

# Bodegas Jorge Ordóñez

ボデガス ホルヘ オルドニェス

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・オルドニェスは、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・オルドニェスは、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。

オルドニェスのやり方は、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、アルバリーニョやチャコリ、ゴデーリョなどのエキゾチックなスペインワインを、サングリア以外についての認識が殆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。

オルドニェスは、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、商社の手に入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、オルドニェスは新たな新天地開拓に乗り出し、フミーリャやカラタユド、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ち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・パーカーが選ぶ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ビクトール・デ・ラ・セルナが選ぶナショナル・ガストロミー賞を受賞。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・オルドニェス (ワイン・アドヴォケート 203号 2012年10月号より)

ホルヘ・オルドニェ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・オルドニェスは、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ャやカンボ・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・オルドニェスは、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・オルドニェスのワインが、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・オルドニェスは、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ク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・イルルセ  
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(カスティーリャ・イ・レオン州):ボデガス・オルドニェス・ルエダ  
D.O.トロ(カスティーリャ・イ・レオン州):ボデガス・オルドニェス・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・オルドニェス・モンサン

#### ■スペイン南部地方■

D.O.マラガ/シエラス・デ・マラガ(アンダルシア地方):ボデガス・オルドニェス・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・リオハ州リオハ・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:エスクエルド家

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エルド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畑を有し、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ブラニーヨを栽培しています。畑は、海抜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・オールドニェスがボデガス・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、テンブラニーヨ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、冷涼なリオハ・アルタ地区では熟す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、オールドニェスとそのチームは、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、グラシアーノ単一品種のワインは、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、オールドニェスは、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、正にこの時のオールドニェ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。

### 2019 Rio Madre Graciano (D.O.Ca. Rioja)

上代価格 ¥1,900(税別)

リオ マードレ グラシアーノ (D.O.Ca.リオハ)

JAN:4543190304269

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・アラバ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・オールドニェスとボデガス・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ワイ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% 植樹:1997年 畑面積:20ha 標高:500m 土壌:チョークが多く混じる沖積土壌  
栽培:垣根仕立てで剪定。畑仕事は全て手作業で行い、手摘みで収穫。収穫:10月 醸造:ステンレスタンクで温度管理しながら自然発酵させ、1~3年物のフレンチオークの樽でマロラクティック発酵。6ヶ月樽熟成して瓶詰前に軽くろ過。年間生産量:約20,000ケース

2018VT★ジューズ・サックリン92点:ブルーベリーやブラックベリーのアロマと共に黒いオリーブの風味が口内に広がる。実に薫り高く可憐なワイン。コクのあるジューシーなフルボディ。円熟した果実味を持つ魅惑的なミッドパレット。味わいが柔らかくなるまで暫く寝かせる必要がある。◀飲み頃:2021年~ | 2020/10/7 掲載▶



### 2016 Rio Mazos Graciano (D.O.Ca. Rioja)

上代価格 ¥6,900(税別)

リオ マソス グラシアーノ (D.O.Ca.リオハ)

JAN:4543190304252

エスクエルド家が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% 植樹:1930年 収量:0.6t/ha 標高:600m 土壌:エプロ川により堆積した沖積土壌  
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 醸造:ブドウは除梗し、開放型コンクリートタンクで軽く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

★ワインスペクテーター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、スパイスの香りが毛布のように包み込む。果実にしっかりと融和したタンニンと鮮やかな酸がしっかりと骨格を与えている。モダンなスタイルを持つ豊かな味わい。生産量220ケース。◀飲み頃:2019-2026年 | 2019/7/31 掲載▶

★ジューズ・サックリン91点:葎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畑が点在するカタユドは、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℃、夏は最大25℃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壌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、ガルナツシュのクローンとして世界最古の品種で、カ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。自社畑は、バルドス山とペニャ・ブランカ山との渓谷地帯にあり、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ブラニーヨが主体だった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ールドニェスは、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。

## 2019・2020 Breca Rose (Vino de Aragón)

上代価格 ¥1,950(税別)

ブレカ ロゼ (ビーノ デ アラゴン)

JAN: 4543190304009

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。



■テクニカル情報■ 品種:ガルナッチャ100% 植樹:1945-1970年 畑面積:151ha(カタラ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

醸造: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付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カ月シュールリー熟成。タンクでダブルバージュして自然な透明度を出し、瓶詰前に軽くろ過。年間生産量:約15,000ケース

2019VT★ジェームズ・サックリン91点:ロックメロンと桃のアロマと風味が香る美しく繊細なロゼ。味わいはミディアムボディでクリーミーなテクスチャーを持ち、砕いた小石と果実の香りが後味に広がる。今が飲み頃。<2020/10/13掲載>

2019VT★ギアペニン91点:色調はラズベリーピンク。香りはエレガントで、赤いベリー系果実や花、香り豊かなハーブのアロマが香る。味わいは、ライトボディでスパイシーさと良質な酸、仄かにほろ苦く心地よい香りが感じられる。<2021年版掲載>

2020VT★ジェームズ・サックリン90点:外観は、淡い銅色。レモンの皮、ピンクグレープフルーツ、アプリコット、ハーブのアロマが香り立つ。フルボディで、リッチでクリーミーな口当たりとキリッとした酸が特徴。重厚感のあるフィニッシュ。今が飲み頃。

<2021/10/14掲載>

2020VT他誌評価:★ワイン・スペクテーター89点 ★ギアペニン89点

## 2020 Garnacha de Fuego (Vino de Aragón)

上代価格 ¥1,800(税別)

ガルナッチャ デ フェゴ (ビーノ デ アラゴン)

JAN: 4543190302883

ガルナッチャ・デ・フェゴは、果実味が前面に引き出した若々しいスタイルのワインで、カタラ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、秀逸なヴァリュールワイ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。

■テクニカル情報■ 品種:ガルナッチャ100% 植樹:1945-1985年 畑面積:151ha(カタラユド南部の山岳地帯にある複数区画) 収量:3t/ha 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 収穫:10-11月(最も遅熟の区画は、初雪の降る12月頃) 醸造: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、6ヶ月熟成。ダブルバージュで清澄・無ろ過で瓶詰。年間生産量:30,000ケース

★ヴィノス90点:外観は、明るくルビー色。ジャミーな赤系や青系果実、花のアロマが香り立ち、空気に触れると、徐々に表れるスパイシーなニュアンスが味わいを際立たせる。エネルギー感があり、爽やかな酸があり、繊細なタンニンを伴う余韻の長い後味にはホイセペリ、砂糖漬けのラベンダー、ホワイトペッパーのアロマが広がる。非常にお直打ち感が高いワイン。

<飲み頃:2021-2026年 | 2021/3掲載>



他誌評価:★ギアペニン90点

## 2017・2018 Breca (D.O. Calatayud)

上代価格 ¥2,900(税別)

ブレカ (D.O.カタラユド)

JAN: 4543190303842

「ファンタスティックとは、このようなスペインのヴァリュールワインを形容するためにある言葉だ。プラム、黒いベリー、黒いオリーブ、トースト、ミネラル、花のアロマが香り、フレッシュで美しいハーモニーが感じられる。」(ワイン・スペクテーター2018ワイン・オブ・ザ・イヤー掲載)

オールドニュースが手掛けるワインの中でも最高のヴァリュールワインの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。2018年には、2015ヴィンテージのブレカがワイン・スペクテーターのワイン・オブ・ザ・イヤーTOP100にランクインするなど、そのコストパフォーマンスの高さは群を抜いて素晴らしく、ワイン専門誌など各所から高い評価を受けています。

■テクニカル情報■ 品種:ガルナッチャ100% 植樹:1925-1990年(殆どのブドウが1965-1990年の間に植樹) 畑面積:計135ha

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カタラユド認定地区) 標高:850-950m

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・選定し、除梗して容量5,000Lのステンレス製とポリマー製のタンクで8日間マセラシオンを経て、垂直型のバスケット・プレスと空圧圧搾機で8時間かけて圧搾。一次発酵と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ゥミ・ミュイ(6~7年物の樽)で自然発酵させ、澱を攪拌しながら18か月シュールリー熟成させた後、軽く清澄し無ろ過で瓶詰。年間生産量:約15,000ケース



2017VT★ワイン・スペクテーター91点:円熟した果実味を持つ豊かな味わいの赤ワイン。リッチで引き締まったテクスチャーを湛え、プラムやスグリの実の風味が、モカやローム質の大地、スモークの香りと共に広がる。果実味にしっかりと溶け込んだタンニンを持つ骨格の良い味わいで、生き生きとした酸がバランス良く全体を引き締めている。生産量18,000ケース。<飲み頃:2020-2024年 | 2020/10/15掲載>

2017VT★ジェームズ・サックリン92点:ブラックベリーやブルーベリーを思わせるフレッシュで鮮やかなアロマ。ダークチョコレートの香りも感じられる。フルボディのタイトでコクのある味わいに繊細なタンニンが心地よく溶け込んでいる。早飲みも出来るが熟成も効く。<2020/10/13掲載>

2018VT★ジェームズ・サックリン89点:ブラックベリー、ブルーベリー、ブラックオリーブ、スイートスパイスを思わせる熟したアロマ。繊細なタンニン、豊かな果実味を備えたフルボディで、ほんの少しジャミーな印象。今が飲み頃。<2021/10/14掲載>

2018VT他誌評価:★ギアペニン92点

## 2016 Brega (D.O. Calatayud)

上代価格 ¥5,900(税別)

ブレガ (D.O.カラタユド)

JAN:4543190303910

ブレガは、樹齢100年以上のガルナッチャを新樽率50%のフレンチオーク樽で20ヶ月熟成させたプレミアムワイン。世界最古のガルナッチャ・クロー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。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壌に由来する美しいミネラルが感じられます。



■**テクニカル情報**■ 品種:ガルナッチャ100% 畑面積:21ha(2区画) 植樹:1900年/1918年 収量:1t/ha 標高:1,050m/1,100m  
畑: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 土壌:鉄分の豊富な赤色粘板岩質土壌  
醸造:小さなバスケットを使い手作業で収穫・選定し、除梗して容量3,000Lの温度管理されたステンレスタンクで8日間マセラシオン。  
垂直型のバスケット・プレスで12時間かけて圧搾。一次発酵とマロラクティック発酵は、容量500Lと600Lのフレンチオークのパンチオンとドゥミ・ミュイ(50%は新樽、50%は2年～4年物の樽)で自然発酵させた後、20ヶ月木樽熟成(最初の10ヶ月間は、40%新樽、60%は2年物の小樽で熟成させ、残りの10ヶ月間は、容量600Lの使い古したドゥミ・ミュイで熟成)。ダブルバージュして自然な透明度を引き出し、無ろ過・無清澄で瓶詰。年間生産量:1,000ケース(12,000ボトル)

★**ジェームズ・サックリン91点**:バルサムや黒いベリー系果実の香りを思わせる仄かに高揚感のあるアロマが浮き立つように香り、ダークプラムを主体とする太みのある果実の味わいとオーク由来の甘いスパイスの風味がジューシーなタンニンを包み込んでいる。早飲みも出来るが熟成も効く。

《2019年7月3日掲載》

他誌評価:★ギアペニン93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ーニョ

■**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:アルバリーニョ 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 土壌:花崗岩質の母岩に由来する酸性の強い砂質の沖積土壌

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ーニョは、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ールドニェスは、アルバリーニョとDOリアス・バイシャス双方におけるバ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、アルバリーニョがシリアス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。アルバリーニョを栽培するボデガの自社畑は、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壌を持ちます。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、アンに似たイネ科の多年草で、大西洋沿岸のリアス式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スなアルバリー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テア・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、古樹のアルバリーニョが持つ複雑味、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。

## 2020 La Caña (D.O. Rías Baixas)

上代価格 ¥2,900(税別)

ラカーニャ (D.O.リアス・バイシャス)

JAN:4543190303538

8ヶ月のシュールリー熟成が長期熟成に耐えるしっ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を持ちます。

■**テクニカル情報**■ 品種:アルバリーニョ100% 畑面積:計40ha 植樹年:1962/1963/1975/1982/1984/1988年(複数区画) 収量:7.5-8t/ha 畑の標高:0-30m 収穫:9月に収穫。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、SO<sub>2</sub>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35%は容量500Lと600Lのパンチオンとドゥミ・ミュイ(2～12年物)で樽発酵、65%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8ヶ月シュールリー熟成。冷却して軽くろ過処理。年間生産量:約20,000ケース(約240,000ボトル)

★**ジェームズ・サックリン93点**:非常にフレッシュで生き生きとしたアロマを持ち、スライスしたリンゴやオレンジピールの香りに石や塩のニュアンスが溶け合う。しっかりとしたタンニンを備えたミディアムボディで鮮やかなフィニッシュが印象的。ピュアな果実味と仄かな海のニュアンスが見事なコンビネーションを見せる。今が飲み頃。《2022/1/20掲載》

他誌評価:★ワイン・スペクテーター91点 ★ヴィノス92点 ★ワイン・エンスージアスト90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・アバンスア 「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 DO: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。土壌:石英が少量混じる粘板岩質土壌  
自社畑面積:25ha 植樹比率:ゴデーリョ(50%)、メンシア(50%) 栽培: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、粘板岩質の強い土壌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・アバンシアは、ホルヘ・オールドニェスとボデガス・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。粘板岩質の土壌、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。

## 2017 Avancia Cuvee de O Mencia (D.O. Valdeorras)

上代価格 ¥3,000(税別)

アバンシア キュヴェ デ オーメンシア(D.O.バルデオラス)

JAN:4543190304283

品種:メンシア 100%(辛口赤) 植樹:1950年/1980年 畑面積:7ha 収量:7T/ha 標高:630m/550m 収穫:9月中旬/10月初旬  
醸造: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し、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。清澄・安定処理はせずに瓶詰。年間生産量:約 18,000 本

★ヴィノス 91 点:外観は若々しいスミレ色。力強いカシス、チェリーコーラ、リコリスのアロマが仄かなウッド・スモークやダーク・チョコレートトのニュアンスと共に香る奥深い香り。この産地にしては恰幅の良い重量感のあるスタイルで、口内を膜で包み込むように広がる黒果実の風味に砕いた胡椒の微かな風味が鋭利な切れ味を添える。若々しくタニックで印象的な後味が長く続き、仄かなビターチョコレートのニュアンスを余韻に残す。《飲み頃:2022-2028年 | 2019/3掲載》

他誌評価:★ワインスペクテーター87点



## 2018・2019 Avancia Godello (D.O. Valdeorras)

上代価格 ¥5,300(税別)

アバンシア ゴデーリョ(D.O.バルデオラス)

JAN:4543190304290

アバンシア・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・パーカー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、1904年に植樹された単一畑のゴデーリョは極めて稀少であると言えるでしょう。

品種:ゴデーリョ 100%(辛口白) 植樹年:1904年/1910年 畑面積:6.2ha 収量:4T/ha 標高:510m 収穫時期:9月初旬  
醸造:使用済のフレンチオークのパンチオンとドゥミ・ミュイで野生酵母を利用し自然発酵。軽ろ過・清澄。年間生産量:約 12,000 本

2017VT★ワインスペクテーター90点:恰幅の良い貫禄のある味わいを持つ白ワイン。スモーキーなヴァニラの香りが洋梨やメロンのフレーバーに輪郭を与え、タラゴンやジンジャー、白胡椒の心地よいニュアンスが興味深いアクセントを添える。重厚だが生き生きと生彩で、エレガントだが太みのある大胆な味わい。生産量 950 ケース。《飲み頃:2018-2023年 | 2018/12/31掲載》

他誌評価:2017VT★ヴィノス 93点 ★ギア・ペニン 93点 ★ワインエンスージアスト 90点 ★ジェームズ・サックリン 93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 オールドニェス 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・レオン州バリア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・デ・サン・ファン・パウティスタ(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

オールドニェスは、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、畑は全てバリア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。畑は7区画に分割され、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。

## 2017・2018 Nisia (D.O.Rueda)

上代価格 ¥2,700(税別)

ニシア(D.O.ルエダ)

JAN:4543190303552

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バルデホをブレンド。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。魚の鱗のようなエチケットは、海の波をイメージしてデザインされたもので、魚料理(特にお刺身・天ぷらなど)や海の幸と抜群の相性を持つ白ワインです。

■テクニカル情報■ 品種:バルデホ100% Alc:13% 植樹:1920年/1921年/1942年 畑面積:12ha/8ha/6.5ha 収量:4T/ha  
標高:830m 収穫:9-10月 醸造:3年物のフレンチオークのパンチオン(容量500L)とドゥミ・ミュイ(容量600L)で天然酵母を利用し、自然発酵。バトナーージュをしながら12ヶ月シュールリー熟成。瓶詰前に清澄し軽ろ過処理。年間生産量:約7,000ケース

2018VT★ジェームズ・サックリン90点:ドライアップルや洋梨の香りが仄かなドライパインのニュアンスと共に香る美味なバルデホ。味わいはミディアムボディで、フルーティの後味が広がる。今が飲み頃。《2020/10/3掲載》

2017VT★ギア・ペニン92点:麦わら色の色調。熟れた果実、乾燥ハーブ、枯れ花、甘いスパイスの香り。円熟した果実味が溢れる力強くパワフルでバランスのとれた味わい。《2019版掲載》

他誌評価:2017VT★ワインエンスージアスト87点 ★ワインスペクテーター86点 ★ジェームズ・サックリン87点  
2018VT★ワインエンスージアスト87点 ★ワインスペクテーター87点 ★ギアペニン92点



## 2017 Nisia Las Suertes (D.O.Rueda)

上代価格 ¥4,800(税別)

ニシア ラス スエルテス(D.O.ルエダ)

JAN:4543190304245

ニシア・ラス・スエルテスは、1885年にフィンカ・ラス・スエルテという畑に植樹された樹齢130年を超えるブレ・フィロキセラのベルデホを100%使用して作られる単一畑の白ワインです。通常のニシアよりも複雑でテクスチャーに厚みがあり、発酵前に24時間果皮浸漬し、一部新樽を使用して樽発酵させることで更にしっかりとした骨格と複雑味を引き出しています。

■テクニカル情報■ 品種:ベルデホ100% Alc:13% 植樹:1885年 畑面積:7.25ha 収量:2.48T/ha 標高:850m 収穫:9-10月 醸造:丹念に選果して24時間低温で果皮浸漬させた後、除梗し空圧で房ごと圧搾。新樽、2年物~3年物のパンチオン(容量500L)とドゥミ・ミュイ(容量600L)で樽発酵。低温で安定化させた後、軽ろ過して瓶詰。年間生産量:約1,000ケース

★ギア・ペニン93点:外観は鮮やかなイエロー。香りは力強く、クリーミーな樽香と熟した果実のアロマが香る。味わいは骨格が良く、トースト香や心地よくほろ苦い香りが広がり、余韻の長い後味が続く。《2019版掲載》

他誌評価:★ワインスペクテーター92点 ★ジューズ・サックリン90点 ★ワインエンスージアスト89点



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

**Bodegas Ordoñez Toro** ボデガス オルドニェストロ 自根のティンタ・デ・トロが醸す円熟した艶やかな味わい

■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ジャ・イ・レオン州サモラ県バリャエステル 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(=テンブラニーリョ)

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、テンブラニーリョのワイン造りに関してスペインで最も歴史ある産地です。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、スペインの冒険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、ドウ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出来たDOで、ブレ・フィロキセラの自根の古樹が数多く現存します。

## 2017 Triton Tinta de Toro (D.O. Toro)

上代価格 ¥2,900(税別)

トリトン ティンタ デ トロ (D.O.トロ)

JAN:4543190303729

フィロキセラ禍を免れたテンブ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リト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) 植樹:1900/1947/1954/1956/1958年 畑の標高:700-730m 畑面積:30ha 収量:2.5-3t/ha 収穫:9月末-10月初旬 醸造: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ポリマータンクで6-8日間果皮浸漬させ自然発酵。垂直型バスケットプレスと空圧圧搾機で8-12時間かけて圧搾し、2-4年物のフレンチオークの小樽でパトナージュしながら8ヶ月シュールリー熟成。安定化処理はせず、無濾過・無清澄で瓶詰。生産量:5,000ケース(6万本)

★ギア・ペニン 92点:色合いは極めて深みのあるチェリー色。薫り高い珈琲や熟した果実、ダークチョコレートが香る力強くパワフルな香り。味わいは、スモーキーで素晴らしく余韻の長い後味と丸みのあるタンニンが感じられる。《2019版掲載》

他誌評価:★ジューズ・サックリン 91点 ★ワインスペクテーター87点



## 2016 Vatan Tinta de Toro (D.O. Toro)

上代価格 ¥7,500(税別)

バタン ティンタ デ トロ (D.O.トロ)

JAN:4543190303491

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の新樽バリックでおおよそ2年間澱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% 植樹:1900年 畑の標高:730m 畑:バリャエステル・デ・アバホにある単一畑 畑面積:12ha 収量:1.5-2t/ha 収穫:9月末-10月初旬 醸造:ブドウは破碎せず除梗し、3000Lの温度調整機能付きの開放型ステンレスタンクで6-8日間マセラシオン。垂直型バスケットプレスで12時間かけて圧搾し、新樽のボルドー産とブルゴーニュ産オークの小樽で野生酵母を利用して一次発酵&マロラクティック発酵。その後20-24ヶ月木樽熟成。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)

★ジューズ・サックリン 89点:香りはややフラットで、非常によく熟れた黒いベリー系果実の味わいが主体的に感じられ、この上なく深みのある熟れた黒果実の贅沢な味わいが後味に広がる。非常に奥深く円熟した味わい。今が飲み頃。《2019/6/30掲載》



## ■ 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 オルドニェス 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 畑の標高: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。  
土壌:黒色粘板岩質(ガルナッチャを植樹)、粘土・砂質(カリニェーナを植樹)、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った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、土壌や気候などプリオラートとの共通点が多く、秀逸なバリュウワインの宝庫として知る人ぞ知る赤ワインの名産地です。

### 2020 Zerran Tinto (D.O. Montsant)

上代価格 ¥3,200(税別)

ゼラン テイント (D.O.モンサン)

JAN:4543190304696

プリオラートによく見られるリコレリャ(粘板岩)土壌に育つガルナッチャが複雑さと凝縮感、砂質土壌に育つカリニェーナがフルーティな果実味、石灰岩土壌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(ロゼトン)がモチーフ。山間に点在するブドウ畑が生む複雑で多彩な味わいは、獣肉や茸など山の幸とよく合います。

■テクニカル情報■ 品種:ガルナッチャ50% カリニェーナ40% シラー10% 畑面積:20ha 植樹:1970-1995年代  
収穫:9月末~10月上旬 醸造: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、ワインの45%は2年使用のフレンチオーク樽で6ヶ月間熟成、残りの55%はステンレスタンクで熟成。年間生産量:約10,000本

★ジェームズ・サックリン 92点:ドライベリーやドライチェリーのアロマにバジルの思わせるフレッシュなハーブの香りが溶け合う。まとまりのあるタンニンを備えたミディアムボディの味わいで、フレッシュでフルーティな後味が印象的。今が飲み頃。《2021/10/14 掲載》



## ■ スペイン南部地方 ～アンダルシア州 D.O.マラガ～ ■

### Bodegas Ordóñez Málaga ボデガス オルドニェス 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(オルドニェスの郷里) D.O.:マラガ&シエラス・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来した品種です。このマスカットの原種が育つオルドニェスの畑は、赤い粘板岩と白い石英の混合土壌で、極めて痩せた土質のため、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っきりと表れます。

気候は地中海性気候に属し、夏の日中最高平均気温は30℃に達し、冬の最低平均は8℃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。

### 2019 Botani Moscatel Old Vines (D.O. Sierras de Malaga)

上代価格 ¥2,900(税別)

ボタニ モスカテル オールド バインズ (D.O.シエラス デ マラガ)

JAN:4543190303545

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) 植樹:1946/1968/1975年 畑面積:80ha 収量:1.3t/ha  
アルコール:14%前後 醸造:50%は除梗し、50%は除梗せずにホールバンチ方式で圧搾し、ステンレスタンクで自然発酵。6~8ヶ月シュールリー熟成させてワインに深みと複雑味を与え、ダブルパーヴェルにより清澄。年間生産量:約6,000ケース

★ジェームズ・サックリン 92点:蜜蝋やドライアップル、パインの豊かなアロマに、ライムのニュアンスが香る。蝋のような滑らかな質感を持つ濃厚なフルボディ。風味豊かな後味。極めてクラシックだが興味深いスタイル。今が飲み頃。《2020/10/12 掲載》

★ギア・ペニン 92点:麦わら色の色調。白い花やジャスミン、ドライハーブを思わせる表情豊かな香り。風味豊かでバランスのとれたフルーティな味わい。《2021 年版掲載》

他誌評価:★ヴィノス 91点 ★ワインスペクテーター 90点



### 2018 Victoria #2 (D.O. Malaga) 375ml

上代価格 ¥4,000(税別)

ビクトリア (D.O.マラガ)

JAN:4543190303279

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) 植樹:1902/1935 畑面積:39ha 収量:0.81 T/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实践 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:空気圧式プレス機で房ごと圧搾し、小型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カ月間シュールリー熟成。

★ギア・ペニン 96点:外観は、輝きのあるイエロー。パルサミック・ハーブ、蜂蜜、花、甘いスパイスの表情豊かな香り。リッチでフルーティな果実味を持つ力強く風味豊かでエレガントな味わい。《2020 年版掲載》

