

Familia Fernández Rivera

ファミリア フェルナンデス リベラ

テンプラニーリオの巨匠が造る至宝の傑作ワイン

ペスケラのワインを飲んだロバート・パーカーがワイン・バイヤーズ・ガイド第1版に「これぞスペインのペトリュス！」と書いたことで一躍その名を世界中に知らしめたペスケラ。今やスペインワインのアイコン的存在ともなったフェルナンデス・リベラ家の作り手としての歴史は、アレハンドロ・フェルナンデスと妻エスペランサ・リベラの独創性と一族の団結により、1972年に始まります。

スペインでは、19世紀末で良質なワインが随所で作られていましたが、20世紀に入ると、フランコの独裁政治などもあり、経済も国際的地位も一気に低下し、ベガ・シシリアが造るウニコなど一部のものを除き、安価な大量生産のワインが定番化していました。アルコール分が高く、重たいだけのスペインワインではなく、もっと酸の効いた上質なワインを造りたいと考えたフェルナンデスは、ブドウ畑を購入し、自らのワイナリーの創設を切望するようになります。

【写真:創業者アレハンドロ・フェルナンデス】



もともとスペインはワインに酸を与える土壌に恵まれ、あちこちに良質なブドウ畑が広がっていましたが、他の作物に転向するブドウ農家も多く、良質なブドウ畑がいつしか砂糖大根の畑に変わっていました。そんな中、最高のワイン造りに情熱を燃やすフェルナンデスは、アメリカ人のスティーブ・メソラーと組んでかつて良質なブドウ畑であった酸の強い土壌を丹念に探し求め、遂に1972年、リベラ・デル・ドゥエロのペスケラという港町に理想的な土壌を見出し、16世紀の小さな石造りの搾汁所を購入しました。1975年に初めてこの地で収穫を行い、ティント・ペスケラが誕生します。

ペスケラのワインによりリベラ・デル・ドゥエロが持つ潜在性が話題に上るようになり、1982年に原産地呼称リベラ・デル・ドゥエロが生まれ、この DO の誕生と共に、同年、ティント・ペスケラで最も標高の高い畑から収穫された極上のテンプラニーリオのみを使用し、最初のハヌスが作られました。このワインの名称は、ローマ神話の時の神ヤヌスに因んでいます。

1985年、ロバート・パーカーがハヌスを「これぞスペインのペトリュス！」と評したことで、ペスケラは一躍脚光を浴び、スペインで最も権威あるボデガとして世界に広く認知され、今も最高の評価を受けています。現在フェルナンデス・リベラ・グループは、4つのボデガから成り、そのワインは世界70国以上で販売されています。2021年にアレハンドロが逝去し、現在、エスペランサとアレハンドロの孫たちがグループの経営陣として時代に適応する方針を打ち立てて、グループをリードしています。

【写真:3代目当主を担うアレハンドロとエスペランサの孫娘たち】



栽培: ペスケラでは、有機栽培やビオディナミが世間で取り沙汰されるようになるずっと以前から羊の糞などを有機肥料として利用し、限りなく自然に近い手法を守ってきたため、有機栽培やビオディナミを取り入れたと言うより、ペスケラで昔から変わらず守ってきた手法がいつの間にか有機栽培やビオディナミと呼ばれるようになったと言う方が正しいでしょう。

醸造: ブドウは除梗し、2〜3週間かけて天然酵母で発酵。タンクの外側に冷水をかけて冷却しながら発酵させるため、マロラクティック発酵中も27℃を越えることはありません。樽に移し、こまめにルモンタージュしながら熟成。ダブルバーージュで沈殿物を沈め、月に一度樽からワインを出し樽を湯で洗浄。ろ過や冷却をせず、SO2が極めて低いため、ペスケラを飲んで翌日頭が痛くなることは滅多にありません。テロワールの個性を際立たせるため、4つのボデガで同じ醸造手法をとっていますが、樽の種類や新樽率、熟成期間がキュヴェごとに違い、フレンチオークとアメリカンオークを絶妙に使い分けることで個性豊かな味わいを生み出しています。

■2016 ヴィンテージ情報■ 2016年は例年よりも温暖な年で、リベラ・デル・ドゥエロでは11月〜12月まで霜が降らず、冬は平年より気温の高い日が続きました。春は例年よりも冷涼な気候と共に始まりましたが、萌芽の時期やサイクルは通常と変わりありませんでした。6月からの平均気温は極めて高かったものの、8月には平年並みの気温に戻り、昨年同様9月に収穫を迎え、健康状態の良い極めて上質なブドウが収穫されました。

■2018 ヴィンテージ情報■ 2018年は、リベラ・デル・ドゥエロ特有の寒い冬と共に幕を開け、この冬の最低気温は氷点下12℃まで下がりました。春の始まりまで気温の低い日が続きましたが、このような寒気にも関わらず、通常通り4月下旬頃に萌芽を迎えました。前年の2017年は非常に乾燥した年でしたが、2018年は冬の終わりから春にかけて雨が降り、この地域にとっては非常に雨の多い湿潤な年となりました。気温の寒暖差と冬から春にかけて蓄えられた地下水源により、ブドウの生育は至って順調に進み、粒の大きな実をつけたため、9月から10月にかけての気温が例年よりも暖かかったにも関わらず、ブドウの成熟に時間がかかり、収穫を開始する時期が10月下旬頃まで延びました。この年収穫されたブドウは、質・量ともに格別で、生育サイクルの最終段階で雨が全く降らなかったことが幸いし、健康状態の良いブドウが収穫されました。収穫量に関しては、2016年ヴィンテージに次ぐ、近年で最も豊作の年となりました。

■2019 ヴィンテージ情報■ 生育期は、前年の涼しさとは対照的に高温で乾燥した気候が支配的でした。開花期に風雨や熱波に見舞われた地域もありましたが、極端な気象現象は発生しませんでした。夏の乾燥した気候は、病害の発生を低く抑えることができた反面、結果として収量減の一因ともなりました。霜の被害を受けやすいリベラ・デル・ドゥエロでは、天候の影響は小さく、乾燥した気候により収量は減少したものの上質な酸を備え、最適な成熟度に達したブドウを得ることが出来、ワインの品質に大きな期待が寄せられています。

■2020 ヴィンテージ情報■ 2020年の生育時期は穏やかで雨の多い気候で幕を開けました。その後、暖かい春を迎え、雨は6月末まで続き、萌芽が早まりました。開花と結実は順調に進み、枝葉の管理を丁寧に行ったことで病害の発生を抑えることができました。7月はかなり暑く、急激な気温の上昇が見られましたが、ブドウの樹は耐えることができました。8月初旬は暑かったものの、次第に暑さが和らぎ、ブドウはゆっくりと熟し、健全で上質な果実が得られました。

Tinto Pesquera ティント ペスケラ

16世紀に建てられたこの石造りのボデガは、アレハンドロとエスペランサが10年の歳月をかけて1972年に設立したボデガで、パーカーがペスケラのハヌスに98点という高得点を出したことで一躍脚光を浴び、今やリベラ・デル・ドゥエロを代表するボデガとなりました。粘土・石灰岩質の下層土に鉄分に富んだ赤い砂と砂利が連なる痩せた土壌は水はけに優れ、テンプラニーヨの栽培に理想的です。「テンプラニーヨの巨匠」と呼ばれるフェルナンデスが強い拘りをもって醸造技術の粋を極めたこの繊細な品種は、標高、傾斜、日当たりなどの違いにより、多彩なワインを生みます。

2020 Tinto Pesquera Crianza

上代価格 ¥5,000(税別)

ティント ペスケラ クリアンサ

JAN: 4543190304580 (2019VT)

ティント・ペスケラは、リベラ・デル・ドゥエロを理解するために欠かせない赤ワインです。エレガントなコンダード・デ・アサがカジュアルに楽しめる食前酒なら、深みのあるアロマを持つティント・ペスケラは、フォーマルなメインディッシュと共に楽しめるワインです。

【辛口/赤】産地:スペイン内陸部カスティーリャ・イ・レオン州(DOリベラ・デル・ドゥエロ) 品種:テンプラニーヨ 100% Alc: 14.5% 畑面積:200ha 平均樹齢:35-40年 標高:800m以上 土壌:石灰岩が混じる粘土ローム土壌をはじめとする様々なタイプの土壌(複数の区画から収穫) 醸造:アメリカンオークで最低12ヶ月熟成、リリースまで瓶内熟成。無濾過で瓶詰。(提供温度:12-14℃/提供する30分前に要デキャンタージュ)

★相性料理:子羊や子豚のロースト、網焼き肉(バーベキュー)、イベリコ豚のハムなど、カルパッチョ等。

■コメント■ 外観は、クリアで輝きのある紫がかかった上品なチェリーレッド色。ラズベリーやストロベリーなどの赤いベリー系果実の濃厚なアロマにバルサム、ローストしたコーヒー豆、リコリスのニュアンスが香る。滑らかな口当たりで、中盤にリッチな果実味が広がり、絶妙な酸とともに口中を包み込む心地よいタンニンが感じられる。ストロベリーのような赤系果実とトースト香のニュアンスが印象的。

★ジェームズ・サックリング 92点:ダークチェリーやブラックベリーの風味にクリーミーなオーク由来のスパイスやチョコレートのニュアンスが溶け合う。噛み応えを感じるフルボディの味わいで、樽由来の引き締まったタンニンがこねられるまで数年かかりそうだ。このストラクチャーを支えるに十分な力強さと重みをもつ。《飲み頃:2025年以降 | 2023/9/18掲載》

★ヴィノス 91点:紫がかかったガーネットレッド色。イチゴ、ハーブ、下草、オークの香りが広がる。キメ細やかなタンニンと凝縮感を伴う引き締まった味わい。リベラ・デル・ドゥエロの風味豊かな赤。《飲み頃:2025-2035年 | 2023/9掲載》 他誌評価:ギアペニン 91点



2020 Tinto Pesquera MXI

上代価格 ¥6,500(税別)

ティント ペスケラ ミル オンセ

ティント ペスケラ ミル オンセは、標高900m以上のモンテ・アルト・デ・ペスケラと呼ばれる区画のテンプラニーヨから造るフレッシュでフルーティなワイン。2016年が初ヴィンテージです。ラベルに表示されたローマ数字の「10」「11」は畑の番号を表し、特に良い年には、この畑のブドウがハヌスやミレニアムにブレンドされます。ラベルデザインは、ボデガの次世代を担うオルガの娘たちのアイデアを反映しています。

【辛口/赤】産地:スペイン内陸部カスティーリャ・イ・レオン州(DOリベラ・デル・ドゥエロ) 品種:テンプラニーヨ 100% Alc:14.5% 畑面積:計200ha 畑の標高:900m以上 土壌:砂質のローム土壌 醸造:異なる容量の樽及びコンクリートタンクで14ヶ月熟成。(提供温度:12-14℃/無濾過のため30分前のデキャンタージュがお勧め)

★相性料理:米やリゾット、パスタ、木炭でグリル焼きにした肉、ブドウの新梢を薪にして焼き上げたラム・チョップなど様々な料理。

■コメント■ 外観はクリアで輝きのある紫がかかったブラックチェリー色。黒系果実のアロマにリコリス、バルサム、ブラックペッパーのニュアンスが香る。程よい酸を湛えた肉付きの良い味わいで、鼻腔で感じた香りが口中にも広がり、長い余韻がどこまでも続く。冷涼なセラ内での瓶内熟成で引き続き美しく成熟してゆく熟成力の高いワイン。

2018VT★ジェームズ・サックリング 91点:香りは、チェリーやブラックベリーを思わせる生き生きとした果実やマッシュルームのアロマを持つ。フルボディの味わいで、まろやかでクリーミーなタンニンがあり、フルーティな後味が印象的。ストラクチャーや複雑性が主張し過ぎない非常に魅力的な赤。今飲んででも熟成させても美味しく味わえる。《2020/11/2掲載》2018VT他誌評価:★ギアペニン 92点



2019 Tinto Pesquera Reserva

上代価格 ¥7,200(税別)

ティント ペスケラ レセルバ

JAN: 4543190304894 (2018VT)

「ペスケラのブーケ」と呼ばれるペスケラ・レセルバは、熟成感のあるエレガントな果実味が特徴で、最低14ヶ月におよぶ木樽熟成にも関わらず果実味が前面に出ています。タンニンは円やかで過度な自己主張をせず、バランスの良い味わいに仕上がっています。

■テクニカル情報■ 産地:スペイン/カスティーリャ・イ・レオン州(DOリベラ・デル・ドゥエロ) 品種:テンプラニーヨ 100% Alc:14.5%(2018VT),15%(2019VT) 畑名:ヴィーニャ・アルタ、リャノ・サンティアゴ 平均樹齢:35~40年 土壌:丸い小石が多く混じる痩せた粘土質土壌 畑の標高:800m 醸造:除梗した後、天然酵母を用いてステンレスタンクで発酵。アメリカンオークで最低14ヶ月熟成し、瓶詰。(提供温度:12-14℃/30分前のデキャンタージュがお勧め)

★相性料理:煮込み料理、赤身の肉、熟成させたチーズなどと抜群の相性。

■コメント■ 外観は、クリアで輝きのある黒みがかかったチェリーレッド色。赤系、黒系果実のアロマにバルサムやバニラ、リコリスのニュアンスが香る。口に含むとシルキーで包み込むようなタンニンが広がる。豊かな果実味としっかり溶け込んだ樽香が絶妙な調和をみせる。

★ギアペニン 92点:黒みがかかったチェリー色。フルーツジャム、黒系果実、トーストの濃厚なアロマが漂う。甘みを伴う心地よい後味がどこまでも続く。《2022年版掲載》



Condado de Haza コンダード デ アサ

ペスケラから20km離れた場所に新たに土地を購入し、1995年にワインの生産を開始した2番目のボデガがコンダード・デ・アサです。4つのボデガの中で最も標高が高く冷涼で、レッドチェリーなどの赤果実にバルサム風の柔らかな酸を持つカジュアルでエレガントなワインに仕上がります。ペスケラが様々な土壌タイプを持つ複数の区画のブドウをブレンドして造られるのに対し、コンダード・デ・アサは単一畑のワインです。ワイン作りに理想的な温度と湿度を保つため、丘の中腹に地下30m、全長200mのセラーを設け、3000台の新樽とワインラックが常備されています。

2020 Condado de Haza Crianza

上代価格 ¥3,800(税別)

コンダード デ アサ クリアンサ

JAN: 4543190305266

ジャンシス・ロビンソンが「ワイン造りのダイヤモンド」と評したリベラ・デル・ドゥエロでも標高の高いコンダード・デ・アサの畑は、可憐な赤果実のアロマを湛えたエレガントなスタイルのテンプラニーリョを生みます。アペリティブとして単体でも楽しめるカジュアルなワイン。

【辛口/赤】 産地: スペイン内陸部カスティーリャ・イ・レオン州(DOリベラ・デル・ドゥエロ) 品種: テンプラニーリョ100% Alc: 14.5% 畑面積: 164ha 標高: 800m 平均樹齢: 30年 土壌: 砂質ローム土壌 気候: 大西洋・大陸性気候(年間降水量: 400mm) 醸造: 除梗した後、ステンレスタンクでアルコール発酵。アメリカンオークで最低12ヶ月熟成後、リリースまで瓶内熟成。無ろ過で瓶詰。(提供温度: 12-14℃)

★相性料理: お米を使った料理、白身肉、赤身肉、子羊肉や子豚のローストなど。

■コメント■ クリアで鮮やかな紫がかかったルビーレッド色。非常に濃厚なアロマを持ち、黒果実やスマレなど微かにフローラルなニュアンスが香る。リコリスやローストしたコーヒー豆、スモーク、バニラのアロマが溶け合う。口に含むと、フレッシュな果実味が広がり、中盤に絶妙なバランスの酸とタンニンが感じられる。後味にはブラックベリーを思わせるアロマが漂う。アメリカンオーク由来のスモーク香、バニラ香がワインの個性を引き立てている。

★ジェームズ・サックリング 92点: イチゴやレッド・プラムのアロマにオーク由来のスパイスやヘーゼルナッツ、モカのニュアンスが香る。豊潤で表現力豊かなミディアム〜フルボディで、丸みがあり、しっかりとしたタンニンを持つ。滑らかでクリーミー、そして余韻が長い。今飲んででも熟成させても美味しく味わえる。《2023/9/18 掲載》

★ワイン・スペクテーター 91点: 芳醇なアロマを持ち、心地良いスモークやグリルしたハーブのニュアンスがブラック・ラズベリーやスマレ、ブラック・オリーブ、アニス、ホワイト・ペッパーの風味を絶妙に際立たせている。フレッシュでバランスが良く、ややチョーキーなタンニンが後味を引き締めている。《2023/7/31 掲載》 他誌評価: ★ギアペニン 90点



2018 Condado de Haza 20 Aldeas

上代価格 ¥3,300(税別)

コンダード デ アサ ペインテ アルデアス

JAN: 4543190304412

コンダード・デ・アサから初めてリリースされる有機栽培ブドウ100%の地ワイン(ピノ・デ・ラ・ティエラ)。1011年、イスラム教国家からの国土回復運動の時代、最初にコンダード・デ・アサ(アサ郡)に加盟した20の村々に因み、ペインテ・アルデアス(20の村)と名付けられました。EU有機認証(ユーロリーフ)を正式に受けた有機栽培のヴィーガンワイン(清澄処理をしていないため卵白不使用)です。

【辛口/赤】 産地: スペイン内陸部カスティーリャ・イ・レオン州リベラ・デル・ドゥエロ(IGPピノ・デ・ラ・ティエラ・デ・カスティーリャ) 品種: テンプラニーリョ100%(有機栽培) Alc: 14.5% 畑面積: 164ha 平均樹齢: 30年 標高: 800m以上 土壌: 砂質ローム土壌 醸造: ブドウは除梗しステンレスタンクで発酵。アメリカンオークで最低6ヶ月熟成させた後、フレンチオークの大樽(5000L)で最低6ヶ月熟成。無清澄で瓶詰。(提供温度: 12-14℃)

★相性料理: 焼肉やカルパッチョ、ラム肉のロースト、ラム・チョップのグリル焼き、子豚のロースト、セミハード・チーズなど。

■コメント■ クリアで輝きのあるチェリーレッド、グラスの縁は董色を呈している。黒果実やブラックベリーの濃厚なアロマに仄かな乳製品のニュアンスがテンプラニーリョ特有の甘草の香りと共に香る。後からアメリカンオーク由来のバニラやキャラメル・コーヒーなどのトースト香と仄かなスモークの香りが広がる。力強い味わいを秘めたワインで、アタックは肉付きが良く、タンニンと酸のバランスが絶妙。恰幅の良い口当たりで、丸みのあるタンニンがフルーティな果実味と共に口中を満たす。トーストやリコリス、キャラメルコーヒー、タフィの香りを帯びた心地よく余韻の長い後味が広がる。中長期的な熟成が効くワインで、今後10年以上にわたり格別な飲み頃が続く。

★ジェームズ・サックリング 95点: ブルーベリーやブラックベリーの風味を持つリッチで骨格のしっかりとした赤ワイン。樽由来のトースト香ともにコーヒーのアロマも感じられる。噛み応えのある堅固なタンニンと風味豊かな後味が印象的なフルボディ。実にしっかりとした造りで、少し古いスタイルではあるが、透明感と焦点の定まった味わいを備えている。《飲み頃: 2022年以降 | 2021/7/14 掲載》 他誌評価: ★ワイン・スペクテーター 90点



Dehesa La Granja

デヘーサ ラ グランハ

デヘーサ・ラ・グランハは、スペインで早くからワインの銘醸地として知られていたサモエラの南西部にあり、グアレーニャ河のほとりに800haの農地が広がっています。「デヘーサ」は牧場、「グランハ」は農園という意味です。この土地を購入した当時は闘牛用の牧場地として使用されていました。ボデガの地下には、数々の名酒が眠る素晴らしい地下セラーがあります。この3600㎡に及ぶ地下蔵は、1750～1767年の17年に渡り125名の鉦夫たちの手によって掘られたものです。

フェルナンデスはこの土地を購入してすぐにテンプラニーリョの古いクローンを植樹し、牧場をワイン畑へ戻す作業に入りました。建物は修復され、18世紀に造られた地下セラーには最新の醸造設備が整えられ、1998年を初回ヴィンテージにデヘーサ・ラ・グランハの醸造を開始しました。現在800haのうち101haでブドウを栽培し、ブドウ以外の農作物としてひよこ豆やチーズ、エクストラ・バージンオイルなども生産しています。

2018 Dehesa La Granja

上代価格 ¥2,600(税別)

デヘーサ ラ グランハ

JAN: 4543190304764

ポルトガル国境に近いサモエラに育つテンプラニーリョは、丸いタンニンと生彩な酸を湛えた円やかで深みのあるワインを生みます。長期熟成を経ても表情豊かな果実のアロマが生き生きと感じられます。リリースから5～10年は熟成の効くワインです。

【辛口/赤】 産地: カスティーリャ・イ・レオン州サモエラ (IGP: ビノ・デ・ラ・ティエラ・デ・カスティーリャ・イ・レオン)
品種: テンプラニーリョ 100% Alc: 14.5% 畑面積: 100ha 土壌: 砂岩、粘土、シルト、石灰岩が混合 平均樹齢: 20年
標高: 700-750m 気候: 大西洋の影響を強く受ける乾燥した大陸性気候 (年間降水量 300-400mm/年間平均気温 12-13℃) 醸造:
アメリカンオークで最低12ヶ月熟成した後、リリースまで瓶内で熟成。

★相性料理: マスタードと赤ワインソースを和えたサーロインステーキなどの赤身肉、マッシュルームやトリュフを詰めた鳩肉のシチュー、クランベリーソースやブルーベリーソースを和えたマグレ鴨など。(提供温度: 14-16℃/30分前にデキャンタージュがお勧め)

■コメント■ 外観は、クリアで鮮やかな紫色がかかったルビーレッド色。レッドカラントやラズベリー等のフレッシュなレッドベリーのアロマにローストしたコーヒー豆のニュアンスが溶け合う。シルキーで滑らかな質感を持つリッチな味わいで、バランスの良い酸と程よいタンニンが感じられる。レッドベリーの豊かな風味が後味に広がる。オーク由来のトーストやバニラの香りが印象的。

★ジェームス・サックリング 93点: プラム、レッドベリー、ブラックベリーの甘美な香りに干し肉、リコリス、鉄のニュアンスが香る。チョーキーなタンニンが溶け込んだミディアムボディの味わいで、心地よい果実味を持つ。極めて長い余韻が印象的。すでに飲み頃に達しているが、さらに一年熟成させるとより複雑性が増すだろう。《2022/9/9掲載》他誌評価: ★ギア・ペニン 87点



2005 Dehesa La Granja Dehesa 14

上代価格 ¥7,800(税別)

デヘーサ ラ グランハ デヘーサ カトルセ

JAN: 4543190305068

【辛口/赤】 産地: カスティーリャ・イ・レオン州サモエラ (IGP: ビノ・デ・ラ・ティエラ・デ・カスティーリャ・イ・レオン)
品種: テンプラニーリョ 100% Alc: 14.5% 平均樹齢: 25年 標高: 700-750m 土壌: 砂岩、粘土、石灰岩が混合する堆積土壌。石灰岩由来のチョークが地表を覆う。醸造: アメリカンオークの樽で24ヶ月熟成した後、瓶内熟成を経てリリース。

★相性料理: 半熟状の羊乳チーズ、鶏肉や赤身肉のシチュー、塩鱈のビルビル(オリーブオイル煮)、仔羊、子豚、羊肉のロースト、プラムソースを添えた鳩肉などの小型のジビエ。(提供温度: 14-16℃ | 45分前のデキャンタージュがお勧め)

■ヴィンテージ情報■ 暑く乾燥した年であったため、収量は減ったが高品質のブドウを得ることができ、上質なワインが造られた。

■コメント■ 外観は、グリーンで鮮やか。オレンジがかかったルビー色を呈している。香りは、ローストしたコーヒー豆のアロマにココア、タバコ、バルサム、プラムジャムのニュアンスが溶け合う。味わいは、濃厚かつ肉厚で、熟したタンニンとともにしっかりしたストラクチャーが感じられる。豊かな黒系果実、プラム、デーツ(ナツメヤシの実)の風味が広がる。今すぐ楽しめるが、長期熟成を経ても美味しく味わえる。



El Vinculo エル・ビンクロ

1999年に設立され、エル・ビンクロ(絆)と名付けられたこのボデガは、ラ・マンチャのカンポ・デ・クリプターナ駅の近くにありま。エル・ビンクロの畑は、鉄分の多い赤い土を特徴とするペスケラとは対照的に白っぽい砂と粘土が混合するふかふかとした土壌で、1株に3キロのブドウしかつけない厳しい収量制限によって果実味を濃縮させています。赤ワインは天然酵母で発酵させてテンプラニーリョの潜在力を最大限に引き出し、樹齢の古いアイレンが育つ畑から、オーク樽で長期熟成させた極上の白ワインを造っています。エル・ビンクロ・クリアンサは、スペインでは、「ラ・マンチャのペスケラ」の愛称で親しまれ、地元のパルで最もよく売れるワインの1つです。

2019 El Vinculo Crianza

上代価格 ¥2,600(税別)

エル ビンクロ クリアンサ

JAN: 4543190304771

韓国の盧武鉉大統領がスペインを公式訪問した際、ロドリゲス首相との昼食会でこのエル・ビンクロが振る舞われました。フェルナンデスのワインへの愛情を一身に受けて生まれたこのワインは、スペインでは「ラ・マンチャのペスケラ」の愛称で親しまれ、地元のパルでも人気を博しています。

【辛口/赤】 産地:スペイン内陸部カスティーリャ・ラ・マンチャ州(DOラ・マンチャ) 品種:テンプラニーリョ 100%
Alc:14.5% 畑面積:52ha 平均樹齢:50年 土壌:砂と粘土が混合 標高:650-750m 栽培:1株に3kgのブドウのみ残して房を間引きし収量制限。醸造:100%除梗ステンレスタンク発酵。アメリカンオークで最低12ヶ月熟成。(提供温度:12-14℃/30分前のデキャンタージュがお勧め)

★相性料理:赤身肉の炭火焼きやグリル、ヤマウズラや兎など小型の猟獣肉、味の強いチーズや豚肉、ハム、タパスなど。

■コメント■ クリアで輝きのある紫がかかったブラックチェリー色。ブラックベリーやプラムを思わせる熟した黒系果実のアロマが漂い、テンプラニーリョの特徴であるリコリスのニュアンスを帯びていく。オーク樽由来のバニラやココアの香りが印象的。肉付きの良い豊かな果実味があり、ボリューム感のある味わいが広がる。スイートスパイスやココアなどの香りを伴う後味が長い余韻を生む。

★ジェームズ・サックリング 91点:ダークチェリー、マッシュルーム、バニラ、ヘーゼルナッツ、ベルガモットのアロマに仄かにバルサミックな複雑なニュアンスが漂う。非常に豊かな味わいで、オーク由来の堅牢なタンニンが黒果実をしっかり包み込む。ミディアム〜フルボディで長い余韻を持つ。《飲み頃:2024年以降 | 2023/9/18掲載》



2016 El Vinculo Gran Reserva Paraje la Golosa

上代価格 ¥7,500(税別)

エル ビンクロ グラン レセルバ パラヘ ラゴロサ

樹齢100年の古樹の区画から特別優れた年のみ市場に出ることを許されるグラン・レセルバは、アメリカンオークで男性的な力強さを引き出すエル・ビンクロに比べ、フレンチオークで熟成させるため、女性的なエレガンスが引き立ちます。

【辛口/赤】 産地:カスティーリャ・ラ・マンチャ州(DOラ・マンチャ) 品種:テンプラニーリョ 100%
平均樹齢:90年 土壌:砂礫と粘土が混合 Alc:14.5% 畑:パラヘ・ラ・ゴロサ(海拔650-750m/起伏のある南向きの斜面を持つ)
醸造:ブドウは除梗ステンレスタンクで発酵。フレンチオークで24ヶ月樽熟成させた後、30ヶ月かけて瓶内熟成。

★相性料理 ラム肉のローストやカツレツ、子豚、半燻製チーズなど。(提供温度:14℃/30分前にデキャンタージュがお勧め)

■コメント■ クリアで輝きのある深いガーネット色。チェリーやプラムなどの熟した果実のアロマが前面に広がり、スパイシーなアロマと乾燥したタバコの葉のニュアンスが複雑さを添える。熟した円やかなタンニンを備えたミディアムボディで、口に含むと、シルクのような滑らかさとエレガントさに加えて、深みとともにしっかりとした骨格が露わになっていく。フレッシュな後味で、鼻腔で感じた複雑なアロマが再び香り立つ。

★ジェームズ・サックリング 91点:プラムやタバコ、スイートスパイス、ブラックオリーブ、干し肉、クルミの心地よいニュアンスが漂う成熟したアロマ。ミディアムボディで、ピロードのような質感と洗練されたタンニンを持つ。やや硬さが残るが、終盤にオーク由来のタンニンが感じられる。クリーミーな後味が長く続く。《飲み頃:2022年以降 | 2022/9/9掲載》 他誌評価:★ギア・ペニン 91点

