

ワインと食とSakeと

ヴァイノテーク

モダンとクラシックが共存する
スペインワイン



2018.9
No.466

テロワールを表現する スペインワイン

内陸部地方



◆ ロエス ルエダ 2014 DO

ボデガ・ミゲル・イ・ルアノ

1988年植樹の葡萄のみを使用。年間生産量約30000本。深く明るいくロムイエローに緑色の反射がある。ピーチやパイナップル、白い果実のアロマや、バルサムのような香り。余韻が長くわずかな苦みがあり、ベルデホの深い味わいを全体で表現する非常に出来のよいワイン。

4320円

Traders Market ☎03-5575-2207

<http://tr-market.jp>

◆ プリオス・マキシムス・ベルデホ 2017 ルエダ DO

ボデガス・デ・ロス・リオス・プリエト

果実やミネラルのアロマにアニスのニュアンスが調和し、とてもエレガントな香り。しっかりとしたボディをもち、口あたりはフレッシュで、豊かな味わい。ベルデホの特徴であるかすかな苦みも感じる。魚介類、米料理、薫製、チーズとよく合う。

2376円

イムコ ☎052-781-7476



◆ ヴェティベール・ベルデホ 2016 ルエダ DO

オンタニオン

ルエダを代表する品種、ベルデホ100%。葡萄の酸を保つために夜間に収穫、自家培養酵母を使って発酵を行う。フレッシュですっきりした味わいで、ほのかな苦みを併いエレガント。パトナーージュによりうまみを含ませ、どこか懐かしさも感じさせる複雑さも併せ持つ。

2376円

FDインポート ☎03-6432-0033

<http://www.fd-import.co.jp>

◆ アゴラ ヴィオニエ 2016

ピノ・デ・ラ・ティエラ・デ・カスティージャ
アルスピデ

コンドリュエでおなじみの香り高い白葡萄のヴィオニエを100%使用。収穫後、除梗した果実を半発酵させるパーシャル・ファーメントドという技法を用い、アロマを最大限に表現しようと試みられた白ワイン。

2343円

トゥエンティーワンコミュニティ ☎03-3401-1234

<http://www.21cc.co.jp/>



◆ ビンヤ ブエブラ フェルメンタード エン バリッカ 2016 リベラ・デル・グアディアナ DO

ボデガス・トリビオ

アメリカンオークの小樽で3カ月熟成。白桃やパイナップルなどのトロピカルフルーツに、樽由来のトーストやヴァニラの香り。穏やかな酸味の辛口。なめらかな口あたりで長い余韻を楽しめる。今飲んで

もおいしいが熟成の可能性を秘めたマカベオ100%の白ワイン。

2700円

スכולニ・ワイン ☎03-3573-4181

<http://sukoruniwine.com>



◆ アゴラ マルベック 2015

ピノ・デ・ラ・ティエラ・デ・カスティージャ
アルスピデ

カオールの黒ワインやアルゼンチンの濃厚な赤ワインで知られるマルベックを100%使用。石灰質土壌で自然に栽培された葡萄から造られ、マルベックであることを忘れるほど香り高く、きれいな酸が特徴。洗練されたエレガントな味わい。

2527円

トゥエンティーワンコミュニティ ☎03-3401-1234

<http://www.21cc.co.jp/>

ワイン名

生産者名

ワインの特徴

税込み希望小売価格

ワイン問い合わせ先・URL

◆白 ◆赤

テロワールを表現する
スペインワイン

北部地方

♥ オンタニオン・グラン・レゼルバ 2005 リオハ DOCa

オンタニオン

リオハのテロワールを反映するワイン。エクセレントと評価された年のみ生産。36カ月の長期樽熟成が、上品さと重厚さを兼ね備え、完全に調和のとれた繊細なアロマや味わいを生む。グラミー賞2017年VIPLセブションでサーヴされた唯一のスペインの赤ワイン。

6048円

FDインポート ☎03-6432-0033

<http://www.fd-import.co.jp>



♥ ボティホ・ロホ・ピニャス・ビエハス 2015 バルデハロン IGP

ロング・ワインズ(ボデガス・フロントニオ)

昨年マスター・オブ・ワインの称号を得たフェルナンド・モラが、愛する産地バルデハロンのDO昇格を目指し、ガレージで造るワイン。高樹齢のガルナッチャのみ使用し、フレンチオークで6から8カ月熟成し、なめらかなタンニンを表現。

2739円

トゥエンティーワンコミュニティ ☎03-3401-1234

<http://www.21cc.co.jp/>



♥ ボティホ・ロホ 2015 バルデハロン IGP

ロング・ワインズ(ボデガス・フロントニオ)

昨年マスター・オブ・ワインの称号を得たフェルナンド・モラが、愛する産地バルデハロンのDO昇格を目指し、ガレージで造るガルナッチャからの赤ワイン。発酵後コンクリートタンクと樽で2、3カ月熟成し、バランスを考慮しブレンド。

2214円

トゥエンティーワンコミュニティ ☎03-3401-1234

<http://www.21cc.co.jp/>

地中海地方

♥ コステルス デル プリオール 2015 プリオラート DOCa

モランダ

よく熟れたプラムやブラックベリーのような香りや、樽由来のヴァニラ香が感じられる。口に含むと非常に濃厚な果実味、心地よい酸味、タンニンもしっかり感じられる力強いワイン。ガルナッチャ60%にカリニエナ40%のブレンド。

3596円(カタログ価格)

サントリーワインインターナショナル ☎0120-139-380

<http://www.suntory.co.jp/wine>



♥ カビロール 2017 モンサン DO

ディット・セリェール

ラベルに描かれているのは畑に現れる野鹿、カビロール。濃厚ながら軽やかに飛び跳ねる野鹿のように明るい果実味は、比較的樹齢の低いガルナッチャ100%によるもの。なめらかな口あたり、ラズベリーやさくらんぼうのようにジューシーな味わい。

1944円

モトックス ☎0120-344101

<http://mottox.co.jp>



♥ セレニータ 2017 モンサン DO

ディット・セリェール

樹齢の高いガルナッチャにシラーをブレンドし、よりモンサンらしい力強さと本格的な凝縮感を備えている。斜面の畑から見上げる美しい夜空は月の精セレニータを空想させる。人々のさまざまな思いを吸い上げる夜にじっくりと飲んでほしい。

2376円

モトックス ☎0120-344101

<http://mottox.co.jp>



大西洋地方

◇ ビオンタ アルバリーニョ 2014 リアス バイシャス DO

ビオンタ

輝きのある明るいゴールドカラー。トロピカルフルーツ、熟したりんごやバナナ、黄桃などを思わせる香り、キレのある酸があり、余韻が長い。アルバリーニョらしい豊かなアロマとしっかりした酸、わずかにほろ苦さも感じられる。

2592円(カタログ価格)

サントリーワインインターナショナル ☎0120-139-380

<http://www.suntory.co.jp/wine>



♥ セレニータ ニット 2012 モンサン DO

ディット・セリェール

月光を浴びる傾斜地のふたつの最高区画にある樹齢80年の古木を使用したワイナリーのトップ・キュヴェ。サムソの繊細さがガルナッチャとブレンドされることにより、深い凝縮感がありながらどこか品のよさを兼ね備えている。

3564円

モトックス ☎0120-344101

<http://mottox.co.jp>



ワイン名

生産者名

ワインの特徴

税込み希望小売価格

ワイン問い合わせ先・URL

◇白 ♥赤

Ontañón Gran Reserva 2005 Rioja DOCa

色調は熟成によるオレンジを含んだ濃いめのガーネット。香りは芳醇で複雑。野いちごやレッドチェリーのコンフィやドライフルーツ、野ばらのドライフラワー、オリエンタルスパイス、ロースト香にビターチョコ、樹脂や腐葉土、鉄様のミネラル、ほのかにヨード香などが調和。ふくよかで豊かな印象の果実味から、しっかりとした酸味とタンニンが広がり、複雑性のあるフレイヴァーを付与する長い余韻。

⑩ 熟成させたアンガス牛のローストなどに。

Artuke 2017 Rioja DOCa

色調は紫がかった濃いガーネット。香りは華やかで若々しく、ブルーベリーやカシスのコンポートのような果実香に、すみれの花、シナモン、ナツメグ、甘草などの甘苦いスパイス、ほのかにビターチョコ、土の香りなども感じられる。まるやかな果実味は、柔らかい酸味とのバランスがよく、余韻もフレッシュで、果実のフレイヴァーが持続する。⑩ ハムやサラミなどに。

Allende 2011 Rioja DOCa Finca Allende

色調は紫を残す濃いめのガーネット。香りは芳醇で複雑性があり、ブルーベリーやブラックチェリーのコンフィのような果実香に、野ばらのドライフラワー、甘草、ナツメグなどの甘苦いスパイス、シガーボックスのような樹脂系の香りなどが調和する。膨らみのある果実味はまるやかで、酸味とのバランスがよく、豊かなタンニンが緻密に溶け込んでおりなめらか。余韻にエレガントな印象が長く続く。

⑩ 熟成させたT-ポーンステーキなどに。

Tentenublo 2016 Rioja DOCa

色調は若々しく紫がかった濃いめのガーネット。野いちごやブルーベリーなどのコンポートのような華やかな香りに、すみれの花、甘草、丁子などのスパイス、ほのかに樹脂系の香りが爽やかな印象を与え、ヴァニラやビターチョコの香りなども。まるやかで膨らみのある果実味から、広がりにはエレガントさを与える酸味とタンニンを感じ、余韻にもスパイスのさや樹脂のフレイヴァーを残す。⑩ 鴨のローストなどに。

Costers del Prior 2015 Priorat DOQ

色調は紫を残した濃いガーネット。ブラックチェリーやブルーベリーのコンフィのような果実香に、野ばらの花、甘草、丁子などのスパイス、鉄のようなミネラル、ほのかにロースト香や土の香りなどが調和し、芳醇。まるやかで柔らかな果実味は酸味とバランスよく広がり、タンニンは緻密でソフト。余韻には赤い果実のフレイヴァーを残す。⑩ 合鴨胸肉のローストなどに。

Venus la Universal Sòls argilo-calcaris 2013 Montsant DO

Sara Pérez i René Barbier

色調は紫を残した濃いガーネット。ブラックチェリーやブラックベリーのコンポートのような果実香に、すみれの花、ロースト香、ビターチョコ、甘苦いスパイス、土やほのかに樹脂、ヨード香などが芳醇に調和し、力強い印象。まるやかでふくよかな果実味が広がり、豊かなタンニンがなめらかに溶け込む。酸味とのバランスがよく、余韻までエレガントさが長く持続。

⑩ ジビエの煮込み料理などに。

Setze Gallets 16 2014 Valencia DO Celler del Roure

色調は紫を残した濃いめのガーネット。香りは芳醇で、野いちごやブルーベリー、カシスなどのコンポートのような果実香に、野ばらやすみれの花、ロースト香、甘草、丁子などのスパイス、ほのかにビターチョコ、樹脂、鉄様のミネラル香などが華やかに調和する。まるやかでふくよかな果実味は豊かな印象を付与。酸味は柔らかく、タンニンは緻密で溶け込んでいる。余韻まで果実のフレイヴァーが持続する。

⑩ 牛バラ肉や牛テールの赤ワイン煮などに。

Parotet 2013 Valencia DO Celler del Roure

色調は紫を残した濃いガーネット。カシスやブラックチェリー、ブラックベリーのコンポートのような果実香に、すみれの花、ロースト香、丁子を含んだ甘苦いスパイス、ほのかに土やメントール系の樹脂、鉄様のミネラル香などが調和し、芳醇。果実味はまるやかでふくよか。全体にバランスよく広がり、豊かなタンニンは溶け込み、なめらかにさえ感じる。余韻にも豊かな果実のフレイヴァーを残す。

⑩ 牛ほほやもも肉の赤ワイン煮などに。

Gus Mencía 2014 Bierzo DO Raúl Pérez

色調は紫を残した濃いめのガーネット。野いちごやブラックチェリーのコンフィのような果実香に、野ばらやハイビスカスのドライフラワー、樹脂や鉄様のミネラル、ほのかにオリエンタルスパイスの香りなどが芳醇に調和。まるやかな印象の果実味にしっかりとした酸味がエレガントさを与え、タンニンはバランスよく溶け込み、余韻にスパイスのフレイヴァーを残す。

⑩ イベリコ豚のローストなどに。

白ワイン

Loess 2014 Rueda DO

色調は黄金色をほのかに含んだ濃いめのイエロー。かりんや黄桃、パイナップルのコンフィのような果実香に、カモミューヤ^{ほだいじゅ}や菩提樹の花のハーブティー、蜂蜜や蜜蝋、火打ち石様のミネラル、ほのかにビターアーモンドの香りが調和し、芳醇で複雑。ふくよかで広がりのある果実味、酸味のバランスもよく、ナッツや白いスパイスのフレイヴァーがコクを与え、余韻へと続く。

⑩ クリームを使った地鶏の煮込み料理などに。

Prios Maximus Verdejo 2017 Rueda DO Bodegas de Los Ríos Prieto

色調はほんのりとグリーンを含んだ淡いイエロー。香りは華やかで、かりんや洋梨、黄桃のコンポートのような果実香に、菩提樹や金木犀^{きんもくせい}の花、ほのかにビターアーモンドやミネラル香、ナッツやセルフィユのハーブ香が調和。膨らみのある果実味はまるやかで、フレッシュな酸味とのバランスがよく、余韻まで爽やかな印象が持続。⑩ 真鱈やメロウなどのローストに。

Vetiver Verdejo 2016 Rueda DO Bodegas Ontañón

色調はほのかにグリーンを含んだ明るいイエロー。黄色いかんきつ類のコンフィや黄色いりんご、かりんのコンポートのような果実香に、スイカズラの花、蜜蝋、潮風のようなミネラル、ほのかにアーモンドの香りなどが芳醇に調和。まるやかな果実味と、フレッシュ感を感じる酸味がバランスよく広がり、余韻に残る白いスパイスのフレイヴァーがドライな印象を増調させる。⑩ 牡蠣フライなどに。