

Bodegas Bianchi

ボデガス ビアンキ

世界が実力を認める珠玉のアルゼンチン・ワイン！

アルゼンチンのメンドーサ州サン・ラファエルに位置するボデガス・ビアンキは、4代続く家族経営のワイナリーです。創設者であるヴァレンティン・ビアンキは、母国イタリアから1910年にアルゼンチンへ移住し、1928年にこの地に葡萄畑とボデガを購入し、ワイン造りをスタートさせました。この小さなボデガは「エル・チエ（偉大なワインを生み出す小さなワイナリー）」の名で知られています。

いくつもの困難を乗り越え、ブエノス・アイレスでビアンキのワインが名声を手にしたのは1934年のことです。同年、ビアンキのワインは、アルゼンチンのワイン見本市とワインコンテストで最高品質賞に輝きました。その後、ヴァレンティンの息子エンツォが父の思いを受け継ぎ、品質を追求すべく、ワイナリーの改革に力を注いてきました。1966年にはヴァレンティンは、その功績と人徳を讃えられ、イタリアで公式にナイトの称号を受けています。ビアンキは、現在も発展と近代化を進め、その品質と実力は、ワインアドヴォケートを始めとするワイン誌や数々のコンクールで高い評価を受けています。



ヴァレンティンの妻の名前、「エルサ」にちなんだエルサ・シリーズは、ブドウ由来の芳醇なアロマとピュアな果実味を気軽に楽しめることから、アルゼンチン国内でも人気があります。優れたテロワールが生み出す单一品種の個性を生かすため、樽は一切使用せず、瑞々しい果実味を湛えたワインに仕上げています。

エルサ・ビアンキ・シリーズ用のブドウが育つのは、主にサン・ラファエル地区のラマ・カイーダ周辺に広がる標高750メートルの冷涼な高地で、高品質のワイン用葡萄を育てるのに理想的な土地です。アンデス山脈から流れ出る雪解け水を水源とするディアマンテ河とアトウエル河の水を灌漑利用して葡萄栽培を行っています。土壤は、2つの河川の流れにより土砂が堆積してできた石灰質の砂礫土壤で、葡萄樹は新鮮な養分を求め、地中深くまで根を張り巡らせます。しかしながら、このように優れたテロワールを有するこの地区も近年、地球温暖化の影響を受け、極端な気候に見舞われることが多くなりました。そのため、ヴァレンティン・ビアンキでは、自社畑のブドウだけでなく、契約農家が栽培する上質なブドウも使用することで一貫した品質を確保しています。

【サン・ラファエル地区】 アンデス山を囲むようにして広がるこの地区は、南緯34.5度、標高800mの冷涼な高地に位置し、年間平均降水量300mm、平均湿度55%という乾燥した土地で、病害の心配がありません。年間180~200日間は霜が降らず、温暖な気候に恵まれ、暖かな気候条件により、様々な葡萄品種の栽培に適していますが、品種の持ち味を最大限に引き出すため、品種の特性とテロワールの相性を入念に見極め、各品種の栽培区画を決めています。

2023 Elsa Chardonnay

エルサ シャルドネ

上代価格 ¥1,900(税抜)

JANコード: 4543190800556

沖積層由来のローム質・砂礫土壤やカリチエ（地表の砂や小石の間に炭酸カルシウムが凝固した地層）を多く含むローム土壤、石灰質の堆積物から成る岩石に連なるローム砂礫土壤など、多様な土壤に育つシャルドネをブレンドすることで、ワインの香りと味わいの双方に複雑味と豊かなミネラル感を引き出しています。エチケットに描かれているのはヴァニラの花で、蜂蜜やレモン、桃、トロピカルフルーツなどを想起させる多彩で甘美なアロマを表現しています。※2023VTよりラベルデザインが変更になりました。

■テクニカル情報■ 品種:シャルドネ100% 畑:サン・ラファエル地区のラマ・カイーダとラス・パレデスにある複数の自社畑
アルコール:12.9% 釀造:除梗・破碎・圧搾後、マストを8°Cに冷やして清澄度を上げ、厳選された酵母で15°Cに保ちながらステンレスタンク発酵。デブルバージュで細かな澱を沈殿させ、週に1度澱引きしながら複雑味とコクを出します。



■コメント■ 可憐で深みのあるグリーンを帯びた鮮やかな色合いで、グラスを揺らすと、シャルドネの濃厚なアロマが香り立ちます。グリーンアップルを思わせるフレッシュな果実、美しくバランスのとれた柑橘系のアロマ、仄かなトロピカルフルーツの香りが余韻に広がります。口に含むと、素晴らしいフレッシュな味わいで、仄かな甘みと鮮やかな酸が口内に広がり、トロピカルフルーツや柑橘系果実のアロマも感じられます。重量感のある骨格のしっかりとした味わいは、アペリティフとして単体でもお楽しみいただけますが、お食事との相性も抜群です。

2022 Elsa Bianchi Torrontes

エルサ ビアンキ トロンテス

トロンテスは、アルゼンチンを代表する白ワイン品種です。サン・ラファエル地区及び標高約 1700m のカファジャテ地区(サルタ州)のトロンテスをブレンドしています。濃厚なアロマと風味を湛えたエキゾチックな果実味は、エスニックフードと抜群の相性です。エチケットに描かれているのはバラの花で、エルサ・ビアンキ・トロンテスの持つ美しいエレガントと卓越したバランスを表現しています。

■テクニカル情報■ 品種:トロンテス 100% 畑:サン・ラファエル地区及びカファジャテ地区の契約農家の畑

アルコール:13.2% 釀造:除梗・破碎・圧搾後、マストを 8°C に冷やして清澄度を上げ、厳選された酵母で 15°C に温度を保ちながらステンレスタンク発酵。デブルバージュで細かな澱を沈殿させ、週に 1 度澱引きしながら複雑味とコクを出します。

■コメント■ 外観は、仄かな金色の輝きを帯びた魅惑的で可憐なグリーン。若々しくフレッシュなワインで、トロンテス特有の柑橘系果実や満開のジャスミンや白いバラを思わせる繊細でフローラルなアロマが香ります。フレッシュで力強く骨格の良い味わいでバランスが良く、酸が非常に長く続き、香り豊かなアロマがどこまでも続く長い余韻を生みます。



2023 Elsa Cabernet Sauvignon

エルサ カベルネ ソーヴィニヨン

多様な土壌タイプとミクロクリマを持つサン・ラファエル各所の複数区画で収穫されたブドウをブレンドすることで複雑なアロマと風味を引き出しています。エチケットに描かれているのはブルーベリーの花で、カベルネの持つ濃厚な果実味、スペイシーな香り、バランスの良い酸、力強くも柔らかなフルボディの味わいが奏でる美しい調和を表現しています。

※2023VTよりラベルデザインが変更になりました。

■テクニカル情報■ 品種:カベルネ・ソーヴィニヨン 100% 畑:ラマ・カイーダのフィンカ・ドニヤ・エルサ(自社畑)とサン・ラファエル地区にある契約農家の畑 アルコール:14.1% 釀造:手摘みで収穫したブドウをステンレスタンクに入れ、8°C で 2~3 日低温マセラシオン。その間毎日ルモンタージュをして凝縮感のあるタンニンを引き出します。養殖酵母を加え 26~27°C でルモンタージュしながら 3 日間発酵。その後更に 4~5 日果皮を漬け込み、しっかりと色味とタンニンを抽出。リリース前に 3 ヶ月以上瓶内熟成。

■コメント■ 魅惑的なルビーレッドの色彩を湛え、サン・ラファエルのテロワールが育むカベルネ・ソーヴィニヨンの持ち味ともいえるレッドペッパー、黒胡椒、よく熟れたベリー系果実を思わせるスペイシーなアロマが色濃く感じられます。土壌由来のフレッシュなミネラルの香りが若々しさと生き生きとした活力を添えます。カベルネ・ソーヴィニヨンならではのエレガント、高貴さ、力強さ、しっかりととしたストラクチャーに加え、美しくバランスのとれた酸を湛えたフレッシュな味わい。どんなタイプの食事とも合わせられるエレガントでバランスの良いワインです。



2023 Elsa Malbec

エルサ マルベック

沖積層のローム砂礫土壌に豊富に含まれる「カリチエ」と呼ばれる地表の砂や小石の間に凝固した炭酸カルシウムが格別なミネラル香とフレッシュ感をもたらし、多様な土壌タイプとミクロクリマを持つ複数区画のマルベックをブレンドすることで複雑なアロマと風味を引き出しています。成熟したタンニンと豊かな酸、凝縮感のある果実味を湛えたジューシーで飲みやすい味わいながら、骨格の良いクラシックなスタイルを持つ赤ワインです。エチケットに描かれているのは野に咲くスミレの花で、エルサ・ビアンキ・マルベックの持つユニークなアロマの特性を表現したものです。

※2023VTよりラベルデザインが変更になりました。

■テクニカル情報■ 品種:マルベック 100% 畑:フィンカ・ドニヤ・エルサ & フィンカ・アスティ(自社畑)及び契約農家の畑 アルコール:14% 釀造:8°C のステンレスタンクで 2~3 日低温マセラシオン。毎日ルモンタージュし凝縮感のあるタンニンを引き出します。養殖酵母を加えて 26~27°C に保ち定期的にルモンタージュしながら 3 日かけて一次発酵。その後、4~5 日間果皮浸漬し、色味とタンニンを抽出。リリース前に 3 ヶ月以上瓶内熟成。

■コメント■ 仄かな紫色を帯びた魅惑的な色彩は、樹齢の若いマルベックならでは。熟れた赤果実のアロマが色濃く感じられ、この地域で育つマルベック特有のスミレの花を思わせるフローラルなニュアンスが彩りを添えます。この地域の土壌の特性から来るミネラルに、若々しく生き生きとした快活でフレッシュなアロマが香ります。

