

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高品質ワイン

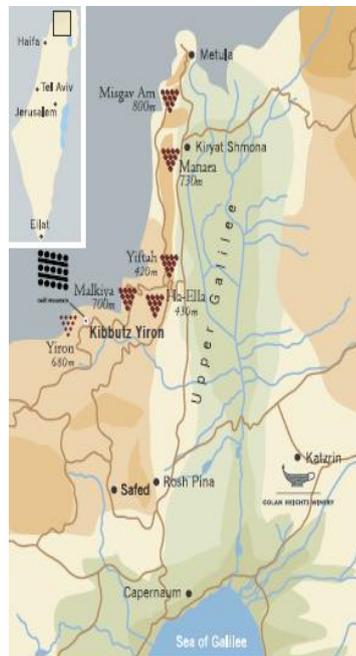
galil
mountain

ガリル・マウンテン・ワイナリーは、上部ガリラヤ地方の山岳地で標高 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 か所のブドウ畑と、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。

ブドウ栽培は、サステナブル・ファーミング(環境保全型農法)を採用。ワイナリーの屋根一面に太陽光発電パネルを設置して電力の一部を賄い、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ます。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。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 2017 年に取得しました。認証機関のローダイ・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、人材マネジメントに関し 120 以上の規定を掲げ、土地の活性化や水や大気管理、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。

★★★ 国際ワインコンクールでの主な受賞歴 ★★★

- 2011年 フランスのシタデル・デュ・ヴァンでメロン 2007 年が金賞&トロフィーを受賞。
カナダのセレクション・モンディアル・デ・ヴァンでガリル・マウンテン・カベルネ・ソーヴィニヨンが金賞を受賞。
- 2012年 カナダのインターナショナル・ヴァリュー・ワインアワードでガリル・マウンテン・ロゼ 2011 年がトロフィーを受賞。
- 2013年 フランスのシタデル・デュ・ヴァンでイーロン 2009 年が金賞&トロフィーを受賞。
- 2014年 ドイツのムンドゥス・ヴィニでイーロン 2010 年がグランド金賞&特別賞を受賞。
フランスのシタデル・デュ・ヴァンでメロン 2010 年が金賞&トロフィーを受賞。
- 2016年 ドイツのムンドゥス・ヴィニでガリル・アロン 2012 年がグランド金賞を受賞。
- 2017年 ドイツのムンドゥス・ヴィニでメロン 2013 年、イーロン 2013 年が金賞を受賞。
- 2018年 ドイツのムンドゥス・ヴィニでガリル・アロン 2014 年、ガリル・エラ 2014 年、イーロン 2014 年、メロン 2014 年が金賞を受賞。
- 2019年 ドイツのムンドゥス・ヴィニでガリル・マウンテン・ホワイト 2018 年、ガリル・マウンテン・シラー 2017 年、メロン 2016 年、ガリル・アロン 2015 年、ガリル・エラ 2015 年が金賞を受賞。ガリル・エラ 2015 年が「ベスト・オブ・イスラエル」を受賞。
- 2020年 ドイツのムンドゥス・ヴィニでガリル・マウンテン・ホワイト 2019 年、イーロン 2017 年、メロン 2017 年、ガリル・アロン 2016 年、ガリル・エラ 2016 年、ミスガヴ・アム・ヴィンヤード 2016 年が金賞を受賞。メロン 2017 年が「ベスト・オブ・イスラエル」を受賞。



■2018年ヴィンテージ情報■ 前年よりも温暖な冬の気候により、この年は、新芽の芽吹きが例年よりも早まり、ブドウの成熟と収穫の始まりが平均より 2 週間も早くなりました。この年の気温は、生育シーズンを通して比較的温暖で、極端な気象変動もなかったため、均一に熟れたクオリティの高いブドウが実りました。この年ガリルマウンテン・ワイナリーでは、7 月末にイーロン・ヴィンヤードのソーヴィニヨン・ブランから収穫を開始し、9 月末にミスガヴ・アム・ヴィンヤードのカベルネ・ソーヴィニヨンを最後に全ての収穫作業を終えました。

■2019年ヴィンテージ情報■ 冬は比較的雨が多く、年間平均のおよそ 150%の降水量を記録しました。冬の間は、平年並みの気温が続き、3 月頭に新芽が芽吹き始めました。この年の気温は、生育シーズンを通して平年並みで、極端な気象変動もありませんでした。この年の収穫は 8 月 16 日から 10 月 6 日まで続き、極めてクオリティの高いブドウが収穫された優れたヴィンテージとなりました。

~Dry White Wine~

2019 Galil Mountain White

上代価格 ¥2,800(税別)

ガリル・マウンテン・ホワイト

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:2018/2019年)



■テクニカル情報■ 産地:イスラエル北部/上部ガリラヤ 品種:ヴィオニエ 86%、ソーヴィニオン・ブラン 14%
醸造:健康状態の良いブドウを選定し、収穫後すぐに優しく圧搾。マストは24~48時間かけてダブルバージュし、11~16℃でアルコール発酵。澱引きし、ステンレスタンクで細かな澱と共に熟成。 Alc:14% pH:3.33 酸:6.2g/L
保管・熟成:適切な環境で保管すれば収穫年から2~4年ほどの熟成が効く。酒齢の若いうちが飲み頃。(提供温度:8~10℃)

■コメント■ ヴィオニエに少量のソーヴィニオン・ブランをブレンドすることにより、甘みのある生き生きとした果実味に繊細な酸を湛えたユニークな白ワインに仕上がっています。ステンレスタンクで低温発酵させることにより、フルーティで爽やかな果実味を引き出しています。2017年ヴィンテージよりスクリューキャップを採用し、ワインの生き生きとした味わいを保持すると共に、より開栓しやすく、保存しやすい仕様となっています。

~Dry Red Wine~

2018 Galil Mountain Cabernet Sauvignon

上代価格 ¥2,800(税別)

ガリル・マウンテン・カベルネ・ソーヴィニオン

■テクニカル情報■ 産地:イスラエル北部/上部ガリラヤ 品種:カベルネ・ソーヴィニオン100% Alc:14.5% pH:3.62 酸:5.4g/L
醸造:ステンレスタンクで4~7日間かけてアルコール発酵させた後、マロラクティック発酵を経て、ステンレスタンクで6ヶ月熟成。
保管・熟成:冷暗所など適切な環境で保管すれば収穫年から2~4年の熟成が効く。酒齢の若いうちが飲み頃。(提供温度:18℃)

■コメント■ ガリル・マウンテン・カベルネ・ソーヴィニオンは、若々しくフレッシュな果実味が特徴的で、力強くフルーティなアロマが引き立ちます。発酵・熟成ともに木樽を一切使用せず、ステンレスタンクを使用することでフルーティな果実味を最大限に引き出しています。カベルネ・ソーヴィニオンの表情豊かで心地よく、爽やかな果実味に満ちた赤ワインです。



2018 Galil Mountain Merlot

上代価格 ¥2,800(税別)

ガリル・マウンテン・メルロ

■テクニカル情報■ 産地:イスラエル北部/上部ガリラヤ 品種:メルロ100% Alc:14.5% pH:3.38 酸:6.1g/L
醸造:ステンレスタンクで7~14日間かけて発酵させた後、マロラクティック発酵を経て、ステンレスタンクで6ヶ月熟成。
保管・熟成:冷暗所など適切な環境で保管すれば収穫年から2~4年の熟成が効く。酒齢の若いうちが飲み頃。(提供温度:18℃)

■コメント■ 外観は、深みのあるボルドー・カラー。ガリルならではのユニークな表現力を持つリッチでフルーティなアロマに、フレッシュなハーブやクローブ、煙草のニュアンスが仄かに香ります。味わいは、ミディアム~フルボディ。クラシックなスタイルを備えつつも酒齢の若いうちから楽しめるメルロです。発酵・熟成ともに木樽を一切使用せず、ステンレスタンクを使用することによりフルーティな果実味を最大限に引き出しています。



2018 Galil Mountain Syrah

上代価格 ¥2,800(税別)

ガリル・マウンテン・シラー

■テクニカル情報■ 産地:イスラエル北部/上部ガリラヤ 品種:シラー100% Alc:14.5% pH:3.5 酸:5.6g/L
醸造:ステンレスタンクで7~14日間かけてアルコール発酵させた後、マロラクティック発酵を経てステンレスタンクで6ヶ月熟成。
保管・熟成:冷暗所など適切な環境で保管すれば収穫年から2~4年の熟成が効く。酒齢の若いうちが飲み頃。(提供温度:18℃)

■コメント■ 外観は、深みのある紫色。スマイルの花や熟れたチェリー、ブラックプラムを思わせる生き生きとしたアロマに仄かな大地のニュアンスが香ります。味わいは、ヴェルヴェットのように滑らかなテクスチャーを持つフルボディで、心地よく余韻の長い後味がどこまでも続きます。発酵・熟成ともに木樽を一切使用せず、ステンレスタンクを使用することでフルーティな果実味を最大限に引き出しています。若々しい果実味を湛えた口当たり滑らかな赤ワインです。

