

# LA VADINA 2017

SPAIN / D.O. CARIÑENA



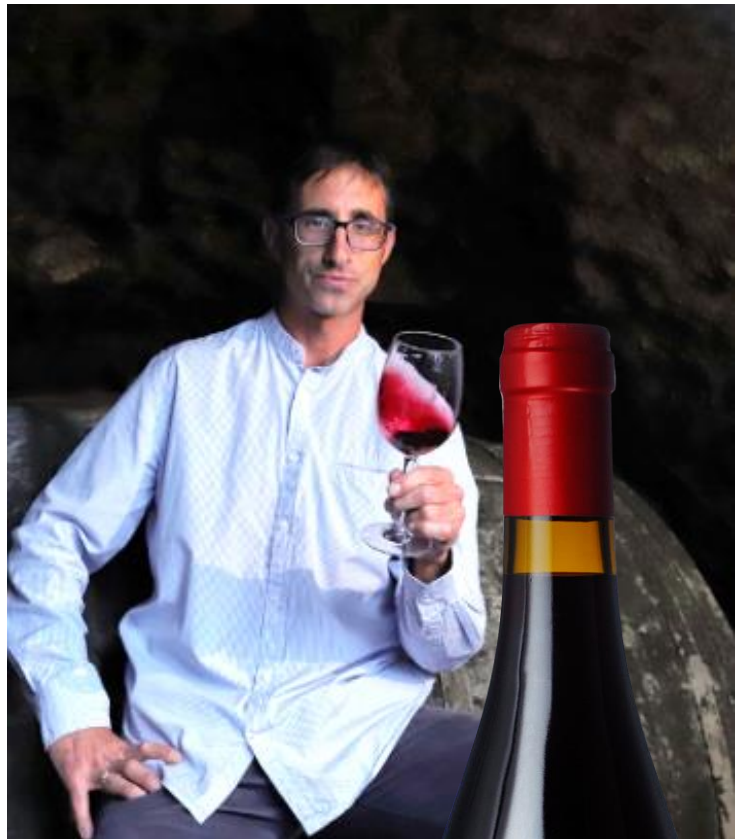
スペイン最高峰のソムリエのひとりフェラン センテジェスも絶賛する醸造家  
ホルヘ ナバスクエスが手掛けるワイン

## ナバスクエス エノロヒア

あのロバート パーカー Jr. やジャンシス ロビンソン、ジェームズ サックリングなど著名な評論家が高い評価を与え、スペインの様々なワイナリー、コンティノ (リオハ)、パゴ アイレス (アラゴンで唯一のパゴ)、ソルサル (ナバラ) などのコンサルタントを務めるワインメーカー、ホルヘ ナバスクエスが独自で手掛けるプロジェクトが“ナバスクエス エノロヒア”です。

ホルヘ ナバスクエスはアラゴンで 3 代続くワイン農家の出身です。彼の実家のワイナリーとは別に 2002 年から、独自のプロジェクトを立ち上げ、ユニークな個性に満ちたワインを創り出しています。

過去に「エル ブジ」のソムリエを務めていたスペイン No.1 ソムリエのひとりであるフェラン センテジェスは、ジャンシス ロビンソン.com の記事の中で「ホルヘのキャリアは流星のように華々しい…彼は私が幸運にも出会えた最高のワインメーカーのひとりだ」と評しています。



## 新入荷

## ラ ヴァディーナ 2017

La Vadina

スペインのトップワインメーカーで数多くの著名ワイナリーのコンサルタントも務めるホルヘ ナバスクエスの独自プロジェクトによるワインです。畑は D.O. カリニエナのアルモナシド デ ラ シエラ村に位置しています。標高 700m、粘板岩と粘土、ロームを含む土壌で育つ葡萄は 1959 年に植樹されたものです。収穫は手摘み、収量は大変低く 1 ha 当たり 2.5 トンです。収穫した葡萄全体の 80% を除梗します。発酵はステンレスタンクを使い、22~27 度に温度コントロールしながら 15 日間行います。熟成は 500L の樽 (新樽ではない) で約 8 ヶ月行います。

【赤・フルボディ】 国/地域等：スペイン/D.O.カリニエナ

生産者：ナバスクエス エノロヒア

葡萄品種：ガルナッチャ 75%、カリニエナ 25%

熟成：500L の樽 (新樽ではない) で約 8 ヶ月

品番：S-271 / JAN：4935919072717 / 容量：750ml

¥1,650 (本体価格¥1,500)





TIERRA de CUBAS  
Bodegas y Viñedos

ティエラ デ クバスは 1944 年設立のカリニエナの生産者組合、Bodegas San Valero (ボデガス サン ヴアレロ) が高品質ワインを生産するために 2007 年に設立したボデガです。標高 700m の高地に位置するボデガの周辺に葡萄畑が広がっています。畑とセラーの位置が近く、収穫後すぐに醸造を始めることが出来るという利点があります。

／ 新入荷 ／

マナデーロ コレクション デ パルセラス 2018  
Manadero Coleccion de Parcelas

D.O.カリニエナの中でも古くからある畑の葡萄を使用しています。土壌は粘土質で表土に石が多くみられます。畑の標高は 500~700m、葡萄の平均樹齢は 25 年以上です。最も古い区画は 1965 年に植樹されました。丁寧に選別しながら手摘み収穫し、除梗します。アルコール発酵前に低温マセラシオンを行い、色とアロマを抽出します。発酵はステンレスタンクで、28~30 度に温度コントロールしながら 30 日間行います。マロラクティック発酵は樽で約 1 ヶ月、熟成も同じ樽で約 12 ヶ月行います。全体の 50% に新樽を使用しています。鮮やかなチェリーレッド、熟した濃厚な黒い果実のアロマに樽熟成に由来するバルサムニュアンスが感じられます。口に含むと、力強く、肉厚なテクスチャがあり、余韻にもアロマと同じフレーバーが感じられます。「マナデーロ」とは流れる水を意味し、昔、この土地には地下水の場所を見つけることが出来る能力を持ったダウザーが住んでいたとされています。標高が高いこの場所は樹齢の高いガルナッチャの畑が多く、冬は寒く乾燥し、夏は非常に暑くなります。土壌は非常に石が多いため、非常に水はけがよい土壌です。

【赤・フルボディ】 国/地域等：スペイン/D.O.カリニエナ  
生産者：ティエラ デ クバス  
葡萄品種：ガルナッチャ 熟成：樽で約 12 ヶ月  
品番：S-272/JAN：4935919072724/容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)



ジェームズ サックリング.com でも高評価獲得！  
お手頃価格で楽しめる“リベラ デル デュエロ”が入荷致しました。

／ 新入荷 ／

バサレス テンプラニーリョ 2019  
Basares Tempranillo

このワインに使用する葡萄はペニャフィエル、マンザニーリョ、オルモ デ ペニャフィエルというリベラデル デュエロに昔からある畑のもので、畑の標高は 750m~920m の高地にあり、土壌は粘土石灰質です。収量は 1 ヘクタール当たり 3.5 トンと低く抑えられています。ほとんどの葡萄は 1980 年代の初めに植えられたものです。収穫は機械と手摘みの両方です。収穫した葡萄は除梗し、ステンレスタンクで 22 度に温度コントロールしながら約 15 日間発酵させます。フレンチオーク樽 (新樽 50%) で最低 7 ヶ月以上熟成させています。凝縮された果実味は濃厚で、樽からくる香ばしいローストの香りとともによく馴染んでいます。

【赤・フルボディ】 国/地域等：スペイン/D.O.リベラ デル デュエロ  
生産者：ボデガス ボルネイ 葡萄品種：テンプラニーリョ  
熟成：フレンチオーク樽で 7 ヶ月以上

品番：S-273/JAN：4935919072731/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)

James Suckling.com  
93 pts

「熟したドライベリーにサンダルウッド (白檀) や杉の香りが混ざる。メディアムからフルボディ、心地よい果実味、豊かなフレーバーに満ちたフィニッシュ。びりっとしたキレのよい酸がワインを引き立てている。」  
— ジェームズ サックリング.com より

