

100% Natural, Organic & Biodynamic Fine Wines



Vinos Cano Zarco / La Mancha ▼ 生産者：ヴィノス・カノ・ザルコ / ラ・マンチャ




概要

Cano Zarco家のボデガは、スペインの首都マドリッドから南東に約150kmドンキホーテで有名なカスティーリャ・マンチャ州の中心、モタ・デル・クエルボにあります。現当主のサムエルさんの家系は代々農業を営んでおり、ブドウ、小麦、玉ねぎやニンニクといった作物を約35haの畑で栽培しています。そのうちの6haがブドウ畑。標高は600-800m。粘土石灰質、石灰質、小石などの土壌です。ぶどうを含めすべての作物は厳格な栽培方法にのっとっているそうです。

サムエルさんは4世代目。もともとは共同生産所にアイレン種を販売する形態をとってきました。おじいさんが自家消費にもワインを作っていたこともあり、サムエルさんは自分が育てた有働で、自分たちでより自然に近い方法で美味しいワインを作りたいと考え、醸造を始めたそうです。そして、サムエルさんは学業を終え、2000年からフルタイムで畑を見ることとなります。そこから、アイレンに加えてシラー、テンプラニーリョ、プティヴェルド、グラシアーノ、ヴィヒリエガなどを植え始めます。

栽培・醸造

サムエルさんは2006年が初ビンテージ。年にアイレンで白ワインを醸造します。最初は祖父の倉庫で醸造していましたが、2011年に自身のワイン醸造所を建築し醸造を始めました。現在は、全てのワインにおいて、SO2や酵母、酵素などを使用せずにワインを作っています。

	AIRE EN EL PATIO 2015 Cuvée SOLANO		
	アイレ・エン・エル・パティオ・キュヴェ・ソラノ		
	アイレン100%		
	価格:3000円	色:白/橙	2015
	アルコール度数:13.2%		
	SO2合計:12mg/L	樹齢60年	
	SO2自由:0mg/L	-	
	PH:3.6		
			-


澄んだオレンジ・金・山吹色のような外観(写真参照)。黄色い花やカリン、アンズ、べっこう飴のような芳香。色合いを見たとき、ちょっと不安になりますが、裏腹にとってもきれいでクリアな味わいです。程よい酸味、適度なコク、浸漬に由来すると思われるほんのり渋みがあります。酸化などの印象はなく、きりっとした果実味を持った辛口です。黄色い硬いフルーツや梅系の印象で、引き締まった味わいです。中華料理、白身魚のグリルや鶏肉を使った料理と相性が良さそうです。

品種:アイレン100%

土壌:石灰質粘土土壌。樹齢60年。海拔800mに位置している。南西向きの緩やかな傾斜で、Solanoと呼ばれる風を受けています。土壌はより肥沃で深く、ワインは軽くフルーティです。


収穫:9月12日に行われ、非常に健全な状態でした。

醸造・熟成:除梗し6日間の浸漬をしたあとプレス。1000Lのオーク樽で発酵し、2016年4月に瓶詰。醸造、熟成の過程では無濾過、酸化防止剤無添加、無清澄、酸の調整もしていません。1000本

	Atardecer en el Patio 2016		
	アタルデセール・エン・エル・パティオ		
	ティント・デ・ラ・パンパナ・ブランカ100%(ティント・ベラスコ)		
	価格:3500円	色:白	2016
	アルコール度数:11.69%		
	SO2合計:10mg/L以下	樹齢11年	
	SO2自由:N/A	-	
	PH:3.13		
			-

品種:Tinto de la Pampana Blanca (Tinto Velasco) ティント・デ・ラ・パンパナ・ブランカ100%(ティント・ベラスコ)

標高約700mに位置する、La Montilla(ラ・モンティージャ)と呼ばれる石灰質、小石に覆われた土壌。樹齢は約11年。収穫は8月の後半に高い酸、適度な糖を持ったブドウだけ収穫し、残りのブドウは赤ワイン用になります。ブドウは手摘みされたのちボデガへと運ばれます。除梗をせずにプレス機へ。ゆっくりとプレス(同時にマセレーションも行われます)、自然酵母にてステンレスタンクで発酵。その後澱引きをし、フィルターをかけず2017年1月にボトリング。赤ブドウから作られた白ワイン。(いわゆるブランド・ノワール)生産本数1100本。


	PATIO ROSÉ 2015		
	パティオ・ロゼ		
	ティント・デ・ラ・パンパナ・ブランカ100%(ティント・ベラスコ)		
	価格:3000円	色:ロゼ	2015
	アルコール度数:11.87%		
	SO2合計:10mg/L以下	樹齢11年	
	SO2自由:N/A	-	
	PH:3.08		
			-

やや濃いめのピンクからサーモンっぽい色合い。濁っている感じはないですが、若干、澱があるようです。香りはアセロラや酸っぱいイチゴのようなニュアンス。抜栓時、多少、ピリピリした感じがあります。基本的にドライですフレッシュですが、イチゴやラズベリー的な果実の甘みも感じます。とても瑞々しいロゼワインです。サラダやシャルキュトリ、冷製の前菜全般と相性が良さそうです。

品種:Tinto de la Pampana Blanca (Tinto Velasco) ティント・デ・ラ・パンパナ・ブランカ100%(ティント・ベラスコ)


標高約700mに位置する、石灰質小の土の畑、La Montilla(ラ・モンティージャ)のブドウを使用。樹齢は約11年。

8月の後半に収穫。除梗せずプレス最初の25%の果汁はAtardecer en el Patioに使用し、75%の果汁はロゼに使用されます。果汁は630Lの栗樽に移され、2016年4月まで発酵、熟成されます。その後おり引きされ、フィルターにかけずにボトリング。生産本数2000本

	PAERIZA 2015			しっかりと濃い目の紫色、縁はピンク色の外観。香りはユニークで、黒い果実の芳香に、ほんのり磯やインキーな香りがまざっています。(還元的なニュアンスはありません)味わいはしっかりとした果実味にとともきれいな酸味としっかりとした渋み、そしてフレッシュな酸が良いバランスでまとまっています。肉厚ながら冷やかな雰囲気があります。赤身の肉料理やシャルキュトリー、パテ、レバーなどと相性が良さそうです。
	パエリサ			
	テイント・デ・ラ・パンパナ・ブランカ80%(テイント・ベラスコ)、その他20%			
	価格:2800円	色:赤	2015	
	アルコール度数:13.5%			
	SO2合計:4.8mg/L		樹齢11年	
	SO2自由:N/A		-	
	PH:3.77			

品種: Tinto de la Pampana Blanca (Tinto Velasco) テイント・デ・ラ・パンパナ・ブランカ80%(テイント・ベラスコ)、その他20%

石灰質、石灰質小石に覆われた土壌ですべて同時にブドウを収穫。2015年は大変厳しい年で、区画の約80%ものブドウが失われてしまいましたが、残った数少ないブドウは10月の初旬に素晴らしい熟成を見せました。ブドウは収穫されたのち、除梗。ステンレスタンクにて7日間の発酵。プレスし、セメントタンクに移され最終的なアルコール発酵、マロラクティック発酵を行います。その後セメントタンクで1年間熟成。生き生きとしたタンニン、フレッシュな果実味が特徴です。生産本数4000本

	PATIO 2013			濃い赤紫色でまだまだ若々しい外観。インキー、ボルドー系のニュアンスでカシスやプルーンなど。強い酸でジューシーな赤や黒い果実の熟した味わい。ほんのり揮発酸のニュアンスも感じる。メルゲーズなどスパイスを効かせたシャルキュトリー、脂身のある牛肉や羊肉と相性が良さそう。
	パティオ			
	シラー60%、プティヴェルド30%、グラシアーノ10%			
	価格:3200円	色:赤	2013	
	アルコール度数:14.8%			
	SO2合計:19mg/L		樹齢8-12年	
	SO2自由:0mg/L		-	
	PH:3.7			

品種:シラー60%、プティヴェルド30%、グラシアーノ10%

土壌:石灰質粘土土壌。シラーはとても砂質の割合が高い区画なので、とても小さい粒となる。樹齢は8-12年

収穫:品種ごとに別々で、シラーが9月中旬、グラシアーノとプティヴェルドは10月中旬。

醸造・熟成:各品種別に除梗、発酵、浸漬。浸漬は11か月以上続いた。アルコールとマロラクティック発酵は、野生酵母とバクテリアの働きで自然に起こった。その後でプレスし、さらに11か月間フレンチ樽とアメリカン樽で各品種ごとに熟成したのちにブレンド。冷蔵室で保管。無濾過、SO2無添加。8000本。