

スペインワイン新入荷!

今回はバレンシアからの
オーガニックワインです。



Jose Antonio Ferri

Rafael Cambra

バレンシア初のオーガニック認証取得(1990年)

Bodegas Los Pinos ボデガス ロス ピノス



ロス ピノスは、バレンシアのトスカーナとして知られるアルパイダ渓谷の美しい村、フォンタナルス デルス アル フォリンスにあります。100年以上前からワイン造りを行なっている歴史あるボデガです。1990年にバレンシアで最初(スペインで2番目)にオーガニックの認証を取得、有機栽培の先駆者的存在として知られるようになりました。オーナーは、ホセ アントニオ フェリ、ワインメーカーは、スペインで最もエキサイティングな若手醸造家として注目を集めるラファエル カンブラとフランス人のジャン ナトリが務めています。ボデガの周りに美しい松林があったことから、ロス ピノスと名付けられました(スペイン語で「ピノ」は「松」を意味します。)

所有する畑は62ha(すべて自社畑)、標高600mに位置しています。基本的には地中海気候ですが、アリカンテやラマンチャに近く、大陸性気候の影響も受けています。平均気温は夏が24°C、冬は7°C、降雨量は非常に少なく、冬と春に集中して降ります。この恵まれた地理的条件と優れた気候のおかげで、品質の高いワインが生まれます。土壌は、砂質ローム、粒の粗い砂が多く見られます。植密度は1,800本/ha、殺虫剤、化学肥料は一切使用せず、完全なオーガニックです。葡萄の収穫は、小箱を使って手摘みで行ないます。発酵は、自然酵母を使ってコンクリートタンクで行ないます。

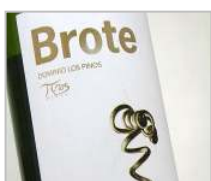


ロス ピノスの哲学

1つの哲学としてオーガニックな葡萄で純粋でソフトなフルーツをそのままワインにしたい。オーガニックは私達にとって非常に重要なことです。ナチュラルな葡萄を表現したいと考えています。植物も土壌もすべて生きているのだから。それらの生きているものを全てをワインに表現していきたいのです。

なぜオーガニックなのか?

オーガニック栽培は、化学的な物質に頼らない、遺伝子組み換えの葡萄を使わず、自然にあるものを最大限に利用する栽培方法です。私達は、この方法によって最大限の品質を得る一方で、環境を尊重し、土を守り、自然とのバランスをとりながら葡萄栽培を行なっています。オーガニック栽培は、通常より手間がかかりますが、葡萄の品質にも、土壌の将来にも良い方法だと信じています。これが過去20年以上もオーガニックを続けている理由です。



ロス ピノス ブローテ ブランコ
S-151 2010 Los Pinos Brote Branco **¥1,890**(本体価格¥1,800)

《白》【辛口】 等級:D.O. バレンシア 葡萄品種:ベルディル、ヴィオニエ
フレンチオークで4ヶ月熟成させています。フローラルな花と樽の香りが混ざり合ったアロマ。口に含むと、フレッシュで、ベルディルの特徴であるトロピカルフルーツの風味が広がります。ベルディルは、このエリアの土着品種で、非常に栽培面積が少ない葡萄です。「ブローテ」はスペイン語で「芽」を意味します。生産量はわずか2,600本。

ロス ピノス ティント バリッカ
S-150 2010 Los Pinos Tinto Barrica **¥1,470**(本体価格¥1,400)

《赤》【フルボディ】 等級:D.O. バレンシア 葡萄品種:カベルネ ソーヴィニオン、シラー、テンプラニーリョ
フレンチオークで4ヶ月熟成させています。野生の赤い果実のジャムやスパイスの豊かなアロマの中に樽のバニラが混ざり合っています。口に含むとまるやかでバランスのとれたタンニンが感じられます。生産量80,000本。'10年が「デカンター ワールドワインアワード2011」でシルバーメダル。

ロス ピノス ブローテ ティント
S-152 2008 Los Pinos Brote Tinto **¥2,940**(本体価格¥2,800)

《赤》【フルボディ】 等級:D.O. バレンシア 葡萄品種:モナストレル、ガルナッチャ、メルロ
フレンチオークで14ヶ月熟成させています。ブラックベリーやチェリーなど赤い果実の強いアロマ。長い余韻には心地よいタンニンとブラックベリーのジャムの風味が感じられます。「ブローテ」はスペイン語で「芽」を意味します。生産量6,000本。