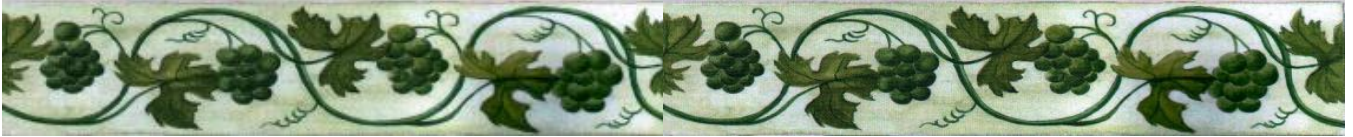


100% Natural, Organic & Biodynamic Fine Wines



Viña Ilusion / Rioja ▼ 生産者：ヴィーニャ・イルシオン / リオハ




概要


Vina Ilusionのマーティンさんとグロリアさんは、1992年、リオハのCidacos Valleyに畑を購入しました。ブドウのほか、オリーブやマルメロ、様々な果物を育てています。購入したときから有機栽培を続けていて、特に自然農法で有名な故福岡正信氏やルドルフシュタイナーのビオディナミの農法を取り入れています。実際に30年前に来日し福岡氏にあったそうです。

栽培・醸造

畑は、Isasa山(標高1400m)の700mに位置していて、沖積土砂の土壌です。標高や谷の気候の影響で、ブドウをはじめオリーブやアーモンドなど地中海性の植物、果物が育つそうで、生態系や環境を尊重した農業に取り組んでいるそうです。

現在5haのブドウ畑を所有し、また近隣の16haのブドウ生産者(同じ農法)と一緒に働いているという事です。品種構成はテンプラニーリョ75%、カベルネソーヴィニオン10%、グラシアーノ10%、ガルナッチャ5%で、樹齢は20年。生産しているワインはVina IlusionとPranaの2種類です。

	Viña Ilusion 2017		
	ヴィーニャ・イルシオン		
	テンプラニーリョ、ガルナッチャ、グラシアーノ、カベルネ		
	価格 2300円	色: 赤	2017
	アルコール度数: 13.80%		
	SO2合計: 37mg/L		
	SO2自由: 22mg/L以下		
糖分: 1.2g/L以下			
生産している4種類のブドウ品種(テンプラニーリョ、ガルナッチャ、グラシアーノ、カベルネ)のブレンド。除梗して、ステンレスタンクで自然酵母により発酵、熟成。2016年よりもやや厚みを感じつつもジューシーでなめらか。適度な酸があり、重すぎず軽すぎず。個人的にはとても良いコストパフォーマンスだと思います。赤身の肉料理に最適。			

	Prana 2018		
	プラナ		
	テンプラニーリョ、ガルナッチャ、カベルネ、グラシアーノ		
	価格 2300円	色: 赤	2018
	アルコール度数: 13.88		
	SO2合計: 32mg/L		
	SO2自由: 20mg/L		
糖分: 1.2g/L以下			
こちらは、マセラシオン・カルボニックで生産しているワイン。2014年から本格的に生産を開始した。4品種のブレンド。前回はやや暗い味わいのワインテージだったので、今回は明るい雰囲気醸造の良さが出ています。きれいな黒い果実味が中心で、あけて時間がたつとともに、渋みが出てきます。冷製の前菜や中華、肉料理全般と相性がよさそうです。			