



マイナーな D.O. に注目し、土着品種の個性と樹齢の古い樹のポテンシャルを世界に広め、さらにオーガニック栽培やサステナブルな取り組みで最先端を行くボデガが新たにヴィーガンワインに挑戦

ヒル ファミリー エステーツ



スペインに 11 のボデガを所有 各ボデガは小規模で質の高いワイン造り

ヒル ファミリー エステーツは、現在スペイン国内に 11 のワイナリーを運営しています。ヒル ファミリー エステーツでは、ひとつのボデガを大きくするのではなく、質の高い小さなボデガを複数所有する方が、最終的にワインの品質を高く保つことができ、消費者に喜ばれると考えています。そのため、各ボデガは小規模で、自家畑、自社の醸造設備があり、醸造責任者も異なった人物が担っています。しかしながら、営業活動から運営のコンセプトまで、まるで一つのボデガのように成り立っており、大規模と小規模のボデガ 2 つの顔を併せ持っていることが、ヒル ファミリー エステーツの最大の強みです。

土着品種と 樹齢の古い樹

ヒル ファミリー エステーツは名を馳せたワイン産地だけでなく、知名度は低くても伝統的で上質なワイン産地にも注目し、これまで数々のワインを世に送り出しています。彼らは、ワインに個性や独自性を持たせるために、その産地の土着品種に力を入れ、さらには、樹齢の古い葡萄樹に注目し、クオリティの高いワインを造るだけでなく、貴重な葡萄樹の保護と伝承を目指しています。



最先端の取り組み

「ヴィーガンワイン」にも新たに挑戦

最終的にコストパフォーマンスの高いワインを消費者に届けることを目標に、長期的な視野を持ち、品質向上と消費者が求めるワインを造り出すため、これまで様々な取り組みをしてきました。土地と環境の尊重を最も大切なことと捉え、葡萄はオーガニックで栽培し、全ての畑で化学肥料や殺虫剤は使用していません。環境の保全を考慮し、太陽光発電によるエネルギーの自給自足、さらにはオーガニック栽培のための堆肥も自分たちで造り、廃棄物ゼロを達成しました。良い葡萄を育てることはもちろん、環境保全に加え、自然から得たものを還元するサステナブルな取り組みも実践している最先端のワイナリーです。現在彼らが新しい取り組みとして挑戦しているのが「ヴィーガン」にも対応したワイン造りです。



(写真) ボデガに設置されている太陽光パネル。

「ヴィーガンワイン」 って何？



ヴィーガン向けワインにはラベルに「VEGAN」表記があります。団体によって使用するロゴは様々です。

訪日外国人の増加により、取り扱いを検討する方が増えています！

「ヴィーガン」は「完全菜食主義」や「絶対菜食主義」と呼ばれるように、ベジタリアンよりも徹底した菜食主義で、肉や魚に加え、卵や牛乳、骨からとる出汁、ハチミツなど動物由来のものも摂取しないことを言います。

ワインは葡萄由来の飲み物ですが、ワインの醸造過程で、ワインの中のたんぱく質、酵母や浮遊物質などを吸着除去し、澄んだワインにする「清澄」と呼ばれる作業があります。一般的に清澄には動物由来の物質（例えば、豚や牛のセラチン、魚の浮き袋由来のかわ、卵白など）を使用します。このような動物由来の物質を使わずに、珪藻土やベントナイト（粘土）を用いて清澄を行ったワインをヴィーガンワインと言います。近年の訪日外国人の増加や東京オリンピックに向けてヴィーガンワインの取り扱いを検討する方が増えております。

＜ヒル ファミリー エステーツが造る、ヴィーガン対応ワインはこちら＞



S-207

S-256

オノロ ベラ ルエダ 2018

Honoro Vera Rueda

＜スクリュューキャップ＞

ベルデホの畑は、セゴビアの西に位置しており、やせた土壌です。非常に砂の多い土で、表土は川から堆積した砂利に覆われています。この場所からは特に優れた白ワインが産出されることで知られています。収穫量が少ない年が続く高品質な葡萄が高値になってしまったので、品質を保つために葡萄畑を買い足しました。アロマが飛ばないようにゆっくりと発酵させるため、12～14度に温度管理します。白い花やトロピカルフルーツの新鮮で豊かなアロマが広がります。素晴らしく集約があり、最初の一口では、みずみずしいリンゴや洋ナシのフレーバーが口いっぱい広がります。牡蠣やエビ、ホタテなど、また魚や野菜料理、パエリア、パスタなどによく合います。

【白・辛口】 国/地域等：スペイン/ルエダ 葡萄品種：ベルデホ

品番：S-207/JAN：4935919072076/容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)

オ フィリョ ダ コンデサ 2018

o Fillo da Condessa

ワイン名は「侯爵夫人の息子」という意味です。ワインに丸みとクリーミーな骨格を与えるために、澱とともに寝かせています。鮮やかな黄色。海を思わせる活気のあるミネラルがあり、口の中でよい構造を感じ取れます。花の香り。程よい酸があり、爽やかで、果実味のしっかりしたワインです。

【白・辛口】 国/地域等：スペイン/リアスバイシャス

生産者：ラガール ダ コンデサ 葡萄品種：アルバリーニョ

品番：S-256/JAN：4935919072564/容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)

ゴタ デ アレーナ 2017

Gota de Arena

葡萄畑の土壌は砂質です。手摘みで収穫します。発酵はステンレスタンクで15日間行います。ワインの一部をフランス産とアメリカ産のオーク樽に移し、約12ヶ月熟成させます。濃い紫色、熟した赤と黒の果実の香りが広がります。しっかりとした果実味、熟したタンニンがあり、濃厚な味わいのワインです。

【赤・フルボディ】 国/地域等：スペイン/カスティリーヤ イ レオン

葡萄品種：テンブラニーヨ

熟成：一部をオーク樽、残りはステンレスタンクで約12ヶ月

品番：S-257/JAN：4935919072571/容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)

オノロ ベラ オーガニック 2018

Honoro Vera Organic

ムルシア州のオーガニック認証を受けた畑の葡萄を使用して造ります。除草剤や化学農薬は一切使用していません。畑はフミーリャ北部、標高650～700mに位置しています。葡萄の平均樹齢は35年。年間降水量はわずか300mmという、非常に乾燥した場所のため、収量はわずか20hl/haと極めて低くなっています。手摘みで収穫します。発酵は25度以下にコントロールしながら天然酵母を使い、ステンレスタンクで15日間行います。熟した果実や花の魅力的なアロマ。生き生きとフレッシュでバランスがとれています。果実味とともに程よい酸と上品なタンニンが感じられます。

【赤・フルボディ】 国/地域等：スペイン/フミーリャ

葡萄品種：モナストレル 有機認証：CAE-RM・ユーロリーフ

品番：S-231/JAN：4935919072311/容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)



S-257

S-231