

Bodegas Jorge Ordóñez

ボデガス ホルヘ オルドニエス

ノン・ブランドの産地を開拓 スペインの高品質ワイン



ホルヘ・オルドニエスは、アメリカのスペインワイン市場を確立した立役者で、1987年に輸入会社ファイン・エステート・フロム・スペインを設立し、無名産地の高品質なワインを発掘し世に送り出すと共に、自らもワイナリーを経営し、カラタユド、ルエダ、リアス・バイシャス、マラガなどスペイン各地から輸入するワイナリーの数は40以上にのぼります。

1987年当時のアメリカにおけるスペインワインの評価は低く、ワインショップの陳列棚の下段で埃をかぶった安売りのシェリー酒や、さびれたリオハワインのイメージしかありませんでした。代々ワインビジネスを営んできた一族のもとに生まれ育ったホルヘ・オルドニエスは、当時アメリカで低い評価しか得ていなかったスペインワインに大きな可能性があることに気付きました。

オルドニエスのやり方は、スペインワインの特色と伝統を残しつつ、20世紀後半のワインの近代化の流れの軸上にスペインワインを乗せることでした。国際的な風潮に迎合する代わりに、アルバリニョやチャコリ、ゴデーリョなどのエキゾチックなスペインワインを、サンティアゴ以外についての認識が始んどなかった当時のアメリカ市場に初めて投じることでアメリカのワイン評論家に挑戦するという大胆な手法をとったのです。

オルドニエスは、ワインが消費者の手に渡るまでの輸送・保管方法の大々的な改善を強く提唱しました。この結果、ファイン・エステートは、スペインで初めて冷蔵設備を備えたワイン倉庫を導入し、ワイナリーから輸送業者、商社の手に渡るまでワインの冷蔵輸送と適温保管を徹底した初めてのワイナリーとなりました。マーケットにおけるスペインワインの認識がゆっくりと変化し始めるまで、実に10年にもわたる奮闘があり、1990年代になってようやく、スペインワインは高級ワインとして認められるようになりました。

米国でようやくリベラ・デル・ドウエロやリアス・バイシャスが認識され始めた頃、オルドニエスは新たな新天地開拓に乗り出し、フミーリヤやカラタユド、モンサンのような無名産地でワイン造りで最も才能あるパートナー達と手を組み、モダンなテイストを持つつもスペインの精神とテロワールが息づく、これまでに無かった新しいワイン造りに着手しました。ホルヘの功績は目覚ましく、ロバート・パークーが選ぶ20人のワインメーカー・オブ・ザ・イヤーに2度もノミネートされ、1997年にはフード&ワイン・マガジンで金賞を受賞し、同年スペイン王立調理学校とピクトール・デ・ラ・セルナが選ぶナショナル・ガストロノミー賞を受賞。2008年には、ナンタケット島ワイン・フェスティバルでルミナリー・オブ・ザ・イヤーの最初の受賞者となりました。

革命的なスペインワインの開拓者—ホルヘ・オルドニエス（ワイン・アドヴォケート 203号 2012年10月号より）

ホルヘ・オルドニエスに初めて会ったのは、ワイン・アドヴォケートを出版して10年が経った頃で、2012年は彼の輸入会社の創立25周年にあたる。ホルヘ・オルドニエスは、上質なスペインワインのスタンダードを確立した人物と言っても過言ではない。高品質にして驚くべき低価格を実現したフミーリヤやカンポ・デ・ボルハなどの上質なワインを輸入した最初の人物だ。ホルヘと共に試飲をした事がある者は皆、彼が温度やグラスに類まれなき拘りを持っている完璧主義者であることを知っている。ワインの本質が感じられるようになるまで、同じボトルを2~3本開けることも珍しくない。彼が輸入するワインは、全て温度管理されたリーファー・コンテナで輸送され、スペインのビルバオとアメリカにあるワイン倉庫は、どちらも温度管理が行き届いている。2011年にホルヘ自らが語ってくれたが、船積みの際は船に500以上の温度レコーダーを付け、届け先の販売業者の元にわたるまで、全てのワインの温度の記録を付け、徹底管理している。異常な程に完璧主義者のホルヘ・オルドニエスは、時に人をいらだたせる時もあり、彼の偉大な業績に明らかな嫉妬心を抱く競合者が後を絶たないのも事実である。しかし、いつも真実はボトルの中にある。このレポートは、ホルヘ・オルドニエスのワインが、値段以上の価値がある素晴らしいセレクションであることを証言するものである。ホルヘ・オルドニエスは、安価で良質なワインを楽しみたいと願う消費者の下に遣わされたバッカス神の使者に違いない。



<< 主要ボデガ&アペラシオン一覧 >>

■スペイン北部地方 ■

D.O.リオハ(リオハ州) : ボデガス・イルレサ
D.O.カラタユド(アラゴン州) : ボデガス・ブレカ

■スペイン大西洋地方 ■

D.O.リアス・バイシャス(ガリシア州) : ボデガス・ラ・カーニャ
D.O.バルデオラス(ガリシア州) : ボデガス・アバンシア

■スペイン内陸部地方 ■

D.O.ルエダ(カスティーリヤ・イ・レオン州) : ボデガス・オルドニエス・ルエダ
D.O.トロ(カスティーリヤ・イ・レオン州) : ボデガス・オルドニエス・トロ

■スペイン地中海地方 ■

D.O.モンサン(カタルーニャ州) : ボデガス・オルドニエス・モンサン

■スペイン南部地方 ■

D.O.マラガ/シェラ・デ・マラガ(アンダルシア地方) : ボデガス・オルドニエス・マラガ

■ スペイン北部地方 リオハ州 D.O.Ca.リオハ～ ■

Bodegas y Viñedos Ilurce ボデガス イ ヴィニエードス イルルセ 土着品種グラシアーノ 100% の高品質ワイン

■テクニカル情報■ ボデガ所在地:スペイン北部ラ・リオハ・バハ地区アルファロ D.O.Ca.:リオハ 設立:1940 年 気候:昼夜の寒暖差が激しく、雨が非常に少ない大陸性気候 所有者:エスクデーロ家

リオハ・バハ(=リオハ・オリエンタル)地区の中心部にあるアルファロという街にボデガを構えるボデガス・イルルセは、1940 年からリオハ・バハでワイン農家を営むエスクデーロ家が運営するワイナリーで、イエルガ山の山腹斜面の沖積土壌に60ヘクタールのブドウ畠を有し、樹齢 100 年を数える株栽培のガルナッチャに小石を多く含む石灰岩質の重厚な沖積土壌に密植されたグラシアーノとテンプラニーリョを栽培しています。畠は、海拔 600 メートルの高地に位置するため、冬と夜間は非常に寒冷で夏は暖かく、ボデガの最重要品種であるグラシアーノの熟成に理想的な条件が揃っています。

ホルヘ・オルドニエスがボデガス・イルルセとパートナーシップを結んだのは、グラシアーノ 100% のワインを生産し国際市場へ売り出すためでした。グラシアーノは、テンプラニーリョから作る高級ワインのブレンド用に主に使用されているリオハの土着品種で、冷涼なりオハ・アルタ地区では熟するのが難しい品種のため、リオハ・バハ地区で数多く栽培されています。グラシアーノは、生育サイクルが長く、実の熟成に時間がかかるため、ガルナッチャと同様、温暖な気候を必要とします。このため、オルドニエスとそのチームは、グラシアーノの生産者を求めてリオハ・バハを旅しました。

当時、グラシアーノ单一品種のワインは、非常に高価なワインか非常に品質の低いワインかに限られていたため、オルドニエスは、米国市場向けに高品質ながらも手頃な価格帯で飲めるグラシアーノを隈なく探しました。リオ・マードレ・グラシアーノは、正にこの時のオルドニエスの理想を体現したワインであり、驚くべきクオリティを備えたエントリー・レベルのリオハワインとして米国市場で大成功を収めた赤ワインです。

2022 Rio Madre Graciano

上代価格 ¥2,800(税別)

リオ マードレ グラシアーノ

JAN コード:4543190306423

グラシアーノは、晩熟で生育サイクルが長いため、リオハ・アルタ地区やリオハ・アラベサ地区では完熟させることが出来ず、リオハワインに使用されるグラシアーノの殆どはリオハ・バハ地区を主な供給源としてきました。リオ・マードレは、リオハでグラシアーノ 100% のワインを作るためパートナーシップを結んだホルヘ・オルドニエスとボデガス・イルルセの努力の結晶であり、お手頃価格で飲める高品質なリオハのエントリーウィンとして米国市場で大ヒットしたワインです。



■テクニカル情報■ 品種:グラシアーノ 100% 原産地呼称:D.O.Ca.リオハ 植樹:1918-2002 年 畑面積:45ha 標高:500m 土壌:岩を多く含む冲積土壌で、砂、粘土、鉄を含む。栽培:垣根仕立てで剪定。畠仕事は全て手作業で行い、手摘みで収穫。収穫:9月間末 酿造:厳しく選果し、除梗。5000L のコンクリート製タンク、20000L のステンレスタンクで温度管理しながら自然発酵させる。発酵、マセラシオンの後、空気圧式プレスで優しく圧搾。3年物のフレンチオークの樽で 6 ヶ月樽熟成。年間生産量:約 10,000 ケース

★ヴィノス 91 点:濃い紫色を呈したワインで、熟したチェリーやプラムのアロマにパルサミック(樹脂)やフルーツの砂糖漬け、キャンディのニュアンスが香る。引き締まったミディアムボディの味わい。洗練されたしなやかなタンニンと柔らかな酸が口中に長く残る。風味豊かな赤ワインで、エキス分に富んだ長い余韻が印象的。《飲み頃:2024-2035 年 | 2023/12 掲載》

★ジェームズ・サックリング 90 点

2016 Rio Mazos Graciano

上代価格 ¥6,900(税別)

リオ マソス グラシアーノ

JAN コード:4543190304252

エスクデーロ家が 1930 年に植樹した樹齢の古い区画に育つ古樹のグラシアーノを 100% 使用して造られる最高級のキュヴェです。

■テクニカル情報■ 品種:グラシアーノ 100% 原産地呼称:D.O.Ca.リオハ 植樹:1930 年 収量:0.6t/ha 標高:600m 土壌:エブロ川により堆積した冲積土壌 栽培:乾地農法・サステナブル(環境保全型)栽培。株仕立てで剪定。収穫:10 月第 2 週 酿造:ブドウは除梗し、開放型コンクリートタンクで軽くルモンタージュしながら果皮ごと発酵。その後バリックでマロラクティック発酵。無濾過・無清澄。年間生産量:約 500 ケース

★ワインスペクター 90 点:贅沢な質感を持つ赤ワインで、ブラックベリーやスグリの実を思わせる熟れた果実味をモカやトースト、スパイシの香りが毛布のように包み込む。果実にしっかりと融合したタンニンと鮮やかな酸がしっかりと骨格を与えており。モダンなスタイルを持つ豊かな味わい。年間生産量 220 ケース。《飲み頃:2019-2026 年 | 2019/7/31 掲載》

★ジェームズ・サックリング 91 点:薔薇の花や葉の香りと共に一束のカシスの風味が仄かに香る。滑らかで艶のあるドライな味わいで香ばしい黒果実ときめ細やかなタンニンが感じられる。円熟したジューシーな味わいを持つピュアなグラシアーノ。早飲みも熟成も効く。《2019/7/26 掲載》



■ スペイン北部地方 アラゴン州 D.O.カラタユド～ ■

Bodegas Breca ボデガス ブレカ 古樹のガルナッチャが醸す複雑で重厚な味わい

■テクニカル情報■ ボデガ所在地:スペイン北東部アラゴン州サラゴサ県ムネブレガ D.O.:カラタユド 設立:2010 年 栽培品種:ガルナッチャ 畑面積:計 269ha 畑の標高:800-1000m 気候:極端な大陸性気候(昼夜の寒暖差が極めて激しく、雨が少なく乾燥し、干ばつが頻繁に起きる) 土壌:カンブリア紀~シルリア紀の粘板岩・石英土壌の一部を中生代の薄い石灰土が覆う 栽培:ゴブレ方式・株仕立て/乾地農法・有機栽培

イベリコ山系の高所にブドウ畠が点在するカラタユドは、ガルナッチャの産地としてスペインで最も標高が高く、独特な地理条件と気候がユニークな表現力を持つ卓越したガルナッチャを生みます。平時で 10°C、夏は最大 25°C に及ぶ昼夜の激しい気温差がワインに深い色味と果実味を与え、鉄分を豊富に含んだ赤色粘板岩、粘土、ローム、砂、石英、黒色粘板岩などから成る多様性に富んだ土壤が非常に豊かで独特なミネラルを与えます。ガルナッチャ・デ・アラゴンは、グルナッシュのクローンとして世界最古の品種で、カラタユドのユニークなテロワールは、この非常に生育サイクルが長く遅熟の品種の栽培に理想的な生育環境をもたらします。

ボデガス・ブレカは、スペインで最高のガルナッチャを生産するため、カラタユド地区のムネブレガ村郊外に 2010 年に設立されました。自社畠は、パルドス山とペニャ・ブランカ山の間の渓谷地帯にあり、標高 800-1000m の急斜面(最も険しい場所で 65 度の勾配)に樹齢 100 年以上の区画を含む古樹のガルナッチャが育ちます。

国際市場に出ている殆どのスペイン産ワインがテンプラニーリョが主体だった 1990 年代、古樹のガルナッチャの持つ秀逸なクオリティに着目したオルドニエスは、古樹のガルナッチャ 100% で造られるセンセーショナルなワインを国際市場へ投入し、その存在を世界に知らしめました。

2023 Breca Rose

ブレカ ロゼ

伝統的な乾地農法・ゴブレ方式の株仕立てで有機栽培されるガルナッチャを 100% 使用したセニエのロゼです。ブドウ栽培は、全て手作業で行われ、人的干渉を最小限に抑え、可能な限り自然に近い状態で栽培しています。発酵途中で軽く色づき始めた赤ワインの樽から果汁を抜き取るため、やや鮮やかな色味を湛え、繊細でフローラルなアロマを特徴とするエレガントなロゼに仕上がります。

上代価格 ¥3,300(税別)

JANコード: 4543190305730



■テクニカル情報■ 品種: ガルナッチャ 100% 原産地呼称:D.O.カラタユド 植樹: 1945-1970 年 畑面積: 151ha (カラタユド南部の山岳地帯にある複数区画) 標高: 800-1000m 土壌: カンブリア紀～シルリア紀の粘板岩・石英質土壌の一部を中生代の薄い石灰質土壌が覆う 酿造: 容量 20 キロのバスケットを使い手摘みで収穫。セニエ法で発酵中の軽く色づき始めた赤ワインのタンクから果汁を抜き、天然酵母を利用してステンレスタンクとコンクリートタンクで自然発酵させ、ステンレスタンクで 2 ヶ月シュールリー熟成。軽く濾過して瓶詰。

★ワイン・エンスージアスト 89 点: 外観は中程度の濃さの淡いロゼ。ジャスミンやピーチのアロマにミントのニュアンスが香る。非常に柔らかなミントの香りが口中に漂い、鮮やかな酸に加えてアプリコットやミカン、オレンジの花の風味が余韻に残る。
《2024/7/1 掲載》

★ジェームス・サックリング 91 点: ピンク色のネクタリンやドライオレンジ、モモの種のアロマが香る。快活で張りのある酸を備えた滑らかなミディアムボディの味わい。しっかりと質感を持つ美味なワイン。
《2024/5/23 掲載》

2022 Garnacha de Fuego

ガルナッチャ デ フエゴ

ガルナッチャ・デ・フェゴは、果実味が前面に引き出た若々しいスタイルのワインで、カラタユドの高地に育つ世界最古のガルナッチャのクローンが醸す格別な味わいは、秀逸なバリューウィンとして高い評価を受けています。雨の少ない乾燥した気候と低収量の古樹が生む凝縮した果実味を高地の寒暖差が育む鮮やかな酸が引き締め、粘板岩土壌に由来するエレガントなミネラルが感じられます。

上代価格 ¥2,600(税別)

JANコード: 4543190306218



■テクニカル情報■ 品種: ガルナッチャ 100% 原産地呼称:D.O.カラタユド 植樹: 1980-1990 年 畑面積: 80ha (カラタユド南部の山岳地帯にある複数区画) 収量: 5t/ha 標高: 600-850m 土壌: カンブリア紀～シルリア紀の粘板岩・石英質土壌。低地は砂利質、ローム質土壌。収穫: 10-11 月 酒造: 容量 20kg の小さな箱を用いて手作業で収穫・選果し、コンクリート製とステンレス製のタンクで自然発酵させた後、熟成。軽く清澄・ろ過した後瓶詰。年間生産量: 5,300 ケース

ヴィノス 89 点: 外観はガーネットレッド。ジャムやドライハーブ、バラ、キャンディーのアロマが香る。広がりのある力強い味わいは、グリップが効いていて、陽射しをたっぷりと浴びたよく熟した果実味にリキュールのニュアンスが微かに漂う。豊潤で甘やかな果実味を湛えたふくよかな赤。
《飲み頃: 2025-2035 年 | 2025/5 掲載》

他誌評価: ★ジェームス・サックリング 89 点 ★ギア・ペニン 89 点 ★ワイン・スペクテーター 88 点

2021 Breca El Nacido

2023 Breca El Nacido

ブレカ エル ナシド

JANコード: 4543190305310(2021VT), 4543190306430(2023VT)
エル・ナシドは、ブレカの中で最もフレッシュ感を湛えたワインで、豊かな果実味にスペイスやミネラルが感じられる魅力的な味わいが特徴です。
《2023ヴィンテージがワイン・スペクテーター誌のベスト・バリューウィンに選出されました。}

上代価格 ¥3,000(税別)

上代価格 ¥3,300(税別)



■テクニカル情報■ 品種: ガルナッチャ 100% 原産地呼称:D.O.カラタユド 植樹: 1960-1980 年 畑: ムネブレガの街を囲む 150 区画を超える小さな畑(全て DO カラタユド認定地区) 土壌: 鉄分の豊富な中新世の土壌で、標高の高さにより、赤色の粘板岩や砂利、石灰岩、粘土質のローム土壌、砂などを含有する。醸造: 小さなバスケットを使い手作業で収穫・選定。除梗し、ステンレス製とコンクリート製のタンクで野生酵母を用いて最長 10 日間マセラシオン・発酵。空圧圧搾機で圧搾。マロラクティック発酵は、ステンレス製タンク(70%)と容量 500L と 600L の使い古したパンチオンとドゥミ・ミュイを使用。熟成は、コンクリート製のタンク(70%)と容量 500L と 600L のパンチオンとドゥミ・ミュイ(30%)で 8 ヶ月熟成。

2021VT ★ジェームス・サックリング 91 点: 刺激的なホワイトペッパー、ワイルドベリーのアロマにハイビスカスや石を思わせるミネラルのニュアンスが香る。直線的なミディアムボディの味わいで、爽やかさと繊細で若々しいタンニンを持つ。軽快で表情豊かなフィニッシュ。
《2023/6/4 掲載》

2021VT ★ギア・ペニン 92 点: 深いチェリー色の外観。熟した果実、ドライハーブ、クリーミーなオーク香、スイートスピスのアロマが漂う。力強い味わいで、熟した果実、スピスの風味が広がり、円やかなタンニンを持つ。
《2022年版》

2023VT ★ジェームス・サックリング 91 点: フルーティさが魅力のガルナッチャ。ブルーベリーや焼いたイチゴ、ブラッドオレンジを思わせる香りにチョコレートのニュアンスが仄かに漂う。よく熟した豊潤なフルボディの味わいで、緊張感とともにミンティな爽やかさを感じる。今飲んでも熟成させても美味しい味わえる。
《2024/5/27 掲載》

2023VT ★ワイン・スペクテーター 89 点【ベスト・バリューウィン】: 生き生きとした赤。ラズベリーのピューレやブラッドオレンジの皮、ドライハーブのタイムやラベンダーのアロマに温かい石のニュアンスが漂う焦点の定まったノーズ。ミディアムボディの味わいで、バランスが良い。
《2025/10/31 掲載》 2023VT 他誌評価: ★ギア・ペニン 90 点 ★ヴィノス 89 点

2021 Breca

プレカ

オルドニエスが手掛けるワインの中でも最高のバリューワインの1つであると同時に、最も優れたスペイン産ガルナッチャの1つです。熟れた黒果実のコンポートや珈琲リキュールを思わせる深みのあるアロマに黒胡椒を思わせるスパイシーな樽香が印象的です。コストパフォーマンスの高さは群を抜いて素晴らしい、ワイン専門誌など各所から高い評価を受けています。

上代価格 ¥4,000(税別)

JANコード:4543190305723



■テクニカル情報■ 品種:ガルナッチャ 100% 原産地呼称:D.O.カラタユド 植樹:1940-1960年 畑面積:計 135ha
畠:ムネブレガの街を囲む150区画を超える小さな畠(全てDOカラタユド認定地区) 標高:850-950m
土壤:鉄分の豊富な中新世の土壤で、標高の高さにより、赤色の粘板岩や砂利、石灰岩、粘土質のローム土壤、砂などを含有する。
醸造:小さなバスケットを使い手作業で収穫・選定。除梗し、開放式ステンレスタンクで野生酵母を用いて最長8日間マセラシオン・発酵。垂直型のバスケット・プレスで8時間かけて圧搾。マロラクティック発酵は、容量500Lと600Lの使い古したフレンチオークのパンチオンとドウミ・ミュイで自然発酵させ、約16ヶ月熟成。

★ジェームズ・サックリング 91点:熟したダークフルーツの風味としつかりとしたストラクチャーを備えた赤。ブラックベリー・カシス、チョコレート、クルミのアロマが香る。クリーミーでビロードのように滑らかなタンニンを持つフルボディの味わい。今飲んでも熟成させても美味しい味わえる。《2024/6/12掲載》他誌評価:★ワイン・スペクテーター89点 ★ヴィノス 91点

2018・2020 Brega

上代価格 ¥7,300(税別)

プレガ

プレガは、樹齢100年以上のガルナッチャから造られるプレミアムワイン。世界最古のガルナッチャ・クローランと言われるガルナッチャ・デ・アラゴンの真価がここにあります。ガルナッチャの産地として最も標高の高いカラタユドのワインは、驚くほど濃厚でいて高地で育まれる鮮やかな酸と、鉄分に富んだ粘板岩土壤に由来する美しいミネラルを感じられます。



■テクニカル情報■ 品種:ガルナッチャ 100% 原産地呼称:D.O.カラタユド 畑面積:21ha(2区画) 植樹:1911年/1918年
収量:1t/ha 標高:1,050m/1,100m 畠:最大傾斜度65度の険しい勾配を持つDOカラタユド南部の山岳地帯 土壤:鉄分の豊富な赤色粘板岩質土壤
醸造:小さなバスケットを使い手作業で収穫・選定し、除梗した後、開放式ステンレスタンクで野生酵母を用いて最長8日間マセラシオン・発酵。垂直型のバスケット・プレスで8時間かけて圧搾。マロラクティック発酵は、フレンチオークのパンチオンとドウミ・ミュイで行い、約20ヶ月樽熟成(新樽率50%)。

2018VT★ジェームズ・サックリング 91点:豊かなブラックベリー・オーランドライレッドフルーツ、ワイルドハーブ、クリスマスパイス(シナモン・アニス・カルダモン・オールスパイス・ナツメグ・クローブ等)のニュアンスが溶け合う。フルボディで甘やかなブラックベリーの豊かな風味を、強韌ながらも洗練されたタンニンが包み込む。しなやかなテクスチャーを持つ濃厚な心地よい味わいが広がり、後味に果実味と温かみを感じる。今飲んでも熟成させても美味しい味わえる。《2022/6/8掲載》他誌評価:★ギア・ペニン 94点

2020VT★ヴィノス 93点:紫がかった深みのあるガーネット色。チェリーやドライフラワーのバラ、上質なジャム、仄かなオークのニュアンスが香り立つ。フルボディで洗練されたタンニンを持つフルボディの味わいで、リキュールのような凝縮感がある。大胆で、風味豊かな表現力に富んだワイン。
《飲み頃:2025-2045年 | 2025/5》 2020VT 他誌評価★ギア・ペニン 93点 ★ワイン・スペクテーター90点 ★ジェームズ・サックリング 91点

2020VT★ギア・ペニン 93点:チェリーレッド色。よく熟した黒系果実やスパイス、ミネラルのニュアンスが香る複雑で表現豊かなノーズ。フルボディの味わいで、長い余韻が印象的。《2024年版》 2020VT 他誌評価:★ワイン・スペクテーター90点 ★ジェームズ・サックリング 91点

■スペイン大西洋地方～ガリシア州 D.O.リアス・バイシャス～

Bodegas La Caña ボデガス・ラ・カーニャ 魚介類に良く合うフローラルで骨格の良いエレガントなアルバリニョ

■テクニカル情報■ ボデガ所在地:スペイン北西部ガリシア州ポンテベドラ市サマル D.O.:リアス・バイシャス サブゾーン:バル・ド・サルネス
設立年:2008年 栽培品種:アルバリニョ 栽培:ペルゴラ方式の棚仕立てで剪定/乾地農法・有機栽培(認定無)/全て手作業で耕作・収穫
気候:大西洋の影響を受ける海洋性気候/殆ど一年を通して湿潤で夏は温暖 土壤:花崗岩質の母岩に由来する酸性の強い砂質の沖積土壤

スペインの高級白ワインの代表格とも言える土着品種のアルバリニョは、スペイン北西部のガリシアを中心とするイベリア半島北西部で栽培されています。この品種を1991年に初めて米国に輸出し、国際市場にその存在を知らしめたオルドニエスは、アルバリニョとDOリアス・バイシャス双方におけるパイオニア的存在です。リアス・バイシャス北部の大西洋沿岸にボデガを構えるボデガス・ラ・カーニャは、アルバリニョがシリアルで上質な白ワインを生み出すことを世界に知らしめるため、ポンテベドラ市のサマルという街に2008年に設立されました。アルバリニョを栽培するボデガの自社畠は、リアス・バイシャス北部の大西洋沿岸に位置するバル・ド・サルネス(サルネスの谷)にあり、花崗岩が分解して出来た酸性の強い沖積土壤を持ちます。メキシコ湾で発生する強い暖流の影響で殆ど一年中温暖湿潤な気候のため、ペルゴラ方式の棚仕立てで栽培しています。

「カーニャ(籐:トウ)」は、アシに似たイネ科の多年草で、大西洋沿岸のリオ・アベニダ海岸一帯に多く生えています。ボデガの名前は、この植物の名前に因んでいます。ラ・カーニャの醸造哲学は、昔ながらの伝統的で職人的なスタイルを持つシリアルなアルバリニョを生み出すことです。現在はニュージーランド出身のアリストア・ガードナーを醸造コンサルタントに迎え、最新技術を駆使して品種とテロワールの持ち味を生かしたワイン作りを実践し、古樹のアルバリニョが持てる複雑味、濃厚な果実味、長期熟成力の全てを最大限に引き出しています。

2023 La Caña

上代価格 ¥4,500(税別)

ラ・カーニャ

8ヶ月のシュールリー熟成が長期熟成に耐えるしつかりとした骨格を与え、熟成時にワインが樽の木目から微量の酸素を取り込むことで、ステンレスタンク熟成で起こりやすい還元臭の発生を防いでいます。ライムやグレープフルーツを思わせるフルーティな果実味と白い花を思わせるフローラルなアロマを特徴とするエレガントな白ワインで、エビ、カニ、イカ、タコなどの海の幸と抜群の相性です。



■テクニカル情報■ 品種:アルバリニョ 100% 原産地呼称:D.O.リアス・バイシャス 畑面積:計 40ha 植樹年:1975-2001年(複数区画)
収量:7.5-8t/ha 畠の標高:0-30m 土壤:花崗岩が風化してできた砂質沖積土 収穫:手摘みで収穫したブドウは、小型の容器に入れる。醸造:圧搾前に12時間果皮浸漬してマストの酸化を防止し、SO2の使用量を軽減。ブドウは一部除梗し、一部は房ごと空圧で圧搾。ワインの25%は容量500Lと600Lのパンチオンとドウミ・ミュイ(2-12年物)で樽発酵、75%はステンレスタンク発酵。2週間に1度バトナージュしながら、樽とタンクで8ヶ月シュールリー熟成。冷却して軽くろ過処理。

★ジェームズ・サックリング 92点:碎いた貝殻やチョーク、塩レモン、スライスしたリンゴのアロマを持つ。しつかりとした質感を持つミディアムボディの味わいは、塩気があり非常に引き締まっている。躍動感と複雑性を備えた余韻。フルーティさというより、むしろ骨太さが際立つアルバリニョ。牡蠣と一緒に味わいたい。《2024/5/26掲載》他誌評価:★ヴィノス 92点 ★ワイン・スペクテーター89点

2021 La Caña Navia

2023 La Caña Navia

ラ カーニャ ナビア

ラ・カーニャ・ナビアは、ステンレスタンクが導入される以前、アルバリニョがまだ栗の木で出来た大樽で澱と共に発酵・熟成されていた頃の伝統的な醸造手法を再現したワインです。100%木樽発酵・木樽熟成させたこの伝統的なスタイルのアルバリニョは、ホルヘ・オルドニエスが1991年にアルバリニョを初めて米国へ輸出する際にリアス・バイシャスで最初に目にしたワインでもあります。

■テクニカル情報■ 品種:アルバリニョ 100% 原産地呼称:D.O.リアス・バイシャス 畑面積:3.5ha 植樹年:1970/1978年(2区画) 収量:7.5-8t/ha 畑の標高:30m 酿造:手摘みで収穫。圧搾前に12時間果皮浸漬。一部は除梗、一部は房ごと空圧圧搾。500Lと600Lのパンチオンとドウミ・ミュイ(新樽-4年物)で樽発酵させ、2週間に1度バトナージュしながら12ヶ月シュールリー熟成。



2021VT★ジェームス・サックリング 94点:火打ち石のニュアンスを帯びた豊かなミネラル香。繊細なクリームや青リンゴ、ライム、チヨーキーな核果を思わせるアロマを持つ。しっかりととした質感とともに塩気を感じるミディアム～フルボディで、シャープな酸が味わいを引き締める。塩気と透明感、長い余韻が印象的。傑出したシャブリに匹敵する塩味とキリとした酸を備えたワイン。今飲んでも熟成せても美味しく味わえるだろう。《2024/5/26掲載》 2021VT他誌評価:★ギア・ペニン 93点

2023VT★ヴィノス 94点:外観は淡いイエロー。洋ナシや青リンゴの繊細な果実のアロマを持ち、オークのニュアンスが2022年よりも顕著に香る。クリーミーで、仄かなバニラのニュアンスが漂う豊かな風味と凝縮感を備え、微かに塩気を帯びた余韻がどこまでも続く。《飲み頃:2025-2038年 | 2025/3掲載》 2023VT他誌評価:★ジェームス・サックリング 93点

■スペイン大西洋地方～ガリシア州 D.O.バルデオラス～ ■

Bodegas Avancia ボデガス・アバニシア 「黄金の谷」バルデオラスの古樹が奏でるミネラリーでエレガントな味わい

■テクニカル情報■ ボデガ所在地:スペイン北西部ガリシア州オーレンセ地方オ・バルコ・デ・バルデオラス D.O.:バルデオラス 設立:2007年 気候:大西洋の影響を受ける地中海性気候。冬は寒く、夏は非常に暑く温暖で昼夜の気温差が大きい。土壤:石英が少量混じる粘板岩質土壤 自社畑面積:25ha 植樹比率:ゴデーリョ(50%)、メンシア(50%) 栽培:有機栽培を実践。伝統的な乾地農法・有機栽培。ゴブレ方式で剪定・手作業で耕作・収穫

D.O.バルデオラスは、ガリシア州のワイン産地の中で最も内陸部に位置する比較的温暖な地域で、大西洋の影響を受ける地中海性気候を特徴とし、年間降水量が1000ミリにも及ぶスペインの中では雨の多い地域ですが、豊富な日射量を確保することが出来、周囲を囲む山々が大西洋からの影響を和らげ、極端な気候変化やストレスにさらされることなく、ブドウ栽培に理想的な環境を享受しています。ブドウは、粘板岩質の強い土壤を持つ北向きの山腹斜面に植樹され、遙か眼下にはシル川が広がります。昼は暖かく、夜は冷涼な気候によってブドウはよく熟れ、高い酸を蓄えたバランスの良いワインを生みます。古代ローマ人がこの地で大規模な金鉱採掘を行っていたため、ラテン語で「黄金の谷」と名付けられたこの土地は、スペインの土着品種であるゴデーリョとメンシアの銘醸地として知られています。ボデガス・アバニシアは、ホルヘ・オルドニエスとボデガス・ゴデヴァルの共同事業として2007年に設立され、スペインで最高品質のゴデーリョを生産すると共に、ガリシアの土着の黒ブドウ品種メンシアを栽培しています。粘板岩質の土壤、高い標高、樹齢の古い古木、ガリシアの中でも比較的温暖な気候条件がメンシアの栽培に極めて理想的なテロワールを形成しています。

2021 Avancia Godello

2023 Avancia Godello

アバニシア ゴデーリョ

2021 ヴィンテージがワイン・スペクテーター TOP100 of 2022 に選出(70位)されました。

アバニシア・ゴデーリョの畑は、バルデオラスで最も古いブドウ畑の1つで、世界最古のゴデーリョのクローンが育ちます。ロバート・パークからスペイン最高のゴデーリョとして認められた熟成力の高い極めてユニークな白ワインです。1980年代にゴデーリョの古樹は、殆ど絶滅してしまったと言われているため、このワインに一部使用されている1904年植樹の單一畑のゴデーリョは極めて稀少と言えるでしょう。

品種:ゴデーリョ 100% (辛口白) 原産地呼称:D.O.バルデオラス 植樹年:1990-1991年(1904年、1910年植樹の古樹も含む) 畑面積:6.2ha 収量:4T/ha 標高:510m 酿造:使用済のフレンチオークのパンチオンとドウミ・ミュイで自然酵母を用いて発酵させ、バトナージュを施しながら熟成。軽くろ過・清澄。年間生産量:約1,800ケース

2021VT★ワイン・スペクテーター92点:なめらかな口当たりでギュッと詰まったような質感とともに塩気が感じられ、ピンクグレープフルーツ、サクラの花、マルコナ・アーモンド、ブラッドオレンジピールの風味が柔らかく溶け合い、心地良いフィニッシュに長く残る。

《飲み頃:2022-2025年 | 2022年掲載》



2023VT★ヴィノス 92点:外観は黄金色で、オークやバニラ、クリーム、オレンジの花、洋ナシのニュアンスが香る。クリーミーで、しっかりとテクスチャーを備えたフルボディ。程よい爽やかさと凝縮感を湛えた複雑で重層的な味わいが広がる。《飲み頃:2025-2034年 | 2025/2掲載》

2023VT他誌評価:★ギア・ペニン 93点 ★ワイン・スペクテーター91点

2021 Avancia Nobleza Godello

アバニシア ノブレサ ゴデーリョ

樹齢の高いブドウを使用したバレルセレクションワイン。ミネラル感とフレッシュさを湛えた秀逸な味わいが特徴です。

品種:ゴデーリョ 100% (辛口白) 原産地呼称:D.O.バルデオラス 植樹年:1939年 土壤:片岩、黒色の粘板岩の土壤に石英と赤粘土が混ざった土壤 畑名:フィンカ・アエロア。北向き。ゴデーリョの他にメンシア等の赤ワイン用ブドウが混植されている。釀造:ブドウは選果後、酸化防止及び圧搾時のSO2使用量を最小限に抑えるため、24時間冷却。一部除梗(破碎はしない)し、一部房が付いた状態のブドウを空圧圧搾機で圧搾。マストは、ステンレスタンクで静置させた後、新樽率33%のパンチオンとドウミ・ミュイ(500Lと600L)に移し換え、天然酵母で発酵。バトナージュを施しながら澱に寝かせ10ヶ月熟成。

2021VT★ジェームス・サックリング 93点:ピュアでフレッシュなゴデーリョ。爽やかなミネラル、カキの殻、スライスした青リンゴの香りに仄かにサワークリームのニュアンスが香る。しっかりとした質感と緊張感を備えた味わいはエレガントかつ奥行きがあり、塩気を帯びた後味が印象的。緻密で洗練されたワイン。今飲んでも、熟成させても美味しく味わえるだろう。《2023/4/19掲載》

他誌評価:★ギア・ペニン 94点 ★ワイン・エンスージアスト 94点 ★ワイン・スペクテーター92点



2021 Avancia Cuvee de O Mencia

上代価格 ¥4,500(税別)

アバニシア キュヴェ デ オー メンシア

JANコード:4543190305280

品種:メンシア 100% (辛口赤) 原産地呼称:D.O.バルデオラス 植樹:1978年/1983年/1990年 畑面積:7ha 収量:7T/ha
標高:630m/550m 酿造:小さなバスケットを使用し手摘みで収穫。容量 2-5トンの開放型ステンレスタンクで野生酵母を利用して自然発酵。垂直型のバスケット・プレスでゆっくりと優しく圧搾。ボルドー産とブルゴーニュ産のフレンチオークの樽でマロラクティック発酵した後、澱に寝かせてバトナージュを施し 8ヶ月熟成。

★ジェームス・サックリング 90点:刺激的なホワイト・ペッパー やゼラニウムのアロマに焼いたマルベリー、リュウガン(ライチに似たフルーツ)、煮込んだ茎のようなニュアンスが香る。よく熟したミディアムボディの味わいで、肉付きが良く透明感を湛えている。

《2023/5/9掲載》他誌評価:★ギア・ペニン 91点 ★ワイン・エンスージアスト 88点



2021 Avancia Nobleza Mencía

上代価格 ¥6,000(税別)

アバニシア ノブレサ メンシア

JANコード:4543190304955

単一畠の樹齢の高い樹のブドウを使用。ミネラルや浮き立つような花のアロマと凝縮感のある味わいを持つバルデオラスの赤。

品種:メンシア 90%、その他 10% (ガルナッチャ・ティントレラ、ファン・ガルシア、グラン・ネグロ、ソウソン、カリニエナ(辛口赤)
原産地呼称:D.O.バルデオラス 植樹年:1948~1963年 土壌:粘板岩の土壌に少量の石英が混ざった土壌 畑名:アエイロア(単一畠)。北向きのため、ブドウはゆっくりと熟し、高い酸を保持。醸造:選果後、600Lの上部開放式フランス産バリックで発酵前浸漬を行い、発酵。1/3は全房使用、2/3は、除梗(破碎は行わない)。上質なタンニンを得るために優しく抽出。小型のバスケット・プレスで圧搾。225Lのフレンチオークでマロラクティック発酵を行い、11ヶ月熟成。リリースまでさらに5ヶ月瓶内熟成。

★ギア・ペニン 93点:外観は、深みのあるチェリー色。ドライハーブ、低木林、バルサミックハーブ、熟した果実、レッドベリー、オーク由来のクリーミーなアロマを持つ。力強い味わいで、熟した果実、スペイスの風味とともに感じられるまろやかなタンニンが印象的。

《2022年版》他誌評価:★ワイン・スペクテーター 92点



■ スペイン内陸部地方 ~カスティーリャ・イ・レオン州 D.O.ルエダ ~ ■

Bodegas Ordóñez Rueda ボデガス オルドニエス ルエダ プレ・フィロキセラの古樹が醸すミネラルと複雑味

■テクニカル情報■ ボデガの所在地:スペイン内陸部カスティーリャ・イ・レオン州バリヤドリッド県プーラス D.O.:ルエダ 設立年:2010年
サブゾーン:サンティウステ・デ・サン・ファン・バウティスタ(ルエダ東南端。ルエダで最も高地で日較差が大きい。) 気候:極端な大陸性気候
土壌:昔の川石を多く含む痩せた砂質土壌 栽培:伝統的な乾地農法・有機栽培・ゴブレ式の株仕立てで剪定。全て手作業で栽培・収穫

オルドニエスは、ルエダのワイン造りにおけるパイオニアで、2004年頃からセゴビア近辺でワイン造りを始めました。ボデガのあるプーラスの街は、セゴビアとの県境で、畑は全てバリヤドリッド県内にあります。DOルエダの東南端で最も標高の高い高地にあります。ルエダの中で最も痩せた砂質の土壌で、フィロキセラの被害を免れた土地です。自社畑は、ルエダで最も樹齢の古い区画を一部含み、灌漑はせず乾地農法で有機栽培。畑のうち2区画は樹齢100年以上のプレ・フィロキセラの畑で、残りはプレ・フィロキセラの苗木を1942年と1950年に植樹。

2023・2024 Nisia

上代価格 ¥3,800(税別)

ニシア

JANコード:4543190305716

接ぎ木していないプレ・フィロキセラの自根の古樹の区画を含む複数区画のベルデホをブレンド。白い花や新鮮な果実、繊細な澱の風味と乾燥ハーブの表情豊かなアロマに、円熟した果実味と引き締まった酸を持つバランスの良い味わいが特徴です。魚料理(特にお刺身・天ぷらなど)や海の幸と抜群の相性です。

■テクニカル情報■ 品種:ベルデホ100% 原産地呼称:D.O.ルエダ Alc:13%前後 植樹:1900-1988年 標高:724m-890m
醸造:厳しく選果し、除梗した後、空気圧式プレスで優しく圧搾。温度を6-10°Cに設定し、24-48時間ステンレスタンクでデブルバージュを行う。その後、数年使用したフレンチオークのパンチオンとドゥミ・ミュイ(容量500L、600L)に移して発酵。バトナージュをしながら最低5ヶ月以上シュールリー熟成。

2023VT★ジェームス・サックリング90点:ドライアップルやレモン煮、ドライフラワーを思わせるアロマにキャラメルのニュアンスが香る。
生き生きとした酸と躍動感を備えたミディアムボディで、中盤に柑橘類の風味が広がる。クリーミーな後味。《2024/5/26掲載》
2023VT他誌評価:★ワイン・スペクテーター 89点



2024VT★ヴィノス 92点:繊細なオーク香やバター、酵母、ペストリー、青リンゴを思わせるアロマが立ち上る。クリーミーさとフレッシュ感を備えた味わいで、見事なボリューム感がある。白果実のニュアンスとともに程よい凝縮感を伴う余韻が続く。

《飲み頃:2025-2033年 | 2025/6掲載》 2024VT他誌評価:★ジェームス・サックリング 90点 ★ワイン・スペクテーター 89点

■ スペイン内陸部地方 ~カスティーリャ・イ・レオン州 D.O.トロ ~ ■

Bodegas Ordoñez Toro ボデガス オルドニエス トロ 自根のティンタ・デ・トロが醸す円熟した味わい

■テクニカル情報■ ボデガ所在地:スペイン内陸部カスティーリャ・イ・レオン州サモーラ県バリヤエステル 設立年:2010年

D.O.:トロ 畑の標高:700m-730m 栽培品種:ティンタ・デ・トロ(=テンプラニーリョ) 気候:大陸性ステップ気候(昼夜の寒暖差が激しく非常に乾燥した地帯で年間雨量はリオハの半分以下) 土壌:白亜紀末期に遡る古い地層を起源とする砂質のローム土壌が赤粘土の分厚い地層の上に堆積 栽培:乾地農法・有機栽培・ゴブレ式・株仕立て/手作業で耕作し小さなバスケットを使用し手摘みで収穫。

トロは、最も歴史あるテンプラニーリョの産地の一つです。14~16世紀、トロのワインといえばスペインで最高のものと考えられており、アルコール分が高いため長期保存が可能で早くから海外へ輸出され、国際的に高い評価を得ていました。セルバンテスやゴンゴラを始めとする偉大なスペインの文学作品にもしばしば登場し、大航海時代には、スペインの冒險家たちと共に新大陸を旅しました。

トロの土壌は、白亜紀末期の地層を起源とする砂質のローム土壌が堆積した土壌で、ドゥエロ川渓谷地帯で最も古い土壌です。土壌の多くは、鉄分を含有し、地表から2~3メートル下に25センチもの厚みを持つ赤粘土の分厚い層があります。乾燥した大陸性ステップ気候と砂質の痩せた土壌のお蔭で、トロはスペインで唯一フィロキセラ禍を完全に免れることができたDOで、プレ・フィロキセラの自根の古樹が数多く現存します。

2022 Triton Tinta de Toro

上代価格 ¥4,500(税別)

トロン ティンタ デ トロ

JANコード:4543190305624

フィロキセラ禍を免れたテンプラニーリョ最古のクローン、ティンタ・デ・トロ 100% の力強くフルーティなワイン。赤黒く熟れた果実に滑らかなタンニンが溶け込み、余韻の長いエレガントな後味が広がります。人の上半身と魚の尾、馬の前足を持つ海神ポセイドンの息子トロンに着想を得て命名されたこのワインの持つ筋骨隆々とした力強い味わいは、ステーキやジビエなどの肉料理と抜群の相性です。



■テクニカル情報■ 品種:ティンタ・デ・トロ 100% (5 区画のブレンド) 原産地呼称:D.O.トロ 植樹:1900-1970 年 土壌:後期白亜紀に形成された堆積土からなる砂質ローム土壌で、多くの土鉄分を多く含み、表土から2~3メートル下には厚さ 25 センチの赤みを帯びた粘土質の層がある。畠面積:18ha 畠の標高:700-730m 酿造:ブドウは破碎せず除梗し 5000L の開放型ステンレスタンクとボリマータンクで 6-8 日間果皮浸漬させ自然発酵。垂直型バケツプレスと空圧圧搾機で 8-12 時間かけて圧搾し、2-4 年物のバリックでアルコール発酵、マロラクティック発酵を行い、8-12 ヶ月熟成。安定化処理はせず、無濾過・無清澄で瓶詰。

★ジェームス・サックリング 93 点:洗練されたスペイスやブラックベリー、ココアパウダー、黒鉛が香る。豊潤で風味豊かなフルボディの味わいには、パウダリーなタンニンがたっぷりと感じられる。しっかりとストラクチャーを持つ引き締まったスタイルで、余韻が非常に長い。《飲み頃:2025 年以降 | 2024/5/21 掲載》

★ヴィノス 92 点:ガーネット色。ブラックベリー サワーチェリーの熟した果実のアロマの奥にワイルド・ハーブのアロマが漂う。リッチな心地よい味わいで、強靭ながらも上質なタンニンとバランスの良い酸が圧倒的な充足感をもたらし、長い余韻を生む。正真正銘のトロの赤。《2023/9 掲載》他誌評価★ギア・ペニン 93 点 ★ワイン・スペクテーター 88 点

2021 Vatan Tinta de Toro

上代価格 ¥8,300(税別)

バタン ティンタ デ トロ

JANコード:4543190306034

トロは、フィロキセラ禍に全く侵されることのなかったスペインで唯一の DO で、バタン・ティンタ・デ・トロは、スペインでも有数の樹齢の古い自根のティンタ・デ・トロをフレンチオークでおよそ 2 年間熟成と共に寝かせることで、その真価を引き出しています。



■テクニカル情報■ 品種:ティンタ・デ・トロ 100% 原産地呼称:D.O.トロ 植樹:1900 年 標高:730m 畠:バリヤエステル・デ・アバホにある単一畠 畠面積:12ha 収量:1.5-2t/ha 収穫:9 月末-10 月初旬 酿造:ブドウは除梗し、3000L の温度調整機能付きの開放型ステンレスタンクで野生酵母を用いて 6-8 日間マセラシオン・発酵。垂直型バケツプレスで 8-12 時間かけて圧搾し、ボルドー産とブルゴーニュ産オークのバリック(新樽を含む)でマロラクティック発酵。その後 20-22 ヶ月樽熟成。安定化処理はせず、無濾過・無清澄で瓶詰。年間生産量:約 1,500 ケース(18,000 ボトル)

★ギア・ペニン 95 点:紫がかったチェリーレッド色。レッドベリーのアロマに花やスペイス、クリーミーなオークのニュアンスが香る。豊かな果実味と見事な酸を備えた心地よい味わいで、長い余韻が印象的。《2024 年度版》

★ワイン・スペクテーター 92 点:スマレやルイボスティーのニュアンスが漂う芳醇なノーズ。カシスやブラックラズベリーのピュアな果実味にエスプレッソや挽き立てのコショウ、スマート・パプリカを思わせる豊かな風味が重なる。素晴らしい仕上がりのワインで、緻密でしなやかなタンニンを備え、全体を支えるミネラル感が余韻まで続く。《飲み頃:2025-2036 年 | 2025/9/30 掲載》他誌評価:★ジェームス・サックリング 92 点

■ スペイン地中海地方 ~カタルーニャ州 D.O.モンサン~ ■

Bodegas Ordóñez Montsant ボデガス オルドニエス モンサン

■テクニカル情報■ ボデガ所在地:スペイン地中海地方カタルーニャ州タラゴナ県ファルセット村 D.O.:モンサン 設立:2010 年
畠の標高:500-600m 栽培:乾地農法・有機栽培/ゴブレ方式・株仕立て 気候:温暖な地中海性気候に属すが、山間にあるため山からの影響を強く受け、昼夜の寒暖差が激しい。土壤:黒色粘板岩質(ガルナッチャを植樹)、粘土・砂質(カリニエーナを植樹)、石灰岩質(シラーを植樹)

プリオラートがリオハに続く 2 番目の D.O.Ca. に認定された際、歴史的にプリオラート地域に属していたものの D.O.Ca. の認可を得るに至らなかつた 12 の村が現在の D.O. モンサンです。生産量の少ない高品質なワインを生むプリオラートを取り囲むように広がるモンサンは、土壤や気候などプリオラートとの共通点が多く、秀逸なバリューウィンの宝庫として知る人ぞ知る赤ワインの名産地です。

2021 Zerran Tinto

上代価格 ¥3,600(税別)

ゼラン ティント

JANコード:4543190306225

プリオラートによく見られるリコレリヤ(粘板岩)土壤に育つガルナッチャが複雑さと凝縮感、砂質土壤に育つカリニエーナがフルーティな果実味、石灰岩土壤に育つシラーが堅牢な骨格を与えています。エチケットは、スペインのゴシック様式の大聖堂に典型的なステンドグラスのバラ窓(ロゼン)がモチーフ。山間に点在するブドウ畠が生む複雑で多彩な味わいは、ジビエや茸などとよく合います。



■テクニカル情報■ 品種:ガルナッチャ50% カリニエーナ40% シラー10% 原産地呼称: D.O.モンサン 畠面積:20ha
植樹:1970-1995 年 標高:300-400m 土壤:粘板岩、砂質、粘土質、石灰質 収穫:9 月末~10 月上旬 酿造:発酵前に低温マセラシオンさせ、ステンレスタンクで自然発酵。樽でマロラクティック発酵させ、数年使用した容量 600L のフレンチオーク樽で 6 ヶ月間熟成。年間生産量:約 4,000 ケース

★ジェームス・サックリング 91 点:焼いたイチゴの心地よいアロマにホワイトペッパー やハーブのニュアンスが香るスパイシーなノーズ。仄かに青果実のニュアンスも漂う。チョーキーなタンニンを備えたミディアムボディの味わい。《2022/5/19 掲載》

他誌評価:★ワイン・スペクテーター 89 点

■ スペイン南部地方 ~アンダルシア州 D.O.マラガ、D.O.シェラ・デ・マラガ~ ■

Bodegas Ordóñez Málaga ボデガス オルドニエス マラガ

■テクニカル情報■ ボデガ所在地:スペイン南部アンダルシア地方マラガ県(オルドニエスの郷里) D.O.:マラガ&シェラ・デ・マラガ

設立:2004年 気候:雨の少ない地中海性気候 標高:700-850m 土壌:粘板岩と白い石英が混じる勾配の険しい山岳地帯 栽培:乾地農法・有機栽培・手作業で収穫

マスカット・オブ・アレキサンドリアは、マスカット最古のクローンで、今から3000年前にフェニキア人がエジプトからスペインのマラガに渡った時、アレキサンドリアから渡來した品種です。このマスカットの原種が育つオルドニエスの畑は、赤い粘板岩と白い石英の混合土壌で、極めて瘦せた土質のため、ブドウは水分を求めて地下深くまで根を張り巡らし、独特のミネラル感がワインの味わいにくつきりと表れます。

気候は地中海性気候に属し、夏の日中最高平均気温は30°Cに達し、冬の最低平均は8°Cまで下がります。雨は極めて少なく、年間400mm程度に過ぎません。伝統的な乾地農法・有機栽培で、この地域で育つ羊の糞によって天然の肥料が供給されています。収穫は8月初旬頃から開始し、険しい山の斜面から全て手作業で収穫します。ブドウは10kg容量の小さな籠に入れ、ロバを使って運びます。

2023 Botani Moscatel Old Vines

上代価格 ¥3,800(税別)

ボタニ モスカテル オールド バインズ

JANコード:4543190305297

ボタニは、マスカット・オブ・アレキサンドリアから作られた近代史上初めての辛口白ワイン。鮮やかな麦わら色の色調に、ライチやフレッシュな核果実、白い花を思わせる表情豊かなアロマを特徴とするユニークなワインで、魚貝類と非常に良く合います。

■テクニカル情報■ 品種:マスカット・オブ・アレキサンドリア 100% (辛口白) 原産地呼称:D.O.シェラ・デ・マラガ

植樹:1946-1975年 標高:700-850m 畑面積:42ha アルコール:14%前後 酿造:空気圧式プレス機で優しく圧搾。容量15000Lのステンレスタンクで自然発酵。8ヶ月間シュールリー熟成させることでワインに深みと複雑味が加わる。

★ヴィノス 93点:輝きのあるイエロー。バラやハーブ、ライチのアロマに鉄やイーストのニュアンスが漂う。爽やかで生き生きとした引き締まった味わいで、心地よい風味豊かな余韻が持続する。完璧なタイミングで収穫されたブドウを使用。太陽の恵みが詰まったワイン。

《飲み頃:2024-2029年 | 2024/4掲載》



★ワイン・スペクテーター92点:はつきりとした輪郭を持つ澁刺とした白。ふわりと香るオレンジやライムの花のアロマにプラッドオレンジやピンググレープフルーツのシャーベット、ライチ、バジル、アーモンドのニュアンスが溶け合う。塩味を帯びた心地よい余韻が続く。

《飲み頃:2024-2028年 | 2024/7/31掲載》他誌評価:★ジェームス・サックリング 91点

2022 Victoria #2 375ml

上代価格 ¥5,000(税別)

2023 Victoria #2 375ml

上代価格 ¥5,300(税別)

ビクトリア

JANコード:4543190305341(2022VT), 4543190305754(2023VT)

シロップのような贅沢な口当たりのデザートワインですが、鮮やかな酸が全体のバランスを引き締め、爽やかな甘みに仕上がっています。375mlのワインを1本作るのに7kgものブドウが使われるという実に贅沢な天然甘口ワインです。



■テクニカル情報■ 品種:マスカット・オブ・アレキサンドリア 100% (天然甘口) 原産地呼称:D.O.マラガ 植樹:1902/1935 畑面積:39ha 標高:700-850m 収量:0.81T/ha 土壌:白色のクオーツ(石英)を少量含む粘板岩土壌 栽培:人的介入を最小限に抑えた手法を実践 収穫:傾斜70度の山の斜面に位置する畑のブドウを手摘みで収穫。遅摘み。醸造:空圧圧搾機で房ごと圧搾し、容量1500Lのステンレスタンクで発酵。発酵中にアルコール度数が10%に達した時点で、タンクの温度を下げ、発酵を終わらせる。ステンレスタンクで8ヶ月間シュールリー熟成。

2022VT★ワイン・スペクテーター92点:瑞々しく、シルキーで滑らかな甘みと、快活で心地よい酸があり、綿菓子のような甘さではなく、中辛口の味わい。絶妙なバランスを備え、パッション・フルーツのピュレ、ミカン、ジンジャーの砂糖漬け、ドライ・ミント、トーストしたアーモンド、スモーク香の魅力的なアロマが香る。スペイスの効いた後味が印象的。《飲み頃:2023-2030年 | 2023/7掲載》

2022VT他誌評価:★ギア・ペニン 96点

2023VT★ジェームス・サックリング 94点:一貫して素晴らしい甘口のマスカットワインは、ハニーサックル(スイカズラ)、ドライピーチ、パイナップルのジャム、ハニーデューメロン、ライチ、オレンジの花を思わせる複雑で濃厚な風味を持つ。粘性のある快活なフルボディの味わいで、ほのかに蝶のようなニュアンスがあり、鮮やかな酸がもう一杯を誘う。濃密で長い余韻。今飲んでも熟成させても美味しい味わえる。《2024/5/30掲載》

2023VT他誌評価:★ワイン・スペクテーター91点