

N/V Carles Andreu Cava Brut Nature

カルレス・アンドレウ カバ・ブリュット・ナチュラル

しっかりとした酸を持つフルーティで泡持ちの良いエレガントなカバ

■カバとは■ カバとは、スペインのカタルーニャ地方で、シャンパーニュと同様の製法で造られているスパークリング・ワインです。カタルーニャ語で「カバ」とは、「洞窟」や「地下蔵」を意味し、かつては実際に熟成の際に洞窟が使用されていたことから、この発泡酒をカバと呼ぶようになりました。高品質ながら、シャンパーニュに比べて抜群のコスト・パフォーマンスが近年人気を呼んでいます。本格的なスパークリング・ワインを気軽に楽しめることがカバの最大の魅力です。

アンドレウ家は、スペインのカタルーニャで 19 世紀から葡萄栽培を続けている一族です。1781 年、カタルーニャのコンカ・デ・バルベラにアンドレウ家がブドウ栽培用に 80 ヘクタールの土地を購入したことを記す文書が記録として残っています。

セラー・カルレス・アンドレウは、創立者カルレス・アンドレウの名を冠し、コンカ・デ・バルベラのピラという街に 1991 年に設立されました。現在ワイナリーの経営はアンドレウ家の跡取りであるラモンとカルレスが担い、醸造家ジョアン・ラバダがおよそ 60ha の自社畑を管理しています。2004 年には醸造設備を一新し、ワイナリーに併設された美術館では、ブドウ栽培からカバの醸造に至るまでを判り易く解説しています。



コンカ・デ・バルベラは、カバの産地の中でも最も独特なミクロ気候を持つ地域の 1 つです。「コンカ」とは、カタルーニャ語で窪地や低地を意味し、土壌は第三紀に形成された石灰岩の地質を主とします。カルレス・アンドレウのカバ・ブリュット・ナチュラルは、この地域の典型品種であるマカベオとパレリャダを使い、最低 18 ヶ月熟成させたフルーティで泡持ちの良いエレガントなカバです。

■テクニカル情報■ 産地:スペイン地中海地方カタルーニャ州コンカ・デ・バルベラ(D.O.カバ)
残糖量:2.3g/L(補糖:0g) 味わい:ブリュット・ナチュラル(スペイン語読みは「ブルット・ナトゥーレ」)
品種:マカベオ、パレリャダ アルコール:11.5% 醸造:収穫は全て手摘みで行い、果汁は一部ホールバンチ果汁を使用して温度を 15°C に保ちながら 10 日間かけて品種ごとに低温発酵させた後ブレンドし、14°C で瓶内二次発酵を経て最低 18 ヶ月シュールリー熟成。(サーブの適温:6~8°C)

■テイasting・ノート■ 酒齢の若いうちから楽しめる味わいですが、力強い個性が感じられます。外観の印象は比較的若々しく、グリーンがかった麦わら色で、泡立ちが非常に長く続きます。香りはフルーティで、パイナップルや洋梨などの白い果実を思わせるエレガントで繊細なアロマが香ります。

★パーカーポイント 88 点 #200 2012 年 4 月 26 日 ニール・マーティン ノン・ヴィンテージのカバ・ブリュット・ナチュラルは、通常のブリュットよりも魅惑的なアロマを湛えている。2010 ヴィンテージをベースとするカバのブレンド比率はブリュットと同じだが残糖量は 3g/L 程で、魅惑的な酵母の香りに、桃の果皮や変色した林檎のニュアンスがほんのりと香る。味わいの第一印象はバランスが良く芳醇で、ヴァニラの風味を帯びたクリーミーな果実味に、フレッシュなパイナップルとグアバのニュアンスが切れ味を添え、しっかりとした酸が感じられる。非常に上質なカバであり、価格帯も良い。若いうちが飲み頃。

★ギア・ペニン 87 点 2018 年版 色合いは鮮やかな麦わら色。香りの濃厚さは中程度で、ドライハーブや上質な澱の香りが心地よく香る。フレッシュでしっかりとした良質な酸を湛えたフルーティな味わい。



上代価格 ¥2,700(税別)