

Justino's Madeira Boal 10 years old Vinhos Justino Henriques

ジュスティノス・マデイラ・ボアル・テン・イヤーズ・オールド
ヴィノス・ジュスティノ・エンリケ

太陽の熱で 10 年熟成させた甘口マデイラ

マデイラ島は、北アフリカから 400 マイルほど離れた大西洋に浮かぶポルトガル領の火山島です。1419 年にポルトガル人探検家によって発見されたこの島と同じ呼び名を持つマデイラ・ワインは、酸度が高く独特のフレーヴァーを備えた酒精強化ワインで、特に甘口のマデイラは、個性的な味わいのデザート・ワインとして知られています。

ジュスティノのボアルは、ヴェルヴェットのようにとろける舌触りと、フル・ボディの円やかな果実味が特徴の甘口マデイラで、マデイラ島の暖かい地域で栽培されるボアルという白葡萄を 100% 使用して作られます。



太陽熱を利用して熟成させる伝統的な醸造手法を守り、瓶詰め前にオークの樽で少なくとも 10 年間樽熟成させています。マデイラ島の土壌は火山岩質で酸度が高いため、この地で育つ葡萄も酸度が高く、果実本来の風味を失うことなく、長期の酸化熟成に耐えることができます。

デザート・ワインとして秀逸であるのはもちろん、調理用に使用すれば、他のマデイラ酒には真似できない濃厚な味わいのマデイラ・ソースが出来ます。

■テクニカル情報■

産地:ポルトガル、マデイラ島 品種:ボアル 100% アルコール度数:19% 味わい:中甘口
醸造:葡萄を破碎し発酵させ、まだ半分程度の糖分が残るうちに酒精強化のためのグレープ・スピリッツを加えて発酵を止め、カンテイロと呼ばれる太陽熱を利用した天然の過熱熟成法で、30°Cに近い温度の倉庫で 10 年間という長い年月をかけて樽熟成させます。

★パーカーポイント 86 点 eRobertParker.com #202 2012 年 8 月

ノン・ヴィンテージのボアル・テン・イヤーズ・オールドは、バルサムニュアンスが仄かに感じられる豊かなブーケが印象的。味わいはキメ細やかなタンニンが感じられるミディアムボディで、この上なくピュアな果実の味わいが実に魅力的。

★ワインスペクテーター 88 点 WineSpectator.com 2002 年 Web 掲載

キャラメルと燻した木の香りを思わせる食欲をそそる美味しいボアル。魅惑的なたき火の香りがキャラメル、シナモン、胡桃の風味を引き立てる。心地よい酸味を湛えたバランスの良い柔らかな味わいに仕上がっている。若いうちが飲み頃。



上代価格 ¥5,400 (税抜)