となることから、欧米では安心で高品質の「お墨付き」としても定評があり、世界中の健康志向の人々から支持されています。

★★★ 主な受賞歴 ★★★

- 2011年 シタデル・デュ・ヴァン 2011(フランス)で2007メロンが金賞&トロフィーを受賞
- 2012年 インターナショナル・ヴァリュール・ワインアワード 2012(カナダ)にて
2011ガリル・マウンテン・ロゼがトロフィーを受賞
- 2013年 シタデル・デュ・ヴァン 2013(フランス)で2009イーロンが金賞&トロフィーを受賞
- 2014年 ムンドゥス・ヴィニ 2014(ドイツ)で2010イーロンがグランド金賞&特別賞を受賞
シタデル・デュ・ヴァン 2014年(フランス)で2010メロンが金賞&トロフィーを受賞
- 2016年 ムンドゥス・ヴィニ 2016(ドイツ)で2012ガリル・アロンがグランド金賞を受賞



Avivim

【2007 ヴィンテージ】 イスラエルのワインコンテスト ESHKOL HAZAHAV (The Golden Cluster) 2009 で金賞受賞
同大会のブレンド白ワインの部門で第一位に選出
デキャンタ・ワールド・ワイン・アワードでブロンズ賞 ワイン・エンスージアストで87点獲得

Meron

- 【2016 ヴィンテージ】 ムンドゥス・ヴィニ 2019(ドイツ)で金賞受賞
- 【2014 ヴィンテージ】 ムンドゥス・ヴィニ 2018(ドイツ)で金賞受賞
- 【2013 ヴィンテージ】 ムンドゥス・ヴィニ 2017(ドイツ)で金賞受賞
- 【2012 ヴィンテージ】 セレクション・モンディアル・デ・ヴァン 2016(カナダ)で金賞受賞
- 【2011 ヴィンテージ】 ムンドゥス・ヴィニ 2015(ドイツ)で金賞、シタデル・デュ・ヴァン 2015(フランス)で金賞受賞

Yiron

- 【2014 ヴィンテージ】 ムンドゥス・ヴィニ 2018(ドイツ)で金賞受賞
- 【2013 ヴィンテージ】 ムンドゥス・ヴィニ 2017(ドイツ)で金賞受賞
- 【2012 ヴィンテージ】 ムンドゥス・ヴィニ 2016(ドイツ)で金賞、セレクション・モンディアル・デ・ヴァン 2015(カナダ)で金賞受賞
- 【2011 ヴィンテージ】 ムンドゥス・ヴィニ 2015(ドイツ)で金賞受賞

■2016 ヴィンテージ情報■ 冬は雨が多く、地中に十分な水分が蓄えられ、休眠期を終えた葡萄にとって理想的な生育環境が整いました。春の訪れが例年より早かったため、殆どの区画で葡萄の生育が例年より早く進み、全ての作業をタイトなスケジュールで終わらせる必要に迫られました。生育期を通し異常気象の一切ない穏やかな天候が続き、葡萄の成熟も均一に進みました。この年の収穫は、ワイナリー創業以来最も短期間で8週間のうちに全ての収穫作業を終えました。概して2016年は、非常にクオリティの高いヴィンテージとなりました。

■2017 ヴィンテージ情報■ この年、生育期に先立つ冬は雨不足となりましたが、休眠期中の葡萄に必要なとされる寒冷な気候に恵まれました。萌芽は良好で、発芽時期はほぼ平年並みとなりました。葡萄の熟成期は、例年よりも極めて暖かい日が続いた1週間を除けば、概して穏やかな気候条件に恵まれました。この年の収穫期間は、およそ10週間と例年に比べて非常に短期間のうちに収穫作業を終えました。2017年は、特にクオリティの高いヴィンテージとなる兆候を示しています。

2017 Avivim

上代価格 ¥4,500(税別)



アヴィヴィム

イスラエルのワイン品評会エシュコル・ハザハブで金賞！ブレンド白ワイン部門第1位！
(受賞ヴィンテージ:2007年)

シャルドネに少量のヴィオニエをブレンドし、フレンチオークの新樽で発酵・熟成させたエレガントな白ワインです。リッチな味わいにフルーティなアロマ、優しく爽やかな酸を湛え、樽由来のパニラやバター風味が香ります。アヴィヴィムは、ワイナリー近郊のモシャブ(イスラエルの農業共同体)の名で、ヘブライ語で「春」を意味する言葉です。

■テクニカル情報■ 産地:イスラエル北部/上部ガリラヤ 醸造:フレンチオークの新樽で発酵、最低5カ月シュールリー熟成。
【2017年】品種:シャルドネ93%、ヴィオニエ7% アルコール:13.5% 酸:6.4g/L pH:3.15
保存・熟成:冷暗所など適切な環境下で保管すれば収穫から2~4年間の熟成が効きます。提供温度:12~14℃

■コメント■ 外観は明るく鮮やかな黄金色。熟れた果実を思わせる豊かなアロマと果実味に仄かなバターとヴァニラの風味が香ります。心地よい酸を湛えた美しくバランスのとれた味わいで、余韻の長い柔らかな後味が広がります。



2016 Meron

上代価格 ¥5,500(税別)



メロン

ムンドウス・ヴィニ 2年連続金賞ワイン！(受賞ヴィンテージ:2013/2014/2016年)

シラーを主体にカベルネ・ソーヴィニオンとプティ・ヴェルドをブレンドし、フレンチオークで長期熟成させたエレガントな赤ワイン。多彩で表情豊かな果実味にヴェルヴェットのようなテクスチャーが特徴的。メロンは、ユダヤ教において宗教的に重要な意味を持つ上部ガリラヤの美しい山々の名前です、自然保護区に指定されています。

■テクニカル情報■ 産地:イスラエル北部/上部ガリラヤ 醸造:30℃で14日間マセラシオンさせた後、マロラクティック発酵させ、フレンチオークの樽で16カ月熟成。保存・熟成:冷暗所で適切に保管すれば5~7年間の熟成が効きます。提供温度:18℃
【2016年】品種:シラー68%、プティ・ヴェルド17%、メルロ&カベルネ・ソーヴィニオン15% Alc:15% 酸:5.5g/L

■コメント■ 外観は、輝きのある深い紫色を湛え、ブルーベリーやブラックベリー、ラズベリー・ジャムを思わせる芳醇な果実味に、チョコレートとクローヴのアロマが彩りを添えます。ヴェルヴェットのように滑らかで洗練されたテクスチャーを湛えたフルボディで、どこまでも続く余韻の長いエレガントな後味が広がります。



2016 Yiron

上代価格 ¥6,000(税別)



イーロン

ムンドウス・ヴィニ 4年連続金賞ワイン！(受賞ヴィンテージ:2011/2012/2013/2014年)

長期マセラシオンを経てフレンチオークで長期熟成させたパワフルなボルドー・ブレンド。力強く凝縮感のある果実味に香ばしくスパイシーな樽香が特徴で、収穫から7年間は熟成の効く熟成力の高いワインです。イーロンは、ガリラヤ・マウンテン・ワイナリーの属すイスラエル北西部のキブツ(イスラエルの集産主義的協同組合)の名です。

■テクニカル情報■ 産地:イスラエル北部/上部ガリラヤ 醸造:30℃で14~21日間マセラシオンさせた後マロラクティック発酵。フレンチオークの樽で16カ月熟成。保存・熟成:冷暗所などで適切に保管すれば7年間は熟成が効きます。提供温度:18℃
【2016年】品種:カベルネ・ソーヴィニオン52%、メルロ31%、プティ・ヴェルド9%、シラー8% Alc:15% pH:3.6

■コメント■ 外観は、ボルドーワインのような力強い輝きを湛え、ベリー系果実やチェリー、プラム・ジャムを思わせる果実のアロマが豊かに溢れ、ヴァニラやクローヴ、オークの香ばしいトースト香が背景に広がります。美しくバランスのとれたフルボディの味わいが口内を満たし、クラシックで余韻の長い後味がどこまでも続きます。

2015 ヴィンテージ★ワインエンスージast 91点:黒スグリとヴァニラ・カスタードのアロマが飲み始めに香り、ブラックベリーやブラックチェリー、チョコレートやバタースコッチの風味へと誘う。実にバランスの良い味わいを湛えたワインで、ヴェルヴェットのように滑らかなタンニンがオレンジの果皮を思わせる余韻の長い後味を生む。《2019年9月1日掲載》

2015 ヴィンテージ★デキャンタ・ワールド・ワイン・アワード 86点:なめし皮の柔らかな香りに、熟れたイチジクのアロマが香る。プラムや木苺のニュアンスを湛えたリッチで円やかな味わい。《2018年掲載》

