



Godelia
Bodega y Viñedos

ボデガス イビニエドス ゴデリア

世界でもユニークな品種が育つ小さな産地
ビエルソ屈指の生産者



醸造家：オルガ ヴェルデ

オーナー：ガルシア ロドリゲス

輸出マネージャー：サラ コウレル

2009年設立ですが、既にワインスペクテーターなどで高評価を得ています

ボデガス イビニエドス ゴデリア（以下ゴデリア）は、2009年に現オーナーのガルシア ロドリゲスによって設立されました。DOビエルソの土着品種であり、世界でもユニークな品種のひとつメンシアとゴデーリョに注力したワインを造り出しています。DOビエルソを選んだ理由は、まだまだ知られていない地域ですが、メンシアやゴデーリョといった土着品種があり、なおかつ樹齢の古い葡萄が多く、将来性があると考えたからです。

設立から僅か10年ですが、スペインワインの評価本「ペニンガイド」で毎年高評価を獲得。また、2014年には「ワインスペクテーターTOP100」に選出、2017年にはワインスペクテーター誌で90点以上を獲得した世界のファイナリーが参加するアメリカで行われるイベント、「ワインスペクテーターのグランドツアー」にD.O. ビエルソから初めて参加しました。これは世界的に見てもトップの生産者であることを示した出来事のひとつで、既にDOビエルソでは欠かせない生産者の地位を築いています。



ビエルソ



フランス



ポルトガル

ビエルソはブルゴーニュと同じ小さな区画が点在

ビエルソの葡萄栽培面積は、全体で3,500ha、全体の生産量は約800万本。ビエルソでは、畑は小さな区画が点在しており、一つの生産者が小さな区画を何十ヶ所も所有しているため、個性ある土着品種と合わせ、「スペインのブルゴーニュ」と例えられます。また、ガリシアから近く、ガリシア同様に良い土壌があります。理想的な畑は斜面にあり、スレート土壌で丸石があります。丸石は川からもたらされ、シャトーヌフ デュバブと似た石です。ビエルソ全体で約70軒のボデガがありますが、すべて小規模生産者で、およそ半分は自家消費のためだけにワインを造っています。

ゴデリアは50haの畑を所有しており、その内35haは自家畑で、15haはレンタルです。ほとんどの畑が斜面にあり、標高は500m~800mです。



写真の畑は標高500mに広がるメンシアの畑。この辺りで一番良い斜面は南西向きの畑で、樹齢60年以上。全て手作業で土の中の生命体の自然を大切にしたいので、全ての畑は機械を入れる作業はできない。土を掘り返さずに雑草を生やしている。

主な3つの土壌

土壌は主に、珪岩、粘板岩、粘土質ですが、石灰質も少し混ざるこのエリア独特の土壌です。丘陵地に粘板岩（スレート）や珪岩が多く見られます。それぞれの要素がワインにミネラル、集約した果実味、深いアロマをもたらします。



粘板岩
ミネラルと酸をもたらす



珪岩
水はけ、根が地中深く伸びる



粘土
保水性が良い



ゴデリアのワインを支える女性醸造家オルガ ヴェルデ

オルガ ヴェルデはニュージーランドやチリ、カタルーニャで働いていました。また、良いワインを沢山試飲するため、3年間マドリッドでソムリエとして働いたこともあります。ゴデリアの設立当初、ワインメーカーはジョゼップ セラが務めていました。彼は、ピエルソの土壌がプリオラートと類似しているため、高い可能性を感じていました。しかし、ジョゼップは同時にカタルーニャでもワインメーカーを務めており、収穫がピエルソと重なってしまい大きな問題となっていました。そこで、プリオラートでジョゼップと働いていたオルガが、ピエルソでも一緒にワイン造りをサポートしていました。その後、彼女がゴデリア専属のワインメーカーとなりました。現在、ジョゼップはゴデリアには携わっておりませんが、オーナーのロドリゲスはオルガが入ったことにより、女性的なニュアンスの要素が加わり、より良くなったと語ります。



ペニンガイド 2019 **92** 点

ゴデリア ブランコ 2015
Godelia Blanco

個性豊かな2種類の土着品種をブレンドしています。澱と共に約5ヶ月熟成させます。フローラルでフルーティな香りが際立つエレガントで複雑なアロマ、この土地の特徴であるミネラルの風味も感じられます。

白・辛口

葡萄品種：ゴデーリョ 80%、
ドーニャ ブランカ 20%

品番：S-194 容量：750ml
JAN：4935919071949

¥2,376(本体価格¥2,200)



ワインスペクテーター **90** 点

ゴデリア テイント 2012
Godelia Tinto

ボトリングは月の満ち欠けに合わせて行ないます。複雑でエレガントな香り、樽からのスパイスの香りも広がります。やわらかくまろやかなタンニン、持続性があり、長い余韻が感じられます。

赤・フルボディ

葡萄品種：メンシア 100%
熟成：フレンチオークで12ヶ月

品番：S-195 容量：750ml
JAN：4935919071956

¥2,808(本体価格¥2,600)

ゴデーリョ 100%、瓶内二次発酵で造るユニークな泡



ゴデリア キュヴェ ブリュット レセルバ
Godelia Cuvée Brut Reserva

収穫した葡萄を除梗し、柔らかくプレスします。24時間置いてラッキングした後、ステンレスタンクにて15度で発酵させます。ボトルに移し、20~24ヶ月、瓶内二次発酵を行います。白い花や柑橘類のノート。ナッツやパンのような香ばしい要素も感じられます。エレガントで、繊細な泡立ちがあります。豊かな果実味があり爽やかな個性を持っています。

白・スパークリング・辛口

葡萄品種：ゴデーリョ 100% 瓶内二次発酵：20~24ヶ月
品番：S-239/JAN：4935919072397/容量：750ml

¥3,240(本体価格¥3,000)



ビエルネスは金曜日のことで ラベルに休み前の楽しさをイメージしました

ビエルネス 2017
Viernes

ステンレスタンクで発酵、澱と共に約4ヶ月熟成します。ビエルネスとは金曜日のことで、休み前の楽しさをイメージしました。ビエルソのテロワールの特徴であるフレッシュな野生のフルーツの香りがあります。エレガントな口当たり、甘いタンニンと心地よい酸が感じられます。

赤・ミディアムボディ 葡萄品種：メンシア
品番：S-132/JAN：4935919071321/容量：750ml
¥1,728(本体価格¥1,600)

※バラ発注、ケース発注どちらでも、ラベルデザイン
の指定は承ることができません。
**ケースご発注の場合
4種類のラベル×3本で
手配いたします**

限定数量！ 樹齢の古い葡萄をセクションして造る、ゴデリアの上級キュヴェ！



樹齢の古いメンシアを選び、良いヴィンテージだけに造られるワイン

ゴデリア セレクション ティント 2012 【限定 120 本】
Godelia Selection Tinto

樹齢80年以上のメンシアを使用しています。非常にやわらかく、エレガントでシルキーな口当たりでとてもバランスがとれています。長い余韻が感じられます。★ワインスペクテーターで93点

赤・フルボディ 葡萄品種：メンシア 100%
熟成：フレンチオークの新樽で16ヶ月
品番：S-238/JAN：4935919072380/容量：750ml
¥5,940(本体価格¥5,500)



樹齢の古いゴデーリョを選び、良いヴィンテージだけに造られるワイン

ゴデリア セレクション ブランコ 2013 【限定 120 本】
Godelia Selection Blanco

急斜面の単一畑に植えられた樹齢の高いゴデーリョのセレクションによるワイン。24時間静置し澱下げします。天然酵母使用で、ステンレスタンクの中で15度に保ち発酵させます。熟成はフレンチオークの新樽を使用し、8ヶ月行ないます★ワインアドヴォケイトで91点

白・辛口 葡萄品種：ゴデーリョ 100%
熟成：フレンチオークで8ヶ月
品番：S-139/JAN：4935919071390/容量：750ml
¥3,780(本体価格¥3,500)

【限定 60 本】



ゴデリア セレクション ブランコ
スペシャル エディション 2011

素晴らしい年だった2011年のセレクション
さらに、澱と共に5年寝かせた、特別なキュヴェ

ゴデリア セレクション ブランコ(S-139)から最も品質の高い樽を2つ
選び、澱と共にステンレスタンクで5年間熟成させました。手書きのエディ
ションナンバーが記されています。★ワインスペクテーターで93点

白・辛口 葡萄品種：ゴデーリョ 100%
熟成：フレンチオークで8ヶ月、その後タンクで澱と共に5年
品番：S-251/JAN：4935919072519/容量：750ml
¥8,100(本体価格¥7,500)



ボデガス イ ビニエドス ゴデリアの輸出マネージャー
サラ コーレル来日

東京 6月10日(月) 名古屋 6月11日(火)
大阪 6月12日(水) 福岡 6月13日(木)

各回20分ほどのスタンディング形式のミニセミナーです
各会場 ①12:00～ ②15:00

※予約不要。お気軽にご参加ください。

※業界関係者を対象とした試飲会です。一般消費者の方はご参加いただけません。ご了承くださいませ。