

100% Natural, Organic & Biodynamic Fine Wines



Marenas / Córdoba ▼ 生産者：マレナス / コルドバ



概要

マレナスは、ホセ・ミゲル氏が1990年台から開始したワイナリーです。コルドバ県のモンティーヤに位置しています。元々、白ワインや甘口のシェリーで有名な地域ですが、この地域で評価の高い赤ワインを生産しています。スペインのナチュラルワイン生産者団体のメンバーで栽培、醸造で化学製品、殺虫剤、醸造で一般的に使用される人口酵母や酸化防止剤は使用していません。

土壌・気候

6ヘクタールのブドウ畑を、Pago de Cerro Encinasに所有しています。標高350-450m、丘と平野が連なる地域で、土壌は砂の混じった粘土で石灰も含まれています。気候は地中海性気候の影響を受けており、夏は長くて暑く、冬は短い非常に寒いそうです。夏はしばしば40度に達し、年間の日照量は3000時間に及ぶとのこと。この環境に合わせてブドウ畑の手入れをしており、ブドウ品種も合うものを選んでいきます。

栽培・醸造


ブドウ畑は3カ所があり、合計15000株。1999年～2007年にかけて植えられました。白品種はMontepilaとMuscat、赤品種はTempranillo、Monastrell、Syrah、Petit Verdot、Cabernet Sauvignon、Pinot Noir。SyrahとTempranilloが最も多く植えられている。仕立てはコルドンダブル。収穫はスペインでも早く、通常8月中に開始します。収穫は日出前の涼しい時間です。


基本的な醸造方法は、品種別にステンレスタンクで発酵、その後、フレンチオーク樽かアメリカンオーク樽で6-12か月熟成し、ブレンド、瓶詰め。その過程で人口酵母や酸化防止剤など醸造に用いられる添加物を使用していません。


100% Natural, Organic & Biodynamic Fine French Wines



Marenas / Córdoba ▼ 生産者：マレナス / コルドバ

	Matapalos 2019 マタパロス2019			2007年に、好奇心から通常とは異なる古い樹の新芽を1500樹分、手作業で接ぎ木したペドロヒメネスから。発酵の最後に約10g/L程度の糖分を残すユニークさがあり、それが興味深い味わいを醸し出すとのこと。標高450mの《Senda de MATAPALOS》エリアに植えられている。濃いめのオレンジ色かかった黄色。黄色い花や果実、果物の種の果皮的な芳香、ほんのりとタイムなどのハーブ。ごくわずかに揮発的ニュアンス。辛口、ミディアム、とてもしっかりした酸。残糖10g/L前後あるようですが、強い酸のせいか、糖分的な甘みは感じません。はちみつレモンや梅酒的な果実感。甘くない蜂蜜(あるかどうかわかりませんが)的なイメー
	ペドロヒメネス100%			
	価格: ¥3100	色: 白	2019年	
	アルコール度数: 12%		2019	
	SO2合計: 未検地		栽培: ビオロジック	
	SO2自由: -		-	
	残糖 約10g/L		-	
			-	

	Montepilas 2018 モンテピラス			土着品種であるモンテピラス100%の白ワイン。1998年に植えた700樹より。コルドバ県モンティリヤの海拔350mに位置するオークの丘(cerro encinas)にブドウ畑はある。スキンコンタクトを伴って発酵抜栓時は、ほんのり黄色かかった透明感のある色合いが時間と共に黄色からやや褐色っぽく変化していきました。きりっと酸はありつつアロマティックな柑橘・南国果実系。時間と共に、酸がまろやかになります。新鮮な感じはそのままです。モンテピラスはこの辺りの土着品種でブドウとしてはニュートラルで決して評価の高い品種ではないですが、生産者のアプローチ次第でこういったワインになるという典型的な例ではないかと思えます。
	モンテピラス100%			
	価格: ¥3,200	色: 白	2018年	
	アルコール度数: 11%		-	
	SO2合計: 0mg/L		栽培: ビオロジック	
	SO2自由: -		-	
			-	
			-	

	Cerro Encinas Tinto 2019 セロ・アンシナス			モナストレル100%(ムールヴェードル)の赤ワイン。1998年に植えた1400樹より。コルドバ県モンティリヤの海拔350mに位置するオークの丘(cerro encinas)にブドウ畑から。淡い赤紫、ややピンクかかった。控えめな赤い果実感、特に梅的。辛口、ミディアム、なめらかで瑞々しい赤い小粒な果実感。洗みも軽やかでロゼ的。なんだか懐かしさを感じるようなきれいな味わいの赤ワイン。何であれほど暑い地域でこんな軽やかな瑞々しい赤ワインが作れるのか不思議。
	モナストレル100%			
	価格: ¥2,900	色: 赤	2019年	
	アルコール度数: 13.5%		樹齢: -	
	SO2合計: 未検地		栽培: ビオロジック	
	SO2自由: -		-	
			-	
			-	