

Bodegas Toro Albalá

ボデガストロ アルバラ

スペインの伝統と長期熟成が醸す国宝級ワイン



トロ・アルバラは、シェリータイプの甘口ペドロ・ヒメネスで初めてパーカーポイント 100 点を叩き出したモンティエリャ・モリスを代表する作り手で、太陽光で乾燥させた最上のペドロ・ヒメネスから造るユニークなワインは、『スペインの至宝』と呼ばれています。辛口も甘口も生み出せるこのクラシックな白ブドウは、アギラル平野の乾燥した環境と夏の暑さに恩恵を受け、独特なアロマと風味を湛えた格別な味わいのワインを生み出します。

ボデガス・トロ・アルバラは 1844 年から続く歴史あるワイナリーで、1922 年にコルドバ南部アギラル・デ・ラ・フロンテララの古い電機工場跡に移りました。1844 年の創業時にボデガを構えていたラ・ノリアに 50ha の畑を有しています。「アルバリサ」と呼ばれる炭酸カルシウムを豊かに含んだ真っ白な石灰岩土壌は、豊富な水分を蓄えておくことが出来、暑く乾燥した夏の訪れるこの土地でブドウ栽培に必要な不可欠な役割を担っています。



ボデガの樽は、古いもので 1930 年代のものもあります。フレッシュな味わいを損なわぬよう、注文を受けてから初めて瓶詰めし、それまで一切手を触れることなく、ソレラ方式で長期熟成させます。安価なワインを製造してマス・マーケットに切り込もうとする動きがこの地区で一般化してきた中で、トロ・アルバラは、伝統的なモンティエリャ・モリスの製造手法を守るスペインで最も権威あるボデガの 1 つとして名声を馳せています。

創業者の子孫である現当主アントニオ・サンチェスは、1960 年代からボデガの経営を受け継ぎ、現在のトロ・アルバラのブランドイメージとアイデンティティを確立した人物です。ボルドーで醸造学を学んだアントニオは、母国アンダルシアのワインに特別な思い入れとビジョンを持ち、スペインに帰国した後、モンティエリャ・モリスで造るペドロ・ヒメネスのワインに革命を起こし、ドン・ペ・エクス・コンベント・セレクション 1946 年でパーカーポイント 100 点を叩き出しました。ワインアドヴォケート誌は、アントニオを「常に理想を追求してやまない起業家にして本物の醸造家であり、モンティエリャ・モリスで他に類をみない独創的でユニークな作り手の一人」と評し、その実力を高く評価しました。

ペドロ・ヒメネスの繊細なフィネスを余すところなく表現したトロ・アルバラのワインは、モダンなセンスとクラシックな要素を兼ね備え、長期熟成を重ねると、東洋風の独特でエキゾチックなアロマと風味が実に印象深く、時と共に美しくエレガントな味わいを増してゆきます。

■**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コルドバ南部アギラル・デ・ラ・フロンテララ 畑面積:50ha 畑の標高:500m 土壌:「アルバリサ」と呼ばれる真っ白な石灰岩質土壌 気候:夏は暑く乾燥し、昼夜の寒暖差が激しい大陸性気候で、糖度の高いブドウが出来る 主要栽培品種:ペドロ・ヒメネス(辛口・甘口のシェリータイプの白ワインを生産) アペラシオン:DO モンティエリャ・モリス

《**醸造**》 8 月末頃に手摘みで収穫・選別したブドウを細心の注意をもって麦わらの上に広げ、時折裏返ししながら 1~2 週間干し葡萄のような色になるまで天日干しします。この方法は、遅摘みワインよりも更にリスクが高く、少しでも露がかかったり、空が曇れば乾燥が不十分になり腐敗が始まってしまいます。選果は収穫時と天日干しの最中の 2 度行い、果肉が濃縮し麦わらにくっついてしまう前にオリブオイルに使われる水圧プレス方式で圧搾。アルコールが 15 度前後になるまで発酵させ、ソレラ方式で長期熟成。液面に産膜酵母(フローラ)が生じ、長期熟成中に自然にアルコール度数が上がるとアモンテリャードになります。水の分子はアルコール分子より小さく、長期熟成を樽で行うことで水分が樽に吸収されます。

《醸造方法の違い》

- フィノ:酒精強化(発酵のためのアルコール添加)をせずにアルコール度数が 15%前後になるまで酸化酵母の下で発酵。
- アモンテリャード:酒精強化をしていないフィノを更に酸化酵母なしで酸化熟成。
- オロロソ:ペドロ・ヒメネスの蒸留酒でアルコール添加し、アルコール度数が 18%に達した後、酸化熟成。
- クリーム PX(ペ・エクス):オロロソと天日干しで濃縮させた甘口のペドロ・ヒメネスをブレンド。

NV Fino Eléctrico del Lagar

【500ml】上代価格 ¥2,000(税別)

フィノ エレクトリコ デル ラガール

JAN: 4543190303767

フィノ・エレクトリコは、1922 年以来、スペインのアンダルシア地方でもはや人々の生活の一部を成しているワインです。かつてこの土地がアンダルシア地方でも主要な発電所であったことから、以前は電球の形をしたワインボトルが使用されていました。エレクトリコは、ペドロ・ヒメネスを 100%使って作られたフィノで、アンダルシア地方に伝わる伝統的なクリアデラ・イ・ソレラ方式で長期樽熟成させています。

■**テクニカル情報**■ 産地:スペイン南部アンダルシア地方コルドバ/DO モンティエリャ・モリス 品種:ペドロ・ヒメネス 100% 味わい:辛口(白) アルコール:15% 醸造:酒精強化(アルコール添加)をせずにアルコール分が 15%前後になるまで発酵させ、ソレラ方式で最低 10 年間木樽熟成。年間生産量:45,000 本

■**コメント**■ 緑色を帯びた鮮やかな色調。快活でピリッとしたシャープなアロマは、酸膜酵母由来するパンの香りが感じられ、空気に触れるに従い炙ったヘーゼルナッツ、砕いたアーモンド、クローヴなどのスパイスや黒いオリーブの香りが次第に表れます。ソレラ方式で 10 年間熟成させているため、飲み始めに心地よい塩気とほろ苦い味わいが感じられ、軽く炙ったアーモンドの風味が余韻に広がります。長期熟成から来るオイリーなテクスチャーと円やかな味わいに、フィノならではの複雑味が余韻の長い後味を残します。深みのある味わいが楽しめるシェリータイプの辛口白ワインです。

■**相性料理**■ 食前酒として単体でも楽しめますが、牡蠣や蟹などのシーフードと抜群の相性です。サルサソースを和えた魚のグリル焼きやフライ、天ぷらともよく合います。食後に熟成したチーズと合わせても最高です。乾燥した涼しい場所で保管し、よく冷やしてからサーブして下さい。



担当: @millesimes.com 株式会社ミレジム Tel.03-3233-3801 Fax.03-3295-5619

Millésimes

★パーカーポイント 88 点 #243 2019 年 6 月 29 日 **ルイス・グティエ** (飲み頃:2019~2020 年) 今回テイスティングしたノンヴィンテージのフィノ・エレクトリコ・デル・ラガールのエチケットには、「サーカ・デ・プリマベラ(春に瓶詰)」という表記があったが、ヴィンテージを特定するものではない。今回、他のモンティエリャ産のフィノ 6 本と並べて試飲したこの素朴なフィノは、淡い輪郭を纏った大地やチョークのような香りに、アフリカハネガヤ(イネ科の草)の豊かな香りが感じられる。ピリリとした風味を湛えつつも軽やかで素朴な味わい。コルクは適正なものを使用しているが、ブリキ製のカプセルを取り除く際は、指を切らないよう気を付ける必要がある。

★ジェームズ・サックリン 92 点 2017 年 7 月 24 日 (今が飲み頃) セメント、塩を塗したナッツ、ドライレモンが香るドライで鮮やかなフィノ。美しい果実味にクリーンな後味が広がるミディアムボディ。

★ギアペニン 89 点 2018 年版 麦藁色の色調。フロール酵母とドライナッツが香る表情豊かなアロマ。スパイシーでほろ苦い風味が心地良く、飲みやすい味わい。

N/V Oloroso Viejo

【500ml】 上代価格 ¥2,800(税別)

オロロソ ビエホ

JAN: 4543190302937

■テクニカル情報■ 産地:スペイン南部アンダルシア地方コルドバ/DO モンティエリャ・モリレス 品種:ペドロヒメネス 100%
味わい:辛口(白) アルコール:17% 醸造:アメリカ産の樽を使い、ソレラ方式で最低 15 年間酸化熟成。ゆっくりと酸化熟成させることにより、素晴らしい琥珀色~深みある黄色を帯びてゆきます。年間生産量:25,000 本

■コメント■ 黄色~琥珀色の色調。くすんだ緑色を帯びたキャラメル色に輝きます。オーク由来のキャラメルの香りを帯びた果実のアロマが溢れ、チョコレートパンケーキ、仄かな塩とヨードのニュアンスも感じられます。ヴェルヴェットのよう滑らかな質感で、辛口の芳醇な味わいに、仄かな甘みも感じられます。ドライフルーツや甘草の濃厚な味わいに、キャラメルの風味が香ります。

■相性料理■ ワイン単体でも楽しめますが、アーモンドやナッツ類、燻製、熟したチーズなどとも抜群の相性です。ミート・シチューなどの味付けに使えば、素晴らしい隠し味になるでしょう。よく冷やしてからチューリップ型のグラスでサーブして下さい。

★パーカーポイント 86 点 #208 2013 年 8 月 (飲み頃:2013-2017 年) アモンティエリャードと比べると、濃厚な凝縮感は控えめで、より甘く軽やかな味わい。鮮やかなオレンジ色の色調で、ドライ・アブリコット、トフィー、クルミを思わせる若々しい香りを湛えている。味わいはミディアムからフルボディでヴェルヴェットのよう滑らかな質感。オロロソに典型的なトフィーとキャラメルの風味が顕著に表れている。力強くほろ苦い味わいがフィニッシュで再び表れる。

★ギアペニン 89 点 2015 年 軽快なマホガニー色の色調。ドライナッツ、トースト、アセトアルデヒドが香る力強く複雑でエレガントなアロマ。味わいは芳醇でスパイシー。ソレラの熟成香が心地よく感じられ、余韻の長い後味がどこまでも広がる。

★ジェームズ・サックリン 90 点 2018 年 10 月 8 日 キャラメルの風味が豊かに溢れるオロロソ。極めてしなやかで甘美な味わいが後味まで続き、仄かなほろ苦さが余韻に広がる。今が飲み頃。

N/V Cream PX Marqués de Poley

【500ml】 上代価格 ¥2,800(税別)

クリーム ペ エキス マルケス デ ポレイ

JAN: 4543190303699

オロロソと天日干しで濃縮させた甘口のペドロ・ヒメネスをブレンドして造るクリーム・ペ・エキスは、砂糖漬けのオレンジの果皮の甘くほろ苦いアロマにヘーゼルナッツやキャラメル、ココアや干しブドウの風味が香るねっとりとした質感を持つシェリータイプの甘口ワインです。

■テクニカル情報■ 産地:スペイン南部アンダルシア地方コルドバ/DO モンティエリャ・モリレス 品種:ペドロ・ヒメネス 100%
味わい:甘口(白) アルコール:17% 醸造:アメリカンオークで発酵させた後、ソレラ方式で最低 10 年木樽熟成 生産量:25,000 本

■コメント■ 外観はヨード色と琥珀色の陰影を帯びたマホガニー色。香りはアメリカンオークのニュアンスが強く、炙ったナッツやレーズン、蜂蜜の香りに、ソレラ方式による熟成に由来する砂糖で衣付けしたオレンジの果肉と果皮のアロマが香ります。オイルのようにねっとりとした質感と繊細なアタックが印象的で、飽きの来ない味わいです。飲み始めは仄かな塩気とほろ苦さが感じられ、ペドロ・ヒメネス特有のココア・パウダーやピーナッツバター、キャラメル・プディング、ヘーゼルナッツの殻、ほろ苦いオレンジの甘い風味が広がります。

■相性料理■ アペリティフとしても秀逸ですが、デザートワインとしてオレンジやルバーブ、赤い果実を使ったケーキ、ゴーダチーズやルブション・チーズと素晴らしいマリアージュが楽しめます。よく冷やして口の広いグラスでサーブして下さい。

★ギアペニン 87 点 2018 年版 外観は明るいマホガニー色。香りはドライナッツやドライハーブ、スパイシーでクリーミーなオークの風味が香る。緻密で力強くふくよかな味わい。

N/V Amontillado Viejísimo Solera 1922 Marqués de Poley

【500ml】 上代価格 ¥6,600(税別)

アモンティエリャード ビエヒッシモ ソレラ マルケス デ ポレイ

JAN: 4543190303682

フィノを酸化酵母なしで更に 2 年ほど酸化熟成させて造るシェリータイプの辛口ワインで、長期間の木樽熟成に由来するナッツやスパイスの豊かで複雑なアロマと、濃厚で洗練された深みのある味わい特徴とします。

■テクニカル情報■ 産地:スペイン南部アンダルシア地方コルドバ/DO モンティエリャ・モリレス 品種:ペドロ・ヒメネス 100%
味わい:辛口(白) アルコール:21% 醸造:アメリカンオークの樽を使い、ソレラ方式で産膜酵母の下 10 年間かけて熟成させたフィノを更に 25 年以上かけて酸化熟成(ソレラ式樽熟成期間:計 35 年) 年間生産量:15,000 本

■コメント■ 琥珀色~深みのある金色。スパイスと炙ったナッツのアロマが豊かに溢れます。始めに仄かな白コショウ、炙ったヘーゼルナッツ、クローヴ、ナツメグ、森の香りと煙草の煙のアロマが表れ、徐々にベルモット、乾燥した葉の香り、ブラック・チェリーのアロマへと変化します。オークでの長期熟成を感じさせる香り豊かなワインです。味わいは大いに複雑味があり、飲み始めはほろ苦い炙りヘーゼルナッツの味わいが豊かに感じられ、徐々に仄かなキャラメルの風味が表れてきます。仄かに塩味が感じられる余韻の長い後味に酸化熟成前のフィノワインの面影が微かに感じられます。

■相性料理■ アモンティエリャードのエレガントで深みのある濃厚な味わいは、自身の肉や魚料理、アスパラガスなどのさっぱりとした味の料理とよく合います。古いエメンタル・チーズやコンテ・チーズ、ロビオラ・ディ・ロッカヴェラノなどのフレッシュ・チーズとの相性も最高です。よく冷やして小さなチューリップ型グラスか大きめのグラスでサーブして下さい。長く貯蔵できるワインで、時と共に美しく成熟してゆきます。

★パーカーポイント 92 点 #243 2019 年 6 月 29 日 ルイス・グティエレ (飲み頃:2019~2024 年) 今回試飲したノンヴィンテージのアモンティリヤード・ビエヒッシモ・ソレラ 1922 マルケス・デ・ボレイは、2018 年に瓶詰されたもの(裏ラベルには、2018 年 6 月に瓶詰と記載。ロット番号: L011702S1918)で、鮮やかなオレンジ色を纏い、ニスやヘーゼルナッツ、桃のアロマにヨードや潮風のアロマが混じる。ピリリとした風味を持つが、後味はドライで、心地よいほろ苦さと仄かな塩味が余韻に感じられる。

★ギアペニン 94 点 2021 年版 深みのあるマボガニー色。砂糖漬けの果実、果実のリキュール、スパイス、樹脂、ブリオッシュの香りが広がる。ほろ苦さも感じられる風味豊かな味わい。

他誌評価:★ジェームズ・サックリン 91 点 ★ジャンシス・ロビンソン 18/20 点

1990 Don PX

【375ml】 上代価格 ¥4,100(税別)

ドン ペ エキス

JAN:4543190303521

1999 Don PX

【375ml】 上代価格 ¥4,500(税別)

ドン ペ エキス

JAN:4543190304597

*1990VT と 1999VT でラベルのデザインが異なります。

最高のペドロ・ヒメネスだけを厳選し、伝統的な職人技を用いたユニークな手法で丁寧に醸造されるドン・ペ・エキス・グラン・レセルバは、アメリカンオークのキャスクで 20 年以上かけて熟成させた甘口の酒精強化ワインです。ミシュランガイド三ツ星を返上したことで話題になったパリのルキャ・キャルトンを始め、数々の一流レストランで愛飲されています。

■1990 テクニカル情報■ 産地:スペイン南部アンダルシア地方コルドバ/DO モンティーリャ・モリス
品種:ペドロ・ヒメネス 100% 味わい:甘口(白) アルコール:17%

■相性料理■ ブルーチーズや熟成させたイベリア産チーズのお供にぴったりのワインです。デザートワインとしてカカオ含有率の高いチョコレートやチョコレートケーキとも最高の相性を持ち、バニラアイスに掛ければアフガードのような甘美でほろ苦い香りがお楽しみいただけます。よく冷やしてリキュール・グラスでサーブして下さい。(提供温度:10~12℃前後)



【1990VT】

【1999VT】

■1990 コメント■ 外観は鮮やかな輝きを持つクリーンな黒色で、スワーリングすると仄かなヨード色を帯びて煌めきます。素晴らしく濃厚な香りを持ち、砂糖漬けの果実やイチジク・パンのアロマが静置したグラスの中から香り立ち、ほろ苦いオレンジピールの香りがほんのりと背景に香ります。グラスを回すと、香ばしいトーストや珈琲、煙草の香りが徐々に現れ、仄かなリキュールの香りや植物の茎を思わせるヴェジタルなニュアンスが背景に感じられます。重量感のある味わいですが、過度な甘さはなく、美しいタンニンが高い酸と樽や植物由来のほろ苦さをバランス良く引き締めています。丸みのある円やかなワインで、コーヒーやトースト、イチジクのアロマを伴うほろ苦い後味が長い余韻を生みます。

1990 ヴィンテージ★パーカーポイント 93 点 #243 2019 年 6 月 29 日 ルイス・グティエレ (飲み頃:2019~2026 年) 1990 年のドン・ペ・エキス・グラン・レセルバは、残糖量が 400 グラム近くあり、いつになく高い(いつもは大体 360 グラム以下)。他のワインと比べると、非常にコストパフォーマンスの優れたバリューワインである。容量 550L の古いアメリカンオークのキャスクで数十年熟成させたこのワインは、実に素晴らしい濃縮感を湛えている。例年になく香り豊かで、若干蒸留酒のようでもあり、香りはどこかモスカテルを想起させる。オレンジピールや花の香りに、勿論干しブドウから造るのだから言うまでもなく干しブドウや干したナツメヤシ、干しイチジクの香りが感じられる。潤滑油のように重厚で甘みのある味わいで、干しブドウやチョコレートの風味が溶け合い、何処となく温かみのあるスパイシーな後味を生む。2019 年初頭に瓶詰。

■1999 コメント■ 深みのあるマボガニー色。デーツ、プラム、ドライピーチの香りにリコリスやローストしたコーヒー、オレンジなどの柑橘類のアロマが香ります。完璧なまでに調和した甘みと酸、そして後味に残るほろ苦さがこの甘口ワインを爽やかな味わいに仕上げています。