

日本未入荷スペイン・ワインのご紹介

Estarico Japan Co., Ltd.

(株)エスタリコ・ジャパン

「これ、美味しい！」を通じて、日本とスペインの懸け橋に





Estarico Japan Co., Ltd.

(株)エスタリコ・ジャパン

「これ、美味しい！」を通じて、日本とスペインの懸け橋に



私たちが目指すもの

(株)エスタリコ・ジャパンは、食を通して日本とスペインとの懸け橋になることを目指し、日本人とスペイン人のパートナーが共同で2017年8月に立ち上げました。スペインにはまだ日本では知られていない美味しい食材が沢山あります。同時にまだスペインでは紹介されていない素晴らしい食材が日本には沢山あります。“Esta rico”とは、スペイン語で「これ、美味しい！」という意味です。「これ、美味しい！」を通じて、日本とスペインとの懸け橋になることができれば、私たちにとってこの上ない喜びです。

私たちの強み

私たちは、現地で優れた人的ネットワークを築いているスペイン人と、国際感覚に溢れた日本人とがチームを組んで活動しています。共に日本の総合商社で長年働いた経験を持ち、国際ビジネスおよび日本の消費者の志向をよく理解しています。

日本では近年では特に食の安全に対する関心、そして健康に対する関心が高まっており、日本での在住経験もあり、このことを十分に理解したスペイン人のパートナーが安全・健康を第一に考えた食材の発掘に努めています。また、スペインでビジネスを行う上では、人的ネットワークが非常に重要です。人的ネットワークなしには、きちんとした生産者から仕入れることは大変困難です。私たちは現地の人的ネットワークを通じて発掘した全ての食材を、日本人のメンバーが現地に赴き、自らの目で確かめた上で、取り扱うかどうかの判断を下します。

私たちは、そうやって自らの目で確かめた商品を生産者から直接仕入れ、品質管理を十分に行いつつ、できる限り早く生産者の元から日本の消費者の元にお届けします。信頼できる生産者から直接仕入れることを大前提としており、どこを経由してきたのか分からないような商品はありません。これにより、日本の消費者の安全を確保することを最優先しています。

また、最近日本では美味しいスペインの食事とワインを手軽な価格で楽しめる、スペイン・バルの人気が高まってきております。そのような場所で、できる限り手軽にスペインの食文化を楽しんで頂くために、価格と味のバランスを追求した食材の発掘に努めております。私たちは無駄なコストを極力省き、一方で品質の確保には十分な注意を払いながら、優れた価格と味のバランスを実現していきます。

これらのことは、現地で人的ネットワークを築いており、さらに日本のこともよく理解したスペイン人と、国際感覚に溢れた日本人とがチームを組んで、少人数で機動的に活動することで実現が可能となっています。

スペイン・ワイン躍進のワケ

近年スペイン・ワインの日本市場における躍進ぶりは、目を見張るものがあります。

スペイン・ワインの日本への輸出量は、2008年にはスティル・ワインが8.8百万ℓ(日本におけるスティル・ワイン輸入量全体の7.4%)、スパークリング・ワインが5.2百万ℓ(日本におけるスパークリング・ワイン輸入量全体の22.5%)でしたが、2016年にはスティル・ワインが19.4百万ℓへと倍増し、日本におけるスティル・ワイン輸入量全体の11.3%を占めるに至りました。また、スパークリング・ワインの方も2016年の日本への輸出量は9.5百万ℓと2008年からほぼ倍増し、日本におけるスパークリング・ワイン輸入量全体の26.8%を占めるに至りました。(注)

このように、日本へのワインの輸出量が近年飛躍的に増加している国は、2007年に日本と経済連携協定(EPA)を締結し、日本でのワインに対する輸入関税が段階的に引き下げられているチリを除いて他にありません。

なぜこのように近年スペイン・ワインが日本に受け入れられるようになったのでしょうか？ その背景には近年のスペイン・ワインの品質向上と、その品質に比べて価格が抑えられている、つまりコスト・パフォーマンスが非常に高くなってきた事実があります。

そもそもスペインはブドウ栽培面積が約1.0百万ha(2016年)で世界一位、ワインの生産量は約37百万hℓ(2016年)でイタリア(約50百万hℓ)、フランス(約47百万hℓ)に次ぐ世界三位と、ワイン生産大国なのです。さらに輸出量で見ると、スペインは約24百万hℓ(2015年)でイタリアの約20百万hℓ(2015年)を抑えて堂々の世界一位なのです。その上に、一口にスペインといっても、各地方によってその風土、地勢、気候が大きく異なり、それぞれの地方の人たちが独自の優れたワインを造り出そうと切磋琢磨してきたことが、優れたワインを生み出すことに繋がったのです。

また、ワイン法の制定もフランスより2年早い1932年に行われ、原産地呼称制度が導入されました。これに基づき各原産地毎にワイン生産に関する細かい規定が定められ、その規定に合致しないワインは原産地呼称を認められないこととなり、消費者が安心してワインを購入できる仕組みがいち早く整えられたのです。

このように、消費者が安心してワインを購入できる仕組みを一早く整え、各地方が切磋琢磨しながら独自の優れたワインを造り出そうと努力してきたことが、現在のスペイン・ワインの日本での躍進に繋がっているのです。

(注) 日本の輸入データはスペイン大使館経済商務部出典。



私たちがご紹介する三つのワイナリー



Bodega Cooperativa Cigales
ボデガ・コーペラティヴァ・シガレス
(D.O. シガレス)



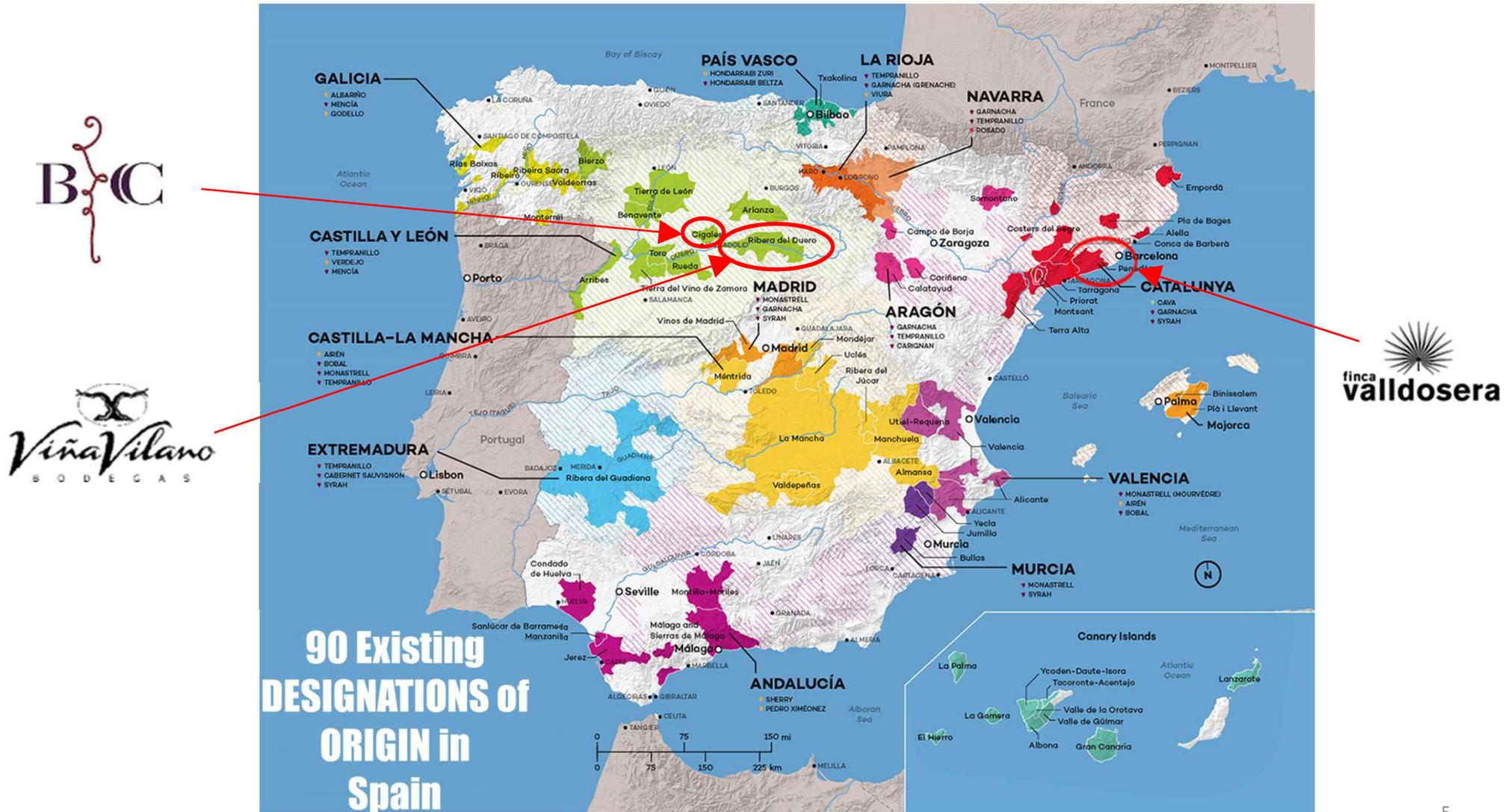
Bodegas Viña Vilano
ボデガ・ヴィーニャ・ヴィラノ
(D.O. リベラ・デル・デエロ)



Finca Valldosera
フィンカ・ヴァルドセラ
(D.O. ペネデス)



スペイン全土に広がる 90のDesignations of Origin (D.O.)





Bodega Cooperativa Cigales

ボデガ・コーペラティヴァ・シガレス

(D.O. シガレス)

ボデガ・コーペラティヴァ・シガレスはスペイン北部のカスティーリャ・イ・レオン州の州都バリャドリッドの北東、リベラ・デル・デュエロの西に約580kmに亘って広がるD.O.シガレスに位置するワイナリーです。

D.O.シガレスは1991年に原産地呼称認定された比較的新しいD.O.ですが、この地域でのワイン造りの歴史は10世紀にまで遡り、19世紀の終わりには15,000トンのブドウがこの地域で生産されていたとの記録があります。ボデガ・コーペラティヴァ・シガレスは1957年に創設され、現在でも創設者の子孫たちが伝統的な製法を残しつつ、近代的な設備も取り入れながらワイン造りにと取り組んでおり、年間約3.5百万ℓのワインを生産しています。また、フレンチ、およびアメリカン・オークの樽を約250所有しており、これにより優れたクリアンサおよびレゼルバを生産しています。

この地域の気候は隣接するリベラ・デル・デュエロと似ており、大陸性気候の影響で年間を通しての寒暖差が激しく(冬場の-6°Cから夏場の39°Cまで)、特に夏場は昼夜の寒暖差も激しくなっております。平均海拔は700m~800m、年間の日照時間は2,616時間と長く、ブドウには十分な日照が与えられます。一方で年間降水量は407ミリ、降雨日数は93日となっており、夏場は干ばつに悩まされる地域です。土壌は上層部は砂を含む石灰岩質ですが、下層部は粘土質です。

栽培されているブドウは、スペインの原産品種であるテンプラニーリョ(黒)、ガルナッチャ(黒)、ベルデホ(白)、アルビーリョ(白)に加え、外国品種であるカベルネ・ソーヴィニオン(黒)、シラー(黒)、メルロ(黒)、ソーヴィニオン・ブラン(白)です。この地域では古くからロゼが有名でしたが、最近では赤の評価も高くなってきております。

リベラ・デル・デュエロおよびルエダという有名な産地に挟まれた地域であるからこそ、それらの有名産地に負けないワインを造りたいという生産者の情熱により、近年評価が高まりつつあり産地です。



Bodega Cooperativa Cigales

ボデガ・コーペラティヴァ・シガレス



商品名： Castillo de Roble (カスティーリョ・デ・ロブレ)

説明： ブドウは約100年の歴史を持つ畑から、手摘みによって収穫。主発酵はステンレス製タンクで温度を25°Cに保って行われ、マロラクティック発酵は地下のコンクリート製タンクで行われる。その後アメリカンおよびフレンチ・オークの樽で18か月間熟成した後、更に瓶内で12か月間熟成。

参考小売価格：1,980円（消費税別）（価格につきましては、取引条件等により個別にご相談させていただきますので、ご興味のある商品がございましたら弊社までお問合せ下さい。）

弊社コード	タイプ	容量	度数	品種
CC0001	赤	750ml	13.0%	テンプラニーリョ 100%

Bodega Cooperativa Cigales

ボデガ・コーペラティヴァ・シガレス



商品名: Torondos Verdejo (トロンドス・ベルデホ)

説明: ブドウは夜間に機械で収穫。アルコール発酵はステンレス製タンクで16°Cに保って行う。ブドウ畑は10年~20年の歴史を持つ。

テイasting・ノート: 色は淡い黄色でやや緑がかっている。トロピカル・フルーツや若草の混じった複雑な、かつ強い香り。味わいはバランスがとれており、フレッシュで生き生きしており、滑らか。

参考小売価格: 1,980円 (消費税別) (価格につきましては、取引条件等により個別にご相談させていただきますので、ご興味のある商品がございましたら弊社までお問合せ下さい。)

弊社コード	タイプ	容量	度数	品種
CC0002	白	750ml	13.0%	ベルデホ 100%

Bodegas Viña Vilano

ボデガ・ヴィーニャ・ヴィラノ
(D.O. リベラ・デル・デュエロ)



ボデガ・ヴィーニャ・ヴィラノはマドリッドから北に約180^{km}のところに東西150^{km}、幅35^{km}にわたって横たわる、ドウエロ河の両岸に沿ったD.O.リベラ・デル・デュエロに位置するワイナリーです。



日本ではスペイン・ワインの代表的な産地としてはD.O.Ca認定のリオハが最も良く知られていますが、近年世界のワイン通の間では、D.O.リベラ・デル・デュエロがリオハをも超える秀逸な赤ワインを生産する地方として注目を浴びています。この地の名前を一躍世界に広めたのは、なんとといっても1929年のバルセロナ万博で金賞を獲得し、スペインのロマネ・コンティと言われたベガ・シシリアです。さらに1980年代前半のアレハンドロ・フェルナンデスの「ペスケラ」の成功がこの地の名声を確実なものとししました。D.O.リベラ・デル・デュエロは、1982年に原産地呼称(D.O.)に認定され、現在ブドウの栽培面積22千ha、年間のワイン生産量は59.0百万ℓとなっており、スペイン国内ではリオハの245.0百万ℓに次いで2番目にワインの生産量が多い地域です。

ボデガ・ヴィーニャ・ヴィラノは、D.O.リベラ・デル・デュエロの中でも特に優れたワインを生産していることで知られているその西側地区に位置するペドロサ・デ・ドウエロ村にあります。その歴史はD.O.リベラ・デル・デュエロの中でも古く、1957年に協同組合として創設され、今もその創設者達の子孫によって営まれています。その畑の平均海拔は850mと高く、日照時間は年間2,200時間と長く、ブドウに十分な量の日照が与えられます。大陸性気候の影響を受け、夏は空気が乾燥し、また昼夜の寒暖差が激しく時には30℃にも達します。これらの気象条件が重なって糖分が豊かな凝縮した深みのある黒ブドウを生み出しています。

300haを超える自社所有ブドウ畑では、テンプラニーヨの地場品種である「ティント・フィノ」および「ティンタ・デル・パイス」を栽培し、1haあたりの最大収穫量を7tに制限することにより、高い品質のブドウを生産しています。(全世界平均では1haあたり10tの収穫(2014年予測)。)ブドウの樹齢は40%が40年以上、古いものでは100年にもなり、これらの古木は収量は少ないものの非常に品質の高いブドウを生み出しています。ボデガ・ヴィーニャ・ヴィラノはその自社ブドウ畑で収穫されたブドウのみを使ってワインを生産することにこだわっており、これが優れたワインを生み出すことに繋がっています。



D.O.リベラ・デル・デュエロには、原産地呼称統制委員会に登録された280のワイナリーがありますが、その中で日本にワインを輸出しているのはまだ僅か18にとどまります(2017年7月現在、当社調べ)。つまり、まだまだ発掘の余地が大いに残されたD.O.と言えるのです。私たちはD.O.リベラ・デル・デュエロから新たな優れたワイナリーを日本に紹介できることを、大変誇りに思っております。

Bodegas Viña Vilano

ボデガ・ヴィーニャ・ヴィラノ



TERRA INCOGNITA

Peñin Guide 2011 & 2012: 92 POINTS

GUÍAPEÑÍN

China Sommeliers
Wine Challenge 2010
GOLD MEDAL



Sélections Mondiales
des Vins 2014 (Canada)
MEDALLA DE ORO

Tempranilos al Mundo 2009
(Sweden)
GOLD MEDAL



Manojo Awards 2012
(Spain)
GOLD MEDAL

Vinalies Internationales 2009
(France)
GOLD MEDAL



92 Puntos
Robert Parker

Premios Zarcillo 2009
(Spain)
GOLD MEDAL



Femmes et Vins du Monde 2009
(Monaco)
GOLD MEDAL



ボデガ・ヴィーニャ・ヴィラノが生み出すワインは、これまで数々の賞を受賞してきました。ここのご紹介するのはその一部です。

ROBLE



Envero Awards 2010
SILVER MEDAL



Decanter World
Wine Awards 2012
MEDALLA DE BRONCE

China Sommeliers
Wine Challenge 2010
SILVER MEDAL

CRIANZA



Wine Spectator
March 2015 90 Points



GUÍAPEÑÍN



PEÑIN GUIDE 2015
5 STARS



Sélections Mondiales
des Vins 2014 (Canada)
GOLD MEDAL
Sélections Mondiales
des Vins 2013 (Canada)
GOLD MEDAL



China Sommeliers
Wine Challenge 2010
GOLD MEDAL



RESERVA

Sélections Mondiales
des Vins 2014 (Canada)
GOLD MEDAL



Sélections Mondiales
des Vins 2013 (Canada)
GOLD MEDAL



Decanter World
Wine Awards 2012
SILVER MEDAL



Bodegas Viña Vilano

ボデガ・ヴィーニャ・ヴィラノ



商品名: ROBLE(ロブレ)

ビンテージ: 2016

生産量: 180,000本

説明: アメリカン・オークの小樽で3か月熟成。

テイasting・ノート: レッド・チェリーのような赤だが、縁はルビー・レッド。色の深みは中～高程度。まず花の香りが立ち上り、それに熟したベリー、かすかなバニラ、甘草の香りが続く。口に含むとまろやかで、余韻が長く残る。全体的に複雑かつバランスのとれたワイン。

参考小売価格: 2,550円 (消費税別) (価格につきましては、取引条件等により個別にご相談させていただきますので、ご興味のある商品がございましたら弊社までお問合せ下さい。)

弊社コード	タイプ	容量	度数	品種
VV0001	赤	750ml	14.0%	ティント・フィノ 100%(樹齡25年以上)

Bodegas Viña Vilano

ボデガ・ヴィーニャ・ヴィラノ



商品名: ROBLE BLACK(ロブレ・ブラック)

ビンテージ: 2015

生産量: 70,000本

説明: フレンチおよびアメリカン・オークの小樽で8か月熟成後、さらにボトルで3か月熟成。

テイasting・ノート: 色はよく熟したチェリー色、縁はやや紫がかっている。熟した果物に加え、焼き菓子やモカの香り。これらの香りはオークでマロラクティック発酵を行う過程で得られたもの。骨格がしっかりしており、スパイスおよび果物の香りが長く口の中に残る。ワイン・エンスージアスト誌93点獲得(2016年)等、受賞多数。

参考小売価格: 2,850円 (消費税別) (価格につきましては、取引条件等により個別にご相談させていただきますので、ご興味のある商品がございましたら弊社までお問合せ下さい。)

弊社コード	タイプ	容量	度数	品種
VV0002	赤	750ml	14.0%	テンプラニーリョ 100%(樹齢25年以上)

Bodegas Viña Vilano

ボデガ・ヴィーニャ・ヴィラノ



商品名: THINK PINK(シンク・ピンク)

ビンテージ: 2016

生産量: 26,000本

説明: 直接圧搾法(破碎した黒ブドウを圧搾し、かすかにピンクに色づいた果汁だけを発酵させる)により製造。非常に淡いピンク色が特徴。

テイasting・ノート: すみれのような花の香りに加え、スイカや柑橘系の果物を思い起こさせる香り。口に含むとフレッシュで軽やか、適度な酸味が感じられる。

参考小売価格: 2,850円 (消費税別) (価格につきましては、取引条件等により個別にご相談させていただきますので、ご興味のある商品がございましたら弊社までお問合せ下さい。)

弊社コード	タイプ	容量	度数	品種
VV0003	ロゼ	750ml	13.5%	テンプラニーリョ 100%

Bodegas Viña Vilano

ボデガ・ヴィーニャ・ヴィラノ



商品名: CRIANZA(クリアンサ)

ビンテージ: 2014

生産量: 60,000本

説明: フレンチおよびアメリカン・オークの小樽で14か月熟成後、さらにボトルで3か月熟成。

テイasting・ノート: 色は深みのあるルビーレッドだが、若さを感じる明るいガーネット・レッドの色合いも見て取れる。 バランスのとれた強いアロマが特徴で、樹の香りや、熟した果実の香りをもつ。 骨格はしっかりしており、十分なタンニンを感じることから、さらに6年以上の熟成により味わいが向上すると考えられる。 ワイン・エンスージアスト誌93点獲得(2016年)、ペニン・ガイド91点獲得(2015年)等、受賞多数。

参考小売価格: 3,600円 (消費税別) (価格につきましては、取引条件等により個別にご相談させていただきますので、ご興味のある商品がございましたら弊社までお問合せ下さい。)

弊社コード	タイプ	容量	度数	品種
VV0004	赤	750ml	14.0%	テンプラニーリョ 100%(樹齢25年以上)

Bodegas Viña Vilano

ボデガ・ヴィーニャ・ヴィラノ



商品名: RESERVA (レゼルバ)

ビンテージ: 2012

生産量: 40,000本

説明: フレンチおよびハンガリアン・オークの小樽で20か月間熟成後、さらにボトルで熟成。

テイasting・ノート: 色は深みのあるルビー・レッド。香りは複雑で、ブラック・ペッパー、シナモンやバニラの香りが、背景にある野禽獣の香りと熟したフルーツの香りで引き立たされる。骨格がしっかりしており、すべての香はバランスよく、スパイシーな余韻が長く続き、それがエレガントで個性的な性格をこのワインに与えている。ワイン・エンスージアスト誌92点獲得(2016年)等、受賞多数。

参考小売価格: 5,350円 (消費税別) (価格につきましては、取引条件等により個別にご相談させていただきますので、ご興味のある商品がございましたら弊社までお問合せ下さい。)

弊社コード	タイプ	容量	度数	品種
VV0005	赤	750ml	13.5%	ティント・フィノ 100%(樹齢50年以上)

Bodegas Viña Vilano

ボデガ・ヴィーニャ・ヴィラノ



商品名: TERRA INCÓGNITA (テラ・インコグニタ)

ビンテージ: 2014

生産量: 7,000本

説明: 自社所有ワイン畑の中でも特に古い樹(中には樹齢100年を超えるものも)から収穫されたブドウを使用。使用される全てのブドウは選別された上で手摘みされ、発酵前の果醪を低温(5~15°C)で5日~7日間循環させて果皮成分を抽出(プレファーマンテーション・コールド・マセラシオン)することにより、色調とアロマが高く程よいタンニンを含むワインとなる。マロラクティック発酵は、フレンチ・オークの新樽にて行う。さらにフレンチ・オークの新樽で22か月間熟成の後、ボトルで12か月間熟成。

テイasting・ノート: 色は深みのあるルビー・レッド。香りは豊潤かつ複雑で、熟した果実、花の香りに加え、数々のスパイス、ドライ・フルーツ、焼いたコーヒーの残り香も感じられる。口に含むとしっかりとしたタンニンが感じられ、コクがあり重厚かつエレガントなバランスのよい余韻を楽しむことができる。ロバート・パーカー92点獲得(2004年)。

参考小売価格: 6,850円 (消費税別) (価格につきましては、取引条件等により個別にご相談させていただきますので、ご興味のある商品がございましたら弊社までお問合せ下さい。)

弊社コード	タイプ	容量	度数	品種
VV0006	赤	750ml	14.5%	テンプラニーリョ 100%(樹齢90年以上)



Finca Valldosera

フィンカ・ヴァルドセラ
(D.O. ペネデス)

フィンカ・ヴァルドセラはカタルーニャを代表するワイン生産地、バルセロナ近郊のD.O.ペネデスに位置するワイナリーです。

このワイナリーを特徴づけるのは、何といてもそのロケーションです。マシス・デル・ガラフと呼ばれる、最高海拔約500mの地中海海岸線に沿った山脈の只中にあり、所有している僅か合計25haのブドウ畑(地形の関係でさらに細かな複数の畑に分かれている)は、160haの広大な森に囲まれることにより外部と隔絶されています。外部と隔絶することにより、ブドウ畑に独特の環境を造り出し、またその広大な森がハーブの香りなど様々な恩恵をブドウに与え、それから作られたワインが複雑な味わいを持つことに繋がっています。土壌は石灰質で水はけはよく、地中海性気候の影響で全般的に温暖です。

栽培されているブドウは、カタルーニャ原産のチャレッコに加え、マカベオ、パレリャーダ(これら三つがカバの主要品種です)、さらに希少な地場品種であるスピラト・パレントも栽培されています。加えて外国産のシャルドネ、カルベネ・ソーヴィニヨン、メルロー、シラーも栽培されています。これらの中でも特筆すべきは希少な地場品種のスピラト・パレントで、非常に特色のある白ワインとカヴァを生み出しています。ブドウ畑の合計が僅か25haですので、ワインの生産量も限られており、年間10万本程度しか造ることができないことから、大変入手が困難な希少なワインとなっています。

現在ワインの造り手となっているのは、かの有名なロジャー・グラートで40年以上ワインメーカーを務めたジョゼップ・ヴァルス氏の息子であるジョルディ・ヴァルス氏です。同氏は2017年7月現在39歳ですが、16歳の時にワイン造りに目覚め、カリフォルニアやニュージーランドのワイナリーで修業を重ね、2009年2月からフィンカ・ヴァルドセラでワイン造りを担当しています。ここで造られるワインの一本一本に、彼のこだわりが込められています。中でも、スピラト・パレント100%で造られたカヴァ、「スピラト・パレント・ブルット・ナトゥーレ」は2011年にロバート・パーカー92ポイントを獲得するなど、市場で非常に高く評価されています。

私たちは、この貴重なワインを直接ワイナリーから仕入れ、日本の皆様にお届けできることを大変光栄に思っております。



Finca Valldosera

フィンカ・ヴァルドセラ

商品名： XAREL·LO（チェレッロ）

生産量： 10,200本



説明： ブドウ畑の土壌は粘土質に砂利を含む。優良なブドウのみを収穫するため、1haの畑から5tしかブドウが収穫できない。年間生産量は10,200本。ブドウを圧搾する前に、12時間だけマセラシオン(醸し)を行い、その後18日かけて発酵。その後滓が残った状態で5か月間熟成。最後にフィルターにかける。

テイasting・ノート： 色は淡い黄色だが輝いている。チェレッロ特有のリンゴや洋ナシの香りに続いて、かすかなフェネルの香り。非常に清涼で気持ちがいい。口に含むとアルコール、酸味、新鮮さ、絹のような口当たりとまろやかさがバランスよく口に広がり、気持ちのよい後味が残る。ペニン・ガイド88点獲得(2016年)

参考小売価格:2,450円 (消費税別) (価格につきましては、取引条件等により個別にご相談させていただきますので、ご興味のある商品がございましたら弊社までお問合せ下さい。)

弊社コード	タイプ	容量	度数	品種
FV0001	白	750ml	13.0%	チェレッロ 100%

Finca Valldosera

フィンカ・ヴァルドセラ

商品名: SUBIRAT PARENT (スビラト・パレント)

生産量: 3,600本



説明: ブドウ畑の土壌は粘土質に石灰岩が混じり、そこに砂利を含む。優良なブドウのみを収穫するため、1haの畑から3.5tしかブドウが収穫できない。年間生産量は3,600本。ブドウを圧搾する前に、12時間だけマセラシオン(醸し)を行い、その後21日かけて発酵。その後滓が残った状態で4か月間熟成。最後にフィルターにかける。

テイasting・ノート: 色は輝かしい黄色にかすかな緑色が見える。香りは非常に趣があり、花や熟したブドウの香り。口に含むとほどよい酸味が新鮮さとまろやかさを感じさせる。よくバランスがとれており、甘味も感じる。今がちょうど飲み頃のワイン。ロバート・パーカー88点獲得。

参考小売価格: 2,650円 (消費税別) (価格につきましては、取引条件等により個別にご相談させていただきますので、ご興味のある商品がございましたら弊社までお問合せ下さい。)

弊社コード	タイプ	容量	度数	品種
FV0002	白	750ml	12.0%	スビラト・パレント 100%

Finca Valldosera

フィンカ・ヴァルドセラ

商品名: VINYA GERMADA (ヴィーニャ・ゲルマダ)
生産量: 1,560本



説明: 最高のスピラト・パレントが収穫できる、ヴィーニャ・ゲルマダと名付けられた1haほどの単一ブドウ畑から収穫されたブドウのみを使用。畑の土壌は粘土質に石灰岩が混じり、そこに砂利を含む。年間生産量はわずか1,560本。ジョルディ・ヴァルス氏渾身の作品。ブドウを圧搾する前に、12時間だけマセラシオン(醸し)を行い、発酵はフレンチ・オークの大樽で行う。その後滓が残った状態で5か月間熟成、その期間中週に一回のペースでバトナージュを行い、滓のうまみ成分を抽出する。

テイasting・ノート: ヴィーニャ・ゲルマダは新しいコンセプトのワイン。スピラト・パレント特有の強い花のアロマと、フレンチ・オークの香りが相まって複雑かつ個性の強いワインとなっている。

参考小売価格: 3,800円 (消費税別) (価格につきましては、取引条件等により個別にご相談させていただきますので、ご興味のある商品がございましたら弊社までお問合せ下さい。)

弊社コード	タイプ	容量	度数	品種
FV0003	白	750ml	13.5%	スピラト・パレント 100%

Finca Valldosera

フィンカ・ヴァルドセラ

商品名: CAVA SUBIRAT PARENT Brut Nature (カヴァ・スビラト・パレント・ブルット・ナトゥーレ)

生産量: 6,000本



説明: 100%スビラト・パレントで造った珍しいカヴァ。ブドウを圧搾する前に、12時間だけマセラシオン(醸し)を行い、デリケートなアロマを抽出。一次発酵はステンレス製の大樽で温度を16度に保ちながら、15日~18日かけて行う。二次発酵は瓶内で行い、さらに24か月間瓶内で熟成。

テイasting・ノート: 濃いオレンジ色で、非常に香り高い。花の香り、熟した果実の香りやアプリコットの香りを感じる。泡は非常に細かく、バランスのよい後味が長く続く。ロバート・パーカー92点獲得(2011)。

参考小売価格: 5,100円 (消費税別) (価格につきましては、取引条件等により個別にご相談させていただきますので、ご興味のある商品がございましたら弊社までお問合せ下さい。)

弊社コード	タイプ	容量	度数	品種
FV0004	泡	750ml	11.5%	スビラト・パレント 100%

お問い合わせ先

(株)エスタリコ・ジャパン

所在地： 〒108-0074 東京都港区高輪1丁目4-23-1401

代表取締役社長： 宮本 章弘

電話： 03-3443-9580

携帯： 070-4217-5874

メール： akihiro@estarico-japan.com



Estarico Japan Co., Ltd.

(株)エスタリコ・ジャパン

「これ、美味しい！」を通じて、日本とスペインの懸け橋に