

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、清澄も必要などのみ。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。グルナツシュ2ha、ヴィヒリエガ1ha、カベルネ、メルロー、ソーヴィニオンブラン、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。



La Traviesaのシリーズは、バランコ・オスクロが近隣のブドウ生産者からブドウを購入して醸造したワインです。醸造はオスクロの自社畑のワインと同様に行っており、全キュヴェSO2無添加です。ちなみにラベルやワインのネーミングなど、相変わらずオスクロらしいユーモア、言葉遊びがいっぱいあります。Traviesaとは「いたずら」とか「わんぱく」と意味で、ラベルは1935年のアメリカ映画「Naughty Marietta」(日本タイトル「浮かれ姫君」)からだそうです。(Traviesaの英語がNaughty)この地域は、Sierra de La Contraviesaというエリアなのですが、このワインはオスクロの他のワインと同様にテーブルワインのカテゴリーでエリアも品種もラベルに記載が認められていません。したがって、La Contraviesaの言葉遊びでLa Traviesaとしたそうです。

| | | | | |
|---|---------------------------|-----------|------|---|
|  | La Traviesa Burbujas 2016 | | | 瓶内1次発酵。とても微発泡なスタイルのペティアンです。ヴィヒリエガが基本はニュートラルで酸の強い品種なのですが、その個性が感じられるすっきり爽やか、軽やかなペティアンです。食前酒向きです。Burbujasは「バブル」「泡」という意味。辛口です。 |
| | ラ・トラヴィエサ・ブルブハス 2016 | | | |
| | ヴィヒリエガ100% | | | |
| | 3200円(税別) | 泡 | 2016 | |
| | アルコール度数:11.0% | 樹齢:- | | |
| | SO2合計:計測されず | 栽培:ピオロジック | | |
| | SO2自由:- | - | | |
| | ガス圧:3.0BAR | | | |
| - | - | | | |
|  | La Traviesa Blanco 2016 | | | スパークリング同様にヴィヒリエガ100%の白ワインです。こちらもヴィヒリエガの特徴が感じられるすっきりと柑橘系でくっきりとした酸、軽い口当たりのしっかり辛口白ワインです。瑞々しい果実感がしっかりあり、食前から冷製の前菜、サラダなどと相性が良さそうです。 |
| | ラ・トラヴィエサ・ブランコ 2016 | | | |
| | ヴィヒリエガ100% | | | |
| | 2800円(税別) | 白 | 2016 | |
| | アルコール度数:11.5% | 樹齢:- | | |
| | SO2合計:計測されず | 栽培:ピオロジック | | |
| | SO2自由:- | - | | |
| | - | - | | |
| - | - | | | |
| - | - | | | |
|  | La Traviesa Tinto 2016 | | | 芳香的には自社畑のヴァレチュオに近いニュアンスで、味わい的にはヴァレチュオから野性的なニュアンスを除き、ジューシーで赤い果実感がたっぷりです。発酵後1年ほど樽熟して瓶詰しているようで、口当たりはほんのり渋みを感じるもののとても柔らかいです。パテ、ソーセージ、肉料理全般と相性が良さそうです。 |
| | ラ・トラヴィエサ・ティント 2016 | | | |
| | グルナッシュ&テンプラニーリョ | | | |
| | 2800円(税別) | 赤 | 2016 | |
| | アルコール度数:14.5% | 樹齢:- | | |
| | SO2合計:計測されず | 栽培:ピオロジック | | |
| | SO2自由:- | - | | |
| | - | - | | |
| - | - | | | |
| - | - | | | |



| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|-----------|------|-------|----------------|---|--|--------------|------------|--|----------|---|--|------------|--|--|-----------------|---|--|--|
|  | <p>ブリュット・ナチュラル (Brut Nature) ヴィヒリエガ100%</p> <table border="1"> <tr> <td>4000円(税別)</td> <td>泡</td> <td>2014年</td> </tr> <tr> <td>アルコール度数: 12.0%</td> <td colspan="2">-</td> </tr> <tr> <td>SO2合計: 計測されず</td> <td colspan="2">栽培: ビオロジック</td> </tr> <tr> <td>SO2自由: -</td> <td>-</td> <td></td> </tr> <tr> <td>辛口 (ノンドゼ)</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td>澱引き: 16年10月25日。</td> <td>-</td> <td></td> </tr> </table> | 4000円(税別) | 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。 | - | | <p>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用しています。最低18か月熟成後に澱引き。ノンドゼ。</p> |
| 4000円(税別) | 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。 | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | <p>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</p> <table border="1"> <tr> <td>4000円(税別)</td> <td>色: 赤</td> <td>2012年</td> </tr> <tr> <td>アルコール度数: 15%</td> <td colspan="2">-</td> </tr> <tr> <td>SO2合計: 計測されず</td> <td colspan="2">栽培: ビオロジック</td> </tr> <tr> <td>SO2自由: -</td> <td>-</td> <td></td> </tr> <tr> <td>糖分: -</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td></td> <td>-</td> <td></td> </tr> </table> | 4000円(税別) | 色: 赤 | 2012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: - | | | | - | | <p>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。</p> |
| 4000円(税別) | 色: 赤 | 2012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: - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | <p>エル・カント・デル・ミルロ2014 (El Cant del Mirlo) メルロー</p> <table border="1"> <tr> <td>4000円(税別)</td> <td>色: 赤</td> <td>2014年</td> </tr> <tr> <td>アルコール度数: 15%</td> <td colspan="2">-</td> </tr> <tr> <td>SO2合計: 計測されず</td> <td colspan="2">栽培: ビオロジック</td> </tr> <tr> <td>SO2自由: -</td> <td>-</td> <td></td> </tr> <tr> <td>糖分: -</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td></td> <td>-</td> <td></td> </tr> </table> | 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: - | | | | - | | <p>クラウタドリの鳴き声 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。</p> |
| 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: - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | <p>ボルゴノン・グラナータ2005 Borgonon Granate MAGNUM ピノワール</p> <table border="1"> <tr> <td>9000円(税別)</td> <td>色: 赤</td> <td>2005年</td> </tr> <tr> <td>アルコール度数: 14%</td> <td colspan="2">-</td> </tr> <tr> <td>SO2合計: 4mg/L</td> <td colspan="2">栽培: ビオロジック</td> </tr> <tr> <td>SO2自由: -</td> <td>-</td> <td></td> </tr> <tr> <td>糖分: -</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td></td> <td>-</td> <td></td> </tr> </table> | 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: - | | | | - | | <p>ピノワール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ワールのイメージ。</p> |
| 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: - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | <p>ザラブ (Xarab PX) ペドロヒメネス100%</p> <table border="1"> <tr> <td>4500円(税別)</td> <td>色: 赤</td> <td>2009年</td> </tr> <tr> <td>アルコール度数: 13%</td> <td colspan="2">-</td> </tr> <tr> <td>SO2合計: 1mg</td> <td colspan="2">栽培: ビオロジック</td> </tr> <tr> <td>SO2自由: -</td> <td>-</td> <td></td> </tr> <tr> <td>糖分: 120g/L</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td></td> <td>-</td> <td></td> </tr> </table> | 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 | | | | - | | <p>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。</p> |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |