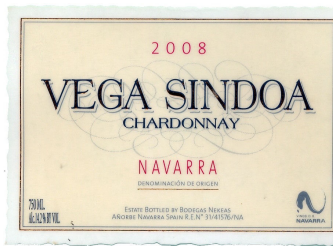


ネケアスのベガ シンドアシリーズが、新価格で再入荷！！

※これまでのベガ シンドア シリーズとは、ワイン名は同じでも商品番号が異なりますので、ご注文の際はご注意ください。



ナバラ州の州都バンブローナから南へ約25kmのアニョルベ村に、ネケアスのワイナリーがあります。このワイナリーのオーナー、パコが1987年に70haの畑からスタートしました。その後、彼が中心になってアニョルベ村の8家族が中心となって出資し、1993年にスタートした小さな共同組合がネケアスです。「ネケアス」とは、この村にある丘陵地の名前由来です。この土地は15世紀から葡萄造りが行われています。オーナーのパコ(写真中央)は、アニョベル出身でこの土地のことを良く知っています。また大学で

農業工学を学び、その後ナバラ州政府の農業大臣を務め、各国のワイナリーを訪問しました。その経験を活かし、ワイン造りをしようと決意しました。畑は標高450~600mにあり、スペインでは最北端で最も標高の高いワイン産地にあります。気候は大西洋気候です。雨が多く湿度が高いため、樹を乾燥させ、ウドン粉病などを防ぐ働きをする冷たい風が重要な意味を持ちます。1990、94、95年にほとんどの葡萄樹は新しく植え替えましたが、わずかに100年を超える樹(グルナツシュ)も残っています。現在、所有畑は225ha+オリーブ畑です。畑には草を生やしています。その理由は、①斜面が崩れるのを防ぐ②水分を吸収することで、独特の香りの小粒の葡萄が出来る。③草の根が張ることで、バクテリアが土壌を活性化する、などです。ワイナリーのスタッフは14人、畑には16人のスタッフが働いています。女性エノロゴ、コンチャベシノは設立から16年間携わっています。個々の収穫時期がことなるので一度に行わず、畑ごとに毎年データをとって最良の時期を選択します。タンクは温度管理の可能なステンレス製を使用。醗酵はすべて区画ごとに分けます(例:14ヶ所テンプラニーリョの畑があれば、14個のタンクを使用)。白は数時間スキンコンタクトします。クリーニング用にオゾンシステムを導入しています。オゾンはパワフルでバクテリアをすばやく殺菌。しかも30分後には空気に変わっているので、クリーンで安心です。シャルドネはすべてフレンチオークの樽を使い、13~16°Cの自然な状態で醗酵させています。2500個ある樽は、ほとんどがフランス産。最長で5~6年使用します。

ベガ シンドア シャルドネ

S-120 2008 Vega Sindoa Chardonnay

¥1,890(本体価格¥1,800)

《白》【辛口】等級:D.O.ナバラ 生産者:ボデガス ネケアス 葡萄品種:シャルドネ

ML発酵:アリエ産の樽・アメリカ産の樽

収穫後、数時間スキンコンタクトします。醗酵はフレンチオークの樽を使い、13~16°Cの自然な状態で醗酵します。熟成は、フレンチオークの新樽を使い、澱と共に3ヶ月間行います。しっかりと厚みのある滑らかな口当たり、パイナップル、オレンジ、蜂蜜を思わせる風味と樽の香りが調和しています。

オダイザ デ ベガ シンドア

S-121 2007 Odaiza de Vega Sindoa

¥2,625(本体価格¥2,500)

《白》【辛口】等級:D.O.ナバラ 生産者:ボデガス ネケアス 葡萄品種:シャルドネ ML発酵:新樽

熟成:フランス産オーク樽15ヶ月間

ネケアスで最も高い標高650mに位置する単一畑からのワインです。南向きの斜面で、砂利が多く、風にさらされます。ワインの成長に厳しい条件のため、収穫量は非常に少なくなっており、想像できないほど濃縮しています。収穫後、数時間スキンコンタクトします。醗酵はフレンチオークの樽を使い、13~16°Cの自然な状態で醗酵します。熟成は、フレンチオーク(アリエ産、トロンセ産)の新樽を使い、澱と共に3ヶ月間行います。黄金色の混じった薄い金色、豊かで洗練された果実の香りに加え、樽からの木を焦がした香りもあります。口当たりがよく、コクがあり、クリーミーで、バランスがとれ、滑らかで充実した味わいです。ナッツのタッチのある、長く生き生きとした余韻があります。粘土が少なく、石灰、砂利が多い土壌で、ミネラル分が多いこの単一畑のキャラクターを大切に造られています。わずか3000本しか生産されません。'07年の特徴は、非常に酸があるにも関わらず、ボディは控えめです。'07年が「ギア ペニン2009」で89点。

ベガ シンドア テンプラニーリョ

S-118 2008 Vega Sindoa Tempranillo

¥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:ボデガス ネケアス

葡萄品種:テンプラニーリョ

7~10日間マセラシオンしています。色は、少し紫の混じった赤。微かにスパイシーさと濃厚な果実の香りがあります。特別なローヌワインを思わせるしっかりと力強いタンニン、力強さ、まろやかさ、豊富な果実味とフレッシュなフィニッシュがこのワインにはあります。毎日飲むような果実味を求めたワインです。



ベガ シンドア カベルネ ソービニオン テンプラニーリョ クリアンサ

S-119 2006 Vega Sindoa Cabernet Sauvignon-Tempranillo Crianza

¥1,785(本体価格¥1,700)

《赤》【ミディアムボディ】等級:D.O.ナバラ 生産者:ボデガス ネケアス

葡萄品種:テンプラニーリョ、カベルネ ソービニオン

濃いルビー。心地よい甘い樽とブラックベリーの香りが心地よく調和しています。ミディアムからフルボディで、ほのかなチョコレートとプラム、濃縮感のある果実味が口に広がります。'06年は、かなりセクションする必要がありました。その結果、生産量は少ないが素晴らしいワインが出来ました。'06年が「ワインアドヴォケイト178」で87点、「ワインスペクターWebOnly2009」で86点。

カベルネ(60%)、テンプラニーリョ(40%)のブレンドの2006年は、さらにもっとしっかりとしている。ダークルビー、スパイスボックス、ブラックカラント、ブラックベリーのアロマ。口に含むとしっかりとした果実が中心に感じられ、2~3年寝かせておくとよく熟成する可能性を秘めている。存在感のあるフィニッシュから、このワインが2010年~2016年ごろにピークを迎えるであろうことを示唆している。87点「ワインアドヴォケイト178」