

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・フロンテー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 年代の物もあります。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・フロンテーラ 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、少しでも霏がかかったり、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ー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(フロール)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ィ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。
- ☐ アモンティリャード: 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。

N/V Poley Cream Solera 10 Años

【500ml】上代価格 ¥2,800(税別)

ボレイ クリーム ソレラ ディエス アニョス

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・ディエス・アニョスは、オレンジの果皮の甘くほろ苦いアロマに蜂蜜やキャラメル、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 モンティリーヤ・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%前後 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■ 外観は深みのあるマホガニー色で、グラスの中で液滴がゆっくりと流れていきます。非常に濃厚なアロマを持ち、ペドロ・ヒメネス特有の蜂蜜、キャラメル、干しブドウの香りが溶け合います。トーストやトフィー、スモーク、スパイスを思わせるオロロソ由来の芳醇な香りにオレンジの皮のニュアンスが漂います。飲み始めは甘みとほろ苦さが感じられ、徐々に円やかな味わいが広がります。豊かなアロマに加えて酸と甘みの絶妙なバランスが心地よい味わいを生み出します。

■相性料理■ アペリティフとしても秀逸ですが、オレンジやルバーブ、赤い果実を使ったケーキ、パテ、ゴードチーズやルブション・チーズとも素晴らしいマリッジがお楽しみいただけます。よく冷やして口の広いグラスでサーブしてください。

★ジェームス・サックリング 91 点:魅惑的なケーキのアロマが、美しい花々やピリッとした仄かなジンジャーのニュアンスと溶け合う。とろりとした濃厚な味わいが口中を包み込み、熟成由来の見事なフレッシュ感が広がる。デザートやしっかりとした風味のチーズとお薦め。熟成させるよりむしろ酒齢が若いうちに味わいたい。《2024/6/14 掲載》

他誌評価:★パーカーポイント 87 点



N/V Poley Fino del Lagar En Rama Solera 10 Años

【500ml】上代価格 ¥4,500(税別)

ボレイ フィノ デル ラガル エン ラマ ソレラ ディエス アニョス

JAN: 4543190305044

1922 年以来、スペインのアンダルシア地方でも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。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 10 年間樽熟成させています。

※エン・ラマとは、「生」や「無濾過」を意味します

■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 モンティリーヤ・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:14.5% 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:14,000 本

■コメント■ 緑色を帯びた麦わら色。快活でピリッとしたシャープなアロマは、酸膜酵母に由来するパンの香りが感じられ、空気に触れるにつれて、ヘーゼルナッツ、アーモンド、干し草、オリーブ、リコリス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やイベリコ豚のハム等と抜群の相性です。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。

★パーカーポイント 91 点:淡い色調を呈し、クリーンで芳醇なアロマを持つ。並外れたフィネスを備え、エスパルトグラス(イネ科の野生草)やチョーク、ナッツのニュアンスが広がり、鮮烈な味わいに仄かな苦味を感じる。《2024/10/4 掲載》

★ジェームス・サックリング 90 点:生のアーモンド、柑橘類の皮、濡れた石等の香りに大地のニュアンスが微かに漂う。イースト香を伴うドライな口当たりで、クリーミーなテクスチャーがあり、程よいチョーキーさが後味に残る。今飲んでよいが熟成させても美味しく味わえる。《2023/1/5 掲載》



N/V Poley Oloroso En Rama Solera 15 Años

【500ml】上代価格 ¥5,000(税別)

ボレイ オロロソ エン ラマ ソレラ キンセ アニョス

JAN: 4543190305051

■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 モンティリーヤ・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%前後 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:12,000 本

※エン・ラマとは、「生」や「無濾過」を意味します

■コメント■ 黄色～琥珀色の色調。オーク由来の濃厚なアロマにトフィー(バターと砂糖等を加熱して作られる菓子)、スモーク香、バニラ、キャラメリゼしたナッツのニュアンスが香ります。仄かな塩気を帯びたドライな味わいで、ヴェルヴェットのように滑らかな質感があり、絶妙なほろ苦さを伴う樽の要素が複雑性と持続性をもたらします。ドライフルーツや甘草のニュアンス、仄かな甘みも感じられます。

■相性料理■ アーティチョークやアスパラガス等の野菜、シチュー、アーモンド、ナッツ類、燻製、熟したチーズ等と抜群の相性です。また、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(提供温度:12-13℃)。

★パーカーポイント 91 点:輝きのある琥珀色。ナッツやピーチの繊細な香りが漂う控えめなノーズ。ピロードのように滑らかな温かみのある味わいは、引き締まっていて軽やか。《2024/10/4 掲載》

★ジェームス・サックリング 92 点:ドライデーツやオレンジの砂糖漬けのアロマに仄かなトフィーのニュアンスが香る。オロロソにしては濃厚すぎず、非常に美味で、生き生きとしていて、後味にドライアプリコットの風味が広がる。シンプルで心地よいオロロソ。《2024/6/14 掲載》



N/V Poley Amontillado En Rama Solera 35 Años

ボレイ アモンティリャード エン ラマ ソレラ トレインタ イシニコ アニョス

【500ml】上代価格 ￥6,600(税別)

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を特徴とします。

■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 モンティリーヤ・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
※エン・ラマとは、「生」や「無濾過」を意味します

■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■ アモンティリャードのエlegantで深みのある濃厚な味わいは、白身の肉や魚料理、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・ロッカヴェラー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ください。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 93 点: 2024 年 4 月に瓶詰されたアモンティリャードは、鮮やかなオレンジ色を呈し、ニス、ヘーゼルナッツ、金属を思わせる魅惑的な香りに柔らかなピーチのニュアンスが香る。ビロードのように滑らかな口当たりで、干潮時や海藻、硝石を思わせる濃厚な風味が広がり、後味に塩気とほろ苦さを感じる。《2024/10/4 掲載》

★ジェームス・サックリング 95 点: 塩キャラメルや革、スギ、アーモンド、クルミを思わせる香りが広がる。甘美で生き生きとした重層的な味わい。熟成に伴うフレッシュ感と実に心地よい塩味がある。染み入るような余韻がどこまでも続く。《2025/1/9 掲載》



2002・2003 Don PX

ドン ペ エキス

【375ml】上代価格 ￥6,500(税別)

JAN: 4543190305464

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・エキスは、アメリカンオーク樽で 20 年以上かけて熟成させた甘口の酒精強化ワインです。

■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 モンティリーヤ・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:天日干しにより糖分が凝縮したブドウを圧搾、発酵、酒精強化し、アメリカンオーク樽で 20 年以上熟成。

■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を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)

■コメント■ 深みのあるマホガニー色。コーヒー、ダークチョコレート、干しブドウ、プラム、ドライアブリコットのアロマにシナモンやオレンジ、バルサミックなニュアンスが香ります。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爽やかな味わいをもたらします。

2002VT★パーカーポイント 93 点+ :2002 年のドン・ペ・エキスは、比較試飲した 1999 年より濃厚で凝縮感がある。デーツやレーズン、コーヒー、エスプレッソ・コーヒーを思わせる類似した風味を持つが、それぞれ強弱の程度が異なる。甘すぎず、バランスのとれた心地よい味わい。残糖:399g 。《飲み頃:2022-2028 年 | 2022/9/9 掲載》

