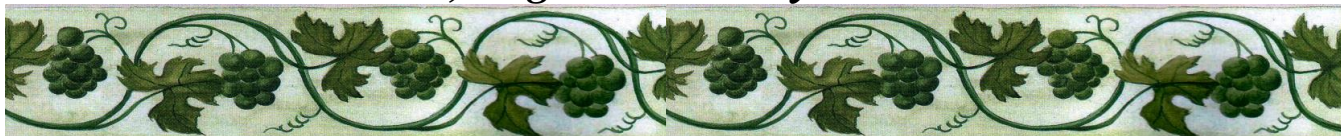


100% Natural, Organic & Biodynamic Fine Wines



Barranco Oscuro / Granada ▼ 生産者：バランコ・オスクロ / グラナダ



概要

バランコ・オスクロのマヌエル・ヴァレンズエラ氏は1979年に家族と共に大都市から、シエラネバダ山脈と地中海の間のアルプハラ地方に引っ越してきました。ブドウやアーモンドを栽培、ワイン醸造を行っており、スペインのナチュラルワインの先駆者として知られています。ブドウ畑は、標高1000m以上に位置し、最も高い畑は1368m、自然に栽培されているブドウ畑としてはヨーロッパでもっとも高い位置にあるとのこと。ワイナリーは、標高1280mに位置しています。

土壌・気候

12ヘクタールのブドウ畑を所有しています。粘板岩質のとても痩せた土壌です。雨量は少ないですが、地中海からの風と雪解け水により、必要なだけの水分が供給されています。結果として、収量は少ない一方で凝縮したブドウが収穫できるそうです。スペインの品種 (VigiriegaやListan Negro) から国際品種 (Cabernet SauvignonやSyrah) まで数多くの品種を栽培しています。

栽培・醸造

スペインの品種 (VigiriegaやListan Negro) から国際品種 (Cabernet SauvignonやSyrah) まで数多くの品種を栽培しています。栽培は化学肥料や殺虫剤をしようしないビオロジック農法、醸造は自然酵母発酵、酸化防止剤は使用していません。濾過、清澄も必要とときのみ。生産されているワインはスペインのナチュラルワインのベンチマークとして捉えられています。赤ワインを80年代から、スパークリングワインを90年代から作り始め、試行錯誤しながら様々なワインを生産しています。

海拔 1280-1368m
土壌 不毛、多くの小石、片岩、粘土
面積 12ha
最初の植樹 1982年～1983年

【2つのメインの区画】

● Le Cerro de Las Monjas

6haの不毛な片岩土壌で海拔1320mから1368mに位置する。10hl/ha以下の収量。1982年から1990年にかけて植えられた。グルナッシュ2ha、ヴィヒリエガ1ha、カベルネ、メルロー、ソーヴィニヨンブラン、テンプラニーリョ、ペドロヒメネス、モスカテルなど。

【醸造所周辺】


1990年代に植えられた。粘土と片岩の土壌。海拔1280～1300m。テンプラニーリョ1ha、ヴィヒリエガ1ha、ピノワール1ha、シラー1ha、シャルドネ、ヴィオニエ、ヴェルメンティエーノ、リースリング等。

接ぎ木: 110Richter 片岩の多い土壌 (Cerro de Las Monjas)
Ruggeri140-テンプラニーリョ、シラー、ピノワール、ヴィヒリエガネグラ。その他、SO4、1103paulsen、など。
剪定: ゴブレ、コルドンロワイヤルサンプル、ダブルコルドンなど畑や品種によって。
栽培: 有機栽培 (Sohisert認証)
1haあたり2500～2700樹
平均15-18hl/ha。収穫は手摘み。
醸造: すべてのワインでSO2は使用していない。無清澄、瓶詰前に軽い濾過。


100% Natural, Organic & Biodynamic Fine Wines




Barranco Oscuro / Granada ▼ 生産者：バランコ・オスクロ / グラナダ

	ブリュット・ナチュラル (Brut Nature)		
	ヴィヒリエガ100%		
	価格 4000円	泡	2014年
	アルコール度数:12.0%	-	
	SO2合計:計測されず	栽培:ビオロジック	
	SO2自由:-	-	
	辛口 (ノンドゼ)	-	
	澱引き:16年10月25日。	-	


瓶内二次発酵方式で製造されたスパークリングワイン。土着品種であるヴィヒリエガから。まず、アルコール度数の低いタイミングで一部のブドウを収穫し、自然発酵、ベースとなる白ワインを醸造。冬の初めに畑に残されているより熟したブドウを収穫し、その果汁を瓶内二次発酵用に使っています。最低18か月熟成後に澱引き。ノンドゼ。

	ヴァレチュオ (Varelo)		
	テンプラニーリヨ		
	2800円(税別)	色:赤	2014
	アルコール度数:14.0%	樹齢:-	
	SO2合計:計測されず	栽培:ビオロジック	
	SO2自由:-	-	
	-	-	
	-	-	


テンプラニーリヨ100%。1996年から1997年に植えられた2ヘクタールの畑から。標高1300mに位置し、主に粘土と粘板岩土壌。ステンレスタンクで除梗せずに自然酵母により発酵、その後500リットルのオーク樽で1年熟成し瓶詰。無濾過、無清澄、酸化防止剤は使用していない。外観は、濃い赤茶色っぽい色合いで縁はピンク。赤い果実味中心の芳香でほんのりスパイシーなニュアンスも。味わいも赤い果実味中心で、適度な酸で綺麗。プルーンやイチジクジャ

	ラ・ファミリア (La Familia)		
	カベルネソーヴィニオン、カベルネフラン		
	入荷数:60本		
	3800円(税別)	色:赤	2010年
	アルコール度数:15%	-	
	SO2合計:計測されず	栽培:ビオロジック	
	SO2自由:-	-	
	糖分:-	-	

海拔1300mの畑に1991年から1998年にかけて植えられた800樹から。ダブルコルドンロワイヤル。除梗したブドウをステンレスタンクで浸漬、自然酵母で発酵。樽熟成。無濾過、無清澄、SO2無添加。色合いはボルドーブレンドっぽく濃いめの赤紫ですが、芳香は赤や黒い果実感が中心です。青っぽさは感じられず、程よい果実味とスパイシーやカスリキュール感、引き締まった酸、良い意味で軽やかなスタイルです。

	エル・カント・デル・ミルロ (El Cant del Mirlo)		
	メルロー		
	4000円(税別)	色:赤	2014年
	アルコール度数:15%	-	
	SO2合計:計測されず	栽培:ビオロジック	
	SO2自由:-	-	
	糖分:-	-	
	-	-	

メルロー100%。海拔1290mの畑に1996年に植えられた300樹から。除梗後にステンレスタンクで自然酵母で発酵。温度コントロールは無し。その後樽熟。SO2無添加。無清澄、瓶詰前に軽く濾過。


	ガルナータ (ガルナータ)		
	ガルナツチャ		
	4800円(税別)	色:赤	2011年
	アルコール度数:15%	-	
	SO2合計:計測されず	栽培:ビオロジック	
	SO2自由:-	-	
	糖分:-	-	
	-	-	


ガルナツチャ100%。セロ・ラス・モハスの区画から。基本的に渋みは強いが酸味が強く新鮮、果実味やミネラル感が特徴のワイン。


100% Natural, Organic & Biodynamic Fine Wines



Barranco Oscuro / Granada ▼ 生産者：バランコ・オスクロ / グラナダ

	1368ハゴ・セルロ・ラス・モハス Pago Cerro Las Monjas		海拔1368mの畑に植えられたブドウから。ガルナッチャ、シラー、ボルドーブレンド。(年によって、比率が変わる。) 17か月の樽熟成後に瓶詰。自然酵母で発酵。樽熟成。無濾過、無清澄、SO2無添加。	
	ガルナッチャ、シラー、カベルネ、メルロー、フラン			
	6000円(税別)	色:赤		2002年
	アルコール度数:13%			-
	SO2合計:4mg/L			栽培:ビオロジック
	SO2自由:-			-
	糖分:-			-
				-

	ボルゴノン・グラナータ Borgonon Granate MAGNUM		ピノノワール100%。高めのアルコールだがそれを感じさせない果実味と酸のバランス。ブルゴーニュスタイルのピノノワールのイメージ。	
	ピノノワール			
	9000円(税別)	色:赤		2005年
	アルコール度数:14%			-
	SO2合計:4mg/L			栽培:ビオロジック
	SO2自由:-			-
	糖分:-			-
				-

	ザラブ (Xarab PX)		11月15日に収穫したペドロヒメネス100%。残糖120g/L。綺麗な琥珀色の外観。蜜や花を想起させる芳香。味わいも蜂蜜やドライイチジクやイチジクのジャム、マロングラッセやドライのナツメヤシなど複雑な甘口です。しかし綺麗な酸が味を引き締めており、バランコオスクロのワイン全体に言えることですが重くありません。食後のフロマージュや単体でも楽しめます。ちなみにXarabはアラブ語で飲料の意味。	
	ペドロヒメネス100%			
	入荷数:36本			
	4500円(税別)	色:赤		2009年
	アルコール度数:13%			-
	SO2合計:1mg			栽培:ビオロジック
	SO2自由:-			-
	糖分:120g/L			-