

第48回 DFワイン同好会 例会 Wine List

ワイン名	解説	原産地呼称	種類
エデタリア エデタリア ブランコ 2011	エデタリアはバルセロナから南西へ車で1時間半、プリオラートやモンサン、タラゴナを越えた先に位置するワイン産地、テラ・アルタDOにある。所有地38ヘクタールのうち、30ヘクタールが葡萄畑。樹齢50年以上の木が少なからず残り、若くとも20から25年を数えるという。当ワインにも樹齢60年の葡萄(ガルナッチャ・ブランカ85、マカベオ15%)を使用。土壌は「パナル Panama」と呼ばれる化石化した砂質で、冬の剪定と春先の芽かきにより、収量を抑えているという。8か月の熟成には容量300リットルのフレンチオーク樽を用いた。色調はグリーンを含むやや濃いイエロー。熟したグレープフルーツや白桃のコンポート、白い花に、ほのかなローストナッツ、枯れ葉、白い土、ミネラルなどが調和する芳醇な香り。ふくよかな果実味から、広がりでも豊かさを保つ。	テラ・アルタ	白ワイン
ディルヴィオ アルバリーニョ 2012	ポルトガルの北、スペイン北西部ガリシア地方に位置するリアス・バイシャスは高級白ワイン産地として世界中で知られた存在です。主要品種アルバリーニョはスペイン屈指の高級白ブドウ品種。リースリングやシルヴァナーを彷彿とさせる香りとミネラルが特徴です。樹齢70年以上の自根のアルバリーニョを原料に、ステンレス・タンクで発酵、熟成した白ワイン。柑橘類、パイナップル、メロンなどのフレッシュな果実、しっとりとしたミネラル感、きりっとした酸味が特徴です。貝や白身魚、パエリアなどとの相性は抜群です。	リアスヴァイシャス	白ワイン
レメユリ レゼルヴァ 2008	品種はテンブラニーリョ、ガルナッチャ、グラシアーノ 数多くのワインをプロデュースするテルモ・ロドリゲスの父の手掛けるワイナリー。ブドウはすべて手摘みで野生酵母使用。フレンチオークとアメリカンオークで17ヶ月熟成しています。古典的なテンブラニーリョのワインらしい濃厚でしっかりとしたボディですが、タンニンは柔らかく溶け込んでいて、バランスの良いワインです。	リオハ	赤ワイン
ノストラダ プレミアム 2010	アラゴン州カンボ・デ・ボルハで長い歴史をもつ家族経営のワイナリー"ボデガス・リュベルテ"で委託生産したカーヴドリックス・オリジナルのファイン・スペインワイン。まるやかな飲み口の奥に、複雑で奥行きのあるたっぷりとしたボディ。ガルナッチャ種のもつ華やかな果実のふくらみがよく表現されています	カンボ・デ・ボルハ	赤ワイン
グリモウ トランカディス NV	品種はシャレロ、マカベオ、パレリャーダ、シャルドネ アントニオ・ガウディの生誕150周年を記念して造られたカバ。リキュール添加をしないブリュット・ナチュレ。24ヶ月を超える長期熟成によるキメの細やかな泡と自然な果実味。トランカディスとはタイルを砕いたガウディ独特の技法の名称です	カバ	スパークリング
オリオルロッセール グランレゼルヴァ NV	品種はチャレットコ、マカベオ 自社葡萄園選りすぐりのブドウを使用し、シャンパーニュ方式で30~48ヶ月の長期熟成を経た極上の風味をもつカバ。生クリームを思わせるなめらかな泡は、丁寧に手間をかけて仕上げた小規模ワイナリーならではのきばえです。	カバ	スパークリング
マエストロシエラ オロソ NV	1832年に元大工のホセ・アントニオ・シエラにて設立。 当時彼は全ての有名なシェリーハウスの樽を作る仕事を任されており、その腕前は地域で一番と評判であったが、次第にシェリーの魅力に取り付かれ、自ら最高のシェリーを造るために小さなワイナリーを設立しました。現在のオーナーはシエラファミリーの直血の子孫であった夫を亡くして以来、彼の意思をついでこの30年間、ワイナリーを経営してきました。 ソレラシステムにて15年間。フィノより濃い色合いで、スモーキーな要素とバタースコッチのアロマが辛口の味わいと調和しています	ヘレス	シェリー