

# 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世紀ま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・ドウ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・ドウ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・ドウエロが生まれ、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、ペスケラを飲んでも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・ドウエロでは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。

■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。

■2021 ヴィンテージ情報■ 大寒波「フィロメナ」が去った後、暖かく、非常に乾燥した春が訪れました。続く夏は、猛暑であったものの、平均的な気温を超えることなく、ブドウの成熟は順調に進みました。その結果、健全で非常に優れた品質のブドウが得られました。

■2022 ヴィンテージ情報■ この年は非常に暑く、乾燥していました。冬と春に降った雨のおかげでブドウの生育は順調に進みましたが、夏の暑さと継続的な水不足によりブドウの房は例年より軽くなる傾向にありました。しかしながら、9月に雨が降ったことでブドウの房はしっかりと重みを増していきました。収穫は、例年に比べて2週間早く始まりました。この年は、湿度が低かったことが幸いし、健全な果実を得ることができました。

■2023 ヴィンテージ情報■ この年はスペイン全土のワイン生産地で予測不可能な天候に見舞われ、生産者達にとって油断のできない年となりました。冬の雨が少なかった地域では、ブドウの樹に大きなストレスがかかりました。ようやく雨が降っても、豪雨や急激な気温の上昇を受け、病害が発生しやすい環境にありました。このような厳しい気候であったため、例年より減収となりましたが、被害を免れたワイナリーでは、健全なブドウを得ることができました。

## Tinto Pesquera テイント 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出します。

### 2022 Tinto Pesquera Crianza

上代価格 ¥5,800(税別)

ティント ペスケラ クリアンサ

JANコード: 4543190305778

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℃) ★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ガーネット色。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。

★ジェームス・サックリング 92点:ヘーゼルナッツやチョコレート、松の実、新鮮なブラックベリーのアロマが香る。ミディアム〜フルボディの味わい。目の詰まったきめ細やかなタンニンを持ち、力強い後味が長い余韻を生む。樽由来のタンニンがワインに溶け込み、柔らかくなるまで、寝かせたほうが良い。 <飲み頃:2027年以降 | 2025/5/30掲載>

★ギア・ペニン 91点:深みのあるチェリーレッド色。トーストやスパイス、ココア豆、ダークチョコレート、黒系果実のアロマを持つ。風味豊かな味わいで、トースト香と絶妙なほろ苦さが印象的。 <2024年版>



### 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

JANコード: 4543190305204

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ウ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。

★ギア・ペニン 92点:外観は深みのあるレッド。トーストやスパイス、カカオ豆、熟した果実、黒系果実のアロマを持つ。香ばしさが漂う風味豊かな味わいで、繊細なほろ苦さが印象的。 <2023年版>



### 2020 Tinto Pesquera Reserva

上代価格 ¥8,300(税別)

ティント ペスケラ レセルバ

JANコード: 4543190305785

「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:15%前後 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℃) ★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紫がかかったガーネット色。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。

★ジェームス・サックリング 92点:スパイシーで風味豊かな赤。ブラックベリー、ブラックチェリー、ナツメグ、甘いクルミのアロマを持つ。フルボディで、しっかり引き締まったタンニンがワインを縁取る。凝縮感のある味わい。 <飲み頃:2025年~ | 2024/7/8掲載>

★ワイン・スペクテーター92点:プラムの果皮を思わせるエッジの効いた酸にブラックベリーのコンフィや熟したイチジク、ハーブ風味のオリーブ、モカの風味が重なるフレッシュな赤。タイトに引き締まった力強く滑らかなタンニンがミネラリーな余韻にアクセントを添える。

<飲み頃:2027-2037年 | 2025/10/31掲載> 他誌評価:★ヴィノス 92点



## Dehesa La Granja

### デューサ ラグランハ

デューサ・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ーラの南西部にあり、グアレーニャ河のほとりに800haの農地が広がっています。「デューサ」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名の鍛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ューサ・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。

## 2005 Dehesa La Granja Dehesa 14

上代価格 ¥7,800(税別)

### デューサ ラグランハ デューサ カトルセ

JANコード: 4543190305068

【辛口/赤】産地:カスティーリャ・イ・レオン州サモーラ(IGP:ピノ・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、塩鱈のピルピル(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)

■2005 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נקロ

1999年に設立され、エル・ビנקロ(絆)と名付けられたこのボデガは、ラ・マンチャのカンボ・デ・クリプターナ駅の近くにあり、エル・ビנק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נק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、地元のバルで最もよく売れるワインの1つです。

## 2022・2023 Alejaren Crianza

上代価格 ¥4,800(税別)

### アレハイレン クリアンサ

JANコード: 4543190305761

アイレンとアレハンドロの名を合わせて「アレハイレン」と名付けられたこのキュヴェは、バラヘ・ラ・ゴロサの区画に育つ古樹のアイレンを長期熟成させた極上の白ワイン。これほど長く熟成させる白ワインは稀少です。リリース直後からお楽しみいただけますが、熟成力も高く、時と共に円やかさを増してゆきます。

【辛口/白】産地:カスティーリャ・ラ・マンチャ州(DO ラ・マンチャ) 品種:アイレン 100% Alc:14%前後 平均樹齢:90年 畑面積:3ha 標高:650-750m 土壌:砂と粘土が混合 醸造:手摘みで収穫。ブドウは除梗して、圧搾。ステンレスタンク及び樽で発酵。フレンチオーク樽で14ヶ月熟成させた後、数ヶ月瓶内熟成。(提供温度:12℃)

★相性料理:イバニコ豚のハムやフォアグラなどの前菜、ライスやパスタ、魚介類のパエリヤなどメイン料理。ねっとりとしたテクスチャーを持つエレガントな味わいは、食後の甘いデザートとも最高の相性。

■コメント■ 外観は深みのある麦わら色がかかった黄色を呈し、クリアな輝きを放つ。白い花や柑橘類のアロマが前面に広がり、バルサムやトースト香と溶け合い、核果、アニス、ランタナを思わせる魅惑的なニュアンスを帯びていく。エレガントな口当たりで、滑らかに広がる豊かな果実味とフレッシュ感が印象的。ローストしたコーヒー豆や核果のアロマを伴う後味が長い余韻を生む。



2022VT★ジェームス・サックリング 90点:金色がかかった外観。スイート・スパイスや熟したベリーのアロマにミネラルやキャラメルニュアンスが香る。樽の要素が豊かな風味をもたらす、フェノリックな噛み応えとクリーミーさを感じる。恰幅の良いフルボディで、バニラとヌガーのアロマを纏った長い余韻がどこまでも続く。一年経てばさらに良くなるだろう。《飲み頃:2026年 | 2024/5/30掲載》

2023VT ジェームス・サックリング 90点:レモンピールやペストリー、バニラ、トースト、ラノリンを思わせる香り。仄かに塩味を帯びたフレッシュな味わいで、スパイシーな樽の風味がワインに厚みやフェノリックなニュアンスをもたらす。ミディアム〜フルボディで、スパイシーな余韻が非常に長く続く。2年ほど熟成させるとさらに美味しさが増すだろう。《2025/5/30掲載》 2023VT 他誌評価:★ギア・ペニン 89点

## 2021 El Vinculo Crianza

上代価格 ¥2,900(税別)

エル ビンクロ クリアンサ

JANコード: 4543190306201

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、地元のバ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 標高:650-750m 土壌:砂と粘土が混合 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:除梗した後、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。

2020VT★ギア・ペニン 89点: ジャムを思わせるアロマにトーストやスパイスのニュアンスが漂う。バランスの良い味わい。《2024年版掲載》



## 2020 El Vinculo Reserva

上代価格 ¥5,500(税別)

エル ビンクロ レセルバ

JANコード: 4543190305563

アメリカンオークで18ヶ月熟成させたレゼルバは、円やかなタンニンと絶妙な酸を備えた奥行きのある味わいが特徴です。

【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 標高:650-750m 土壌:砂と粘土が混合 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:除梗した後、ステンレスタンク発酵。アメリカンオークで18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: スープ、シチュー、ジビエ等

■コメント■ 深みのあるガーネット色。よく熟した赤系果実の濃厚なアロマが香る。トーストやバニラの香りにリコリスやメントールのニュアンスが重なる。濃厚な果実味を湛えたフルボディの味わいで、よく溶け込んだ円やかなタンニンと繊細な酸が躍動感をもたらす。心地よいトースト香や仄かなスモーク香が余韻に広がる。



## 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

JANコード: 4543190304788

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。フレンチオークで2年間熟成させた、ピロードのような滑らかな質感とエレガントさを兼ね備えたワインです。

【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:除梗した後、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。

★ジェームス・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

