

# 新入荷スペインワイン

1. 僅か 10ha の畑なのに 120 区画から来ている！
2. 生産量がとても少ないため、3 年ごしで入手できた！
3. リアス式海岸の名の発祥の地 リアス バイシャスから！



## Adega Eidos : アデガ エイドス 「アドヴォケイト」でも好評価。スペイン最高の白のひとつです。



(写真は、生産者に代わって、ワインを紹介していたエノログ ロベルト)

サンセンシヨ湾を臨むパドリニャンにあります。葡萄園は 10ha ですが、なんと 120 もの区画に分かれています。これはリアス バイシャスの特徴のひとつです。多くが古木で、接木していない葡萄もあります。南向きで海に臨んでいます。「エイドス」とは、葡萄畑のあずまやを意味します。

収穫は、9 月の最後の 2 週間と 10 月の最初の間に行います。畑での収穫の際、最初の選別を行います。小さなケースに収穫した葡萄は、すぐさま運ばれ、二度目の選別をします。除梗し、压榨して、低温でマセラシオンします。酵母は天然酵母を使用し、温度管理の下、ステンレスタンクで行います。瓶詰めまで、澱と共に寝かせます。



歴史	'00 年 創業 マヌエル ビヤルストレ、マルセロ ラディオ '03 年 サンセンシヨ湾に施設が完成
葡萄園	10ha (120 もの区画に分かれています)
酵母	天然酵母

### アルバリーニョの果実味と、潮風と花崗岩からのミネラルの風味が特徴。



#### S-146 2010 Eidos de Padriñán

¥2,520 (本体価格 ¥2,400)

《白》【辛口】等級 : D.O. リアス バイシャス 生産者: アデガ エイドス 葡萄品種: アルバリーニョ(100%)

樹齢: 若いもの 23 年、古いもの 60~80 年 生産量: 35,000 本

最初に造られたワインで、'03 年がファースト ヴィンテージです。畑の土壌は花崗岩です。葡萄の樹齢は、若いもので 23 年、古いものは 60~80 年です。麦藁色で、ミネラルや乾燥したスパイス、レモンの皮、花の香りがあります。残糖のないフレッシュな味わいで、バランスがとれています。熟したアルバリーニョの果実味と共に、潮風と花崗岩からの、澄んだ塩を含んだミネラルの風味が感じられます。「ワイン アドヴォケイト」で '07~'09 年がすべて 90 点。'09 年が「ペニンガイド 2011」で 90 点。

### なんと 80 年樹齢の葡萄から造られた、ドライでスパイシな逸品。



#### S-147 2009 Veigas de Padriñán

¥2,835 (本体価格 ¥2,700)

《白》【辛口】等級 : D.O. リアス バイシャス 生産者: アデガ エイドス 葡萄品種: アルバリーニョ(100%)

樹齢: 80 年 生産量: 8,000 本

80 年樹齢です。9 月末~10 月に収穫しました。価格別に収穫し、葡萄の温度を 7 度まで下げます。マセラシオンして、タンクで発酵します。澱を沈めます。他のワインとの違いは、シュール リーの期間や古木かどうかということです。淡い黄金色、スパイシでミネラルの効いた、柑橘類や青リンゴ、ハーブのアロマがあり、白胡椒も香ります。ドライで、混じり気がなく、タンジーレモンやライムの風味、タイムも感じられます。'09 年が、「ワイン アドヴォケイト 195」で 92 点、「ペニンガイド 2011」で 90 点。

2009 年のベイガス デ パドリニャンは樹齢 80 年強の葡萄から造られる。下のキュヴェと共通の個性を持っているが、より広がりがあり、口の中で集約が感じられる。この持続性のあるワインは、このヴィンテージのスターの一つだ。 92 点 「ワイン アドヴォケイト 195」

### とても濃縮したアルバリーニョ。4 年近くもタンクに入れて、シュール リーでじっくり寝かせています。



#### S-148 2007 Contraapareda

¥3,360 (本体価格 ¥3,200)

《白》【辛口】等級 : D.O. リアス バイシャス 生産者: アデガ エイドス 葡萄品種: アルバリーニョ(100%)

樹齢: 70 年 熟成: タンク 3 年 8 ヶ月 生産量: 2,000 本

樹齢は 70 年です。3 年 8 ヶ月間 1500L のステンレスタンクで、シュール リーの状態に熟成させます。'07 年 9 月 24 日に収穫し、'10 年 1 月 31 日に瓶詰めしました。名前は「壁の近く」という意味で、美味しいワインはとりやすい位置に置く、大事にしまわないことを表しています。黄金色で、梨やメロン、緑のアーモンドの力強いアロマ。コクがあってもエネルギー、ぴりっとしたレモンの皮や梨の皮があり、乾燥したハーブや花の香り。とても濃縮したアルバリーニョで、力強いフィニッシュです。'05 年が、「インターナショナルワインセラー Sep 17, 2009」で 91 点、「ペニンガイド 2011」で 91 点。

## Eduardo Pena : エドゥアルド ペーニャ 地元の高級品種トレイシャドウラへのこだわり



スペイン北西部ガリシア地方オウレンセ県にあります。オーナーのエドゥアルドは、ホテル等を経営していますが、好きなのはワイン造りです。リベイロで生まれたので、この土地に住み続けワイン造りをしたいと思っていました。畑を買ってから専門家と一緒に土壌を分析して、適した品種を植えました。次にワインメーカーを探しました。アルバロ プエノは、彼にとってもベストな人です。



1 種類の品種だけで収穫をするのが大事で、色々と混ぜるのは良くないと考えています。順番としてはアルバリーニョとゴデージョを先に収穫します。葡萄を効率よく熟成させ、品種ごとに分けてワインを造り上げ、葡萄の皮からテルペンや土壌の個性を引き出す事に力を入れています。そのためには、皮をドライアイスで凍結し、緩やかに絞り、その後数時間の間マセラシオンし、葡萄の品種らしさを果汁(モスト)へ染み込ませるにも努力をしています。最終的にヨーロッパオーク樽で一時期醸造させ仕上げていきます。バルサム質な風味がしつこく出ないよう、滑らかなヨーロッパオーク樽で仕上げ、マイクロオキシゼーション(微量の酸素を樽に入れ酸化させ熟成する)で、均質で丸みのあるワイン造り、ビン詰めまで最高の状態で仕上げています。赤ワイン用の葡萄を植えたので、2011 年は出来次第ではワインを造ろうと考えています。

歴史	2003 年 設立 10 年以上探してやっと見つけた場所 2007 年 ファースト ヴィンテージ
オーナー	エドゥアルド ロドリゲス (ブラジル・リオにホテルを所有。ジャズ クラブも経営。)
ワインメーカー	アビバロ プエノ (リベイロで最も腕の良いワインメーカー。)
葡萄園	5.5ha 標高 250m のおたやかな斜面のやや西側 100%自家畑
土壌	砂地、粘板岩、石
気候	大西洋の影響で温厚な気候が保たれているが、冬は寒く夏は暑い。降水量は年間 800~1000mm ほど。

### 栽培葡萄品種と特徴

トレイシャドウラ	リベイロの高級ワイン用品種。気品と花の香り、白い果実の香り。繊細なワインになる。
ロウレイラ	ガリシア地方の品種。香りがローリエに似ているところからの命名。洗練されたバルサミコ、ミントの香り。
アルバリーニョ	ガリシア地方の品種。桃、杏、ピワ、トロピカルフルーツの香り。リンゴ酸が多い。
ゴデージョ	グリセリンと甘みを与え、後味がよく、バランスのとれたワインになる。澱の香りを引き出す。
ラド	生産量は僅か。香りが整い、口当たりがよく、新鮮で、酸味も良い。

### '09 年が「ワイン アドヴォケイト」に初登場でいきなり 89 点。生産量もごく限られたミネラルあふれるワイン。

マリア アンドウレア



#### S-144 2010 Maria Andrea

¥2,625 (本体価格 ¥2,500)

《白》【辛口】等級 : D.O. リベイロ 生産者:エドゥアルド ペーニャ

葡萄品種:トレイシャドウラ(50%)、アルバリーニョ(25%)、ゴデージョ、ロウレイラ(25%)

マロラクティック発酵はしません。年平均生産量は、僅か 3,000~4,000 本です。淡い黄色、品種の特徴のよく出た香りで、とてもフルーティでエレガント、力強く感じられます。レモン、月桂樹、マンゴー、メロン、マルメロ、黄色系の花の香りです。ほどほどのボディ、適度な酸、果実味が持続します。'09 年が「ワイン アドヴォケイト」で 89 点(生牡蠣におすすめ)、「ペニンガイド 2011」で 92 点。

### クリーミーな味わいに、オーク樽の風味がマッチ。ボデガの名前を付けた、自信作。

エドゥアルド ペーニャ



#### S-145 2010 Eduardo Peña

¥2,940 (本体価格 ¥2,800)

《白》【辛口】等級 : D.O. リベイロ 生産者:エドゥアルド ペーニャ

葡萄品種:トレイシャドウラ(50%)、アルバリーニョ(25%)、ゴデージョ、ラド、ロウレイラ(25%)

熟成:樽(フランス産、ハンガリー産)6ヶ月間

10%を内側を軽く焼いたオーク樽(300L)で発酵しています。熟成は、フランス産とハンガリー産の樽で6ヶ月間行なっています。

枯れた黄色みをおび、金色に輝いています。複雑で力強いアロマ。繊細で、エレガント。レモン、月桂樹、オレンジなどの柑橘系、パイナップルやマンゴーなどのトロピカルフルーツ系、さらに桃や杏などが、バニラやミネラルとマッチしています。ほど良いコクがあり、バランスよく、適度な酸もあります。平均生産量は、10,000 本です。'09 年が「ワイン アドヴォケイト」で 90 点、「ペニンガイド 2011」で 88 点。また、「ガリシアテースティング協会」は 96 点を付け、「リベイロワインフェアー」で銀メダル受賞。

今回、エドゥアルド ペーニャとアデガ エイドスの 2 軒のスペイン白ワイン生産者をご紹介いたしました。エドゥアルド ペーニャは複数の品種で、アデガ エイドスは単一品種で、最高の白ワインを造ろうとしている生産者です。どちらのワインも、ありきたりなワインではありません。

昨年、私どもと会った時は、まったくの無名生産者。

そして1ヶ月前、「ワイン アドヴォケイト 195」の爆発的な高得点で、一躍時の人に！！

## D.S.L : ドン サンチョ ロンドーニョ ロンドーニョが好評のD.S.Lから、こだわりの新商品



ダビド(写真・35歳)は、リオハ大学を卒業後、マドリッド、リベラ デル ドゥエロ、ナバラ、ドイツ(ザール)等のワイナリーで働いたり、コンサルタントをしたりしていました。子供の頃から祖父のワイン造りを手伝っていたので、「ワインを造るのが当たり前だし好きなこと、ワインを造るのが運命という血が流れている」と思っています。'06年にアメリカの輸入業者から「自分のワインを造ったらどうか」と言われ、祖父の昔ながらの畑があり、また畑は持っていたが本格的にワイン造りはしていなかったホセ ラモン&レクセ夫妻に「自分がワイン造りをするからワイナリーを立ち上げて欲しい。」と共同経営を提案しました(50%ずつ出資しています)。「06年VTからスタート。ロンドーニョのように、価格がリーズナブルで美味しいワインを造ることや、各産地の地葡萄を使用してその場所の特性が表れたワイン造りにこだわっています。

D.S.Lには、3つのライン(ラベル)があり、以下のように使い分けています。

アルテヴァン → 日常消費用

D.S.L(ドン サンチョ ロンドーニョ) → コストパフォーマンス重視(一般市場向け)

D.S.G(ダビド サンペドロ ヒル) → 高品質のこだわりワイン(コレクター、マニア向け)

### 《ナバラのワインを造ったという興奮が、名前「興奮」とラベル「ガーターベルト」から伝わってきます。》

リビド



#### S-142 2009 Libido

¥1,365(本体価格¥1,300)

《赤》【ミディアムボディ】等級:D.O.ナバラ 生産者:D.S.G.ヴィンヤード 葡萄品種:ガルナッチャ(100%)

新しくリリースされたワイン。「リビド」=興奮する、という意味。ラベルの絵は、なんとガーターベルト(ストッキング吊り)です。ナバラのエリアのワインを造った際の興奮を表しています。ガルナッチャは、非常に硬い品種なので、開くまでに時間がかかるかもしれない、とのことでした。収穫された葡萄は、最高28度までに温度管理しながら発酵します。アルコール発酵が終わったら、若い赤ワイン用に液抜きします。澱と共に3~4ヶ月間熟成させ、その間にマロラクティック発酵が行なわれます。チェリーレッドで、ラズベリーやブラックベリー、チェリーやイチゴといった赤や黒の果実の香りがあります。赤や黒の果実の風味があり、タンニンは強すぎません。

### 《2008 スペイン最優秀ソムリエの提案から生まれた、ピオディナミで造られたボバル種 100%のワイン》

ラ マルケリダ



#### S-143 2010 La Malkerida

¥1,575(本体価格¥1,500)

《赤》【フルボディ】等級:D.O. ウティエル レケーナ 生産者:D.S.G.ヴィンヤード

葡萄品種:ボバル(100%)

ワイン名は、ラベルに描かれている女性の名前で、「誰も愛さない女、愛人がたくさんいても気にとめない女」という意味から、ワインメーカーは誰も気に留めない品種=ボバルを使ったワインを表しています。バレンシア出身の'08年スペイン最優秀ソムリエであるブルーノ ムルシアーノ ガイェゴに、ボバルで良いワインを造ろうと持ちかけられ、'10年に7haの畑を買い、ピオディナミで作付けしています。

### 《さすが「ワイン アドヴォケイト」!! その高品質に気がつき、'08年に93点を付けました。》

これまでほとんど知られていなかった生産者ですが、その実力がこの「ワイン アドヴォケイト」での評価で証明されました。この評価の前だったため、'07年を入手出来ました。是非、ブレイク必死のこのワインの、稀少な'07年をお試ください。

ピンカス



#### S-130 2007 Phincas

¥3,990(本体価格¥3,800)

《赤》【フルボディ】等級:D.O.Ca. リオハ 生産者:D.S.G.ヴィンヤード

葡萄品種:テンブラニーリョ(70%)、グラシアーノ(15%)、ガルナッチャ(10%)、ピウラ(5%)

バイオダイナミック農法で造られています。リオハ アラベサに所有する特別な区画の数パーセントのみを使っています。土壌の特徴が生かされるように区画ごと別々に醸造します。マロラクティック発酵させながら、冬を2回越して樽熟成。9ヶ月目から全ての品種を同じ樽に移します。'07年は、2007年10月8日に収穫、2009年5月2日に瓶詰めしています。生産量は僅か4,000本です。紫色を帯びたチェリーレッド。フローラルなアロマ、赤い果実、ブルーベリー、スパイス、コーヒーの香りの中に、トリュフやミネラルのニュアンスが感じられ、すべてがうまく調和しています。グラスに注いで時間が経つにつれてクリーミーなフレイバーが現れます。フルーティでフローラルなノートやミネラル、バルサミコを思わせる風味。グラスの中には熟した果実や木製品の強い香りもしっかりと残っています。ジャムやシャープなミネラルのフレイバーが、熟した果実味や、南米の熱帯雨林を思わせる香りの中に感じられます。口に含むと、最初に力強い果実味のアタック、その後からしなやかさやボリューム、丸さが、フレッシュな酸と共に感じられます。余韻は極めて長く、心地よい木の香りがいままで続きます。'08年が、「ワイン アドヴォケイト 195」で93点。

( '08年は、)ピオディナミで栽培された5つの区画の葡萄からなる赤。テンブラニーリョ70%、グラシアーノ15%、ガルナッチャ10%、ピウラ5%のブレンド。発酵は天然酵母を使用、熟成はフレンチオーク樽で14ヶ月、ノンフィルターでボトリング。エキゾチックなスパイス、お香、ペッパー、スモーク、ブラックチェリーやブラックベリーの魅惑的な香り。深く、濃厚で厚みがあり、たっぷりリッチでありながら、グラシアーノからと思われる生き生きとした酸が感じられる。素晴らしいボリュームと完璧なバランスを持った、この印象的なワインはこの先2~3年でさらに素晴らしくなり、恐らく2023年までは最高の状態で飲めるはず。93点 「ワイン アドヴォケイト 195」