

## 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りしています。

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 2016 Cuvée Tarancona			色合いはやや濃いめの薄黄色・藁色、芳香は若干閉じこもり気味、味わいはクリアですが、到着直後で荒れているのか現状ややマメっぽさがあります。ちょっと落ち着かせてから、要確認という感じです。
	アイレ・エン・エル・パティオ・キュヴェ・タランコナ			
	アイレン100%			
	価格:3000円	色:白	2016	
	アルコール度数:11.7%			
	SO2合計:3.5mg/L		樹齢60年	
	SO2自由:0mg/L		-	
	PH:			

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。4つのサブゾーン(ソラーノ、アブレゴ、シエルソ、エントレアイレ)に植えているアイレンのワインをブレンド。


醸造・熟成:除梗し6日間の浸漬をしたあとプレス。650ℓの栗樽で発酵、1年熟成しブレンド後、軽く濾過して瓶詰。

	PATIO ROSÉ 2016			無濾過のせいもあり、やや濁りも見られますが濃いめのサーモンピンクの色合い、アセロラや赤いベリー系の芳香、前回のヴィンテージ同様、味わいもアセロラジュースやベリー系のジュースにほんのりとしたピリピリ感が心地よいです。サラダやシャルキュトリー、冷製の前菜全般と相性が良さそうです。
	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:3200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			

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。ステンレスタンクに移され発酵。2017年1月、フィルターにかけずにボトリング。生産本数1500本<王冠>

	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ってもきれいな酸味としっかりした渋み、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			
	ティント・デ・ラ・パンパナ・ブランカ80%(ティント・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) ティント・デ・ラ・パンパナ・ブランカ80%(ティント・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。冷蔵庫で保管。無濾過、SO2無添加。8000本。

	PATIO 2015			2012年はやや揮発酸強めの印象でしたが、今回は黒い果実のきれいな芳香です。ジューシーな果実味、渋みと酸共に比較的強めですが、不思議と肩の力が抜けた軽いニュアンスがあります。最後にほんのり収斂性があります。ビーフシチューや、スパイシーな肉料理などと相性が良さそうです。
	パティオ			
	シラー60%、プティヴェルド40%			
	価格:3200円	色:赤	2015	
	アルコール度数:15%			
	SO2合計:2.8mg/L		樹齢10-14年	
	SO2自由:0mg/L		-	
	PH:3.7			

品種:シラー60%、プティヴェルド40%

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10-14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(3か月)。アルコール発酵とマロラクティック発酵の後でプレスし、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。冷蔵庫で保管。無濾過、SO2無添加。生産量4000本。