

IFEZA (サモラ見本市機関) ワイン試飲会 @アカデミー・デュ・ヴァン青山

ワイナリー紹介資料



2023年4月
スペイン商業会議所(CCHJ)

IFEZA(サモラ見本市機関) とは

- ◆ IFEZA(Institución Ferial de Zamora、サモラ見本市機関)は、スペインの内陸部にあるカスティージャ・イ・レオン州サモラ県に、見本市、貿易・技術展示会、その他の活動を行うための会議・見本市・展示会などを開催することを目的として設立されました。



<https://ifeza.es/>



サモラのワインについて

この地域はブドウ栽培に非常に適した土地であり、この一帯の経済は昔から高品質ワインの生産によって支えられてきました。冬は寒さが厳しく、夏は乾燥して暑いことがこの土地の特徴です。そのため、白ワインではカスティージャ・マルヴァジア、モスカテル、ヴェルデホ、ゴデージョなどの品種が主力です。地域の赤ワインの中ではティンタ・デ・パイイスとテンプラニージョが際立っています。

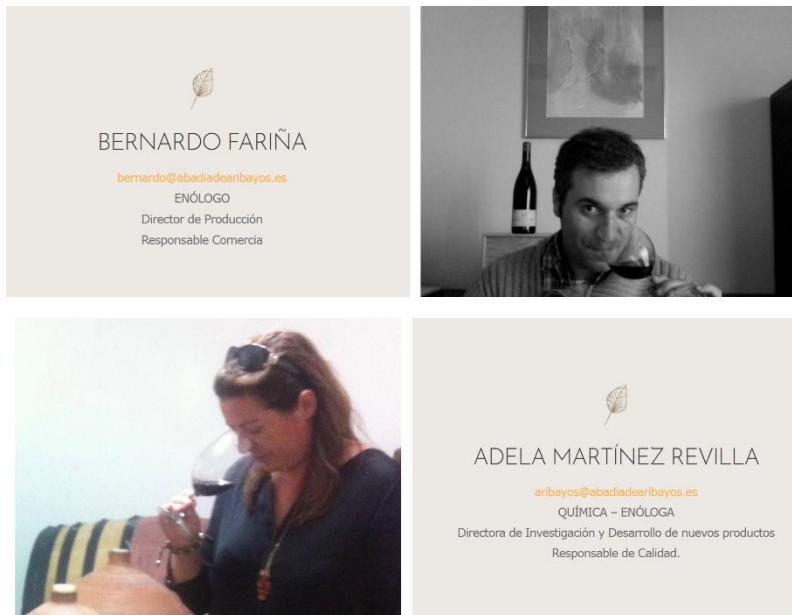
1) ABADÍA DE ARIBAYOS (アバディア・デ・アリバヨス)

- ◆ 25年以上のワイン造りの経験を持つ2人の醸造家が設立した小規模企業です。
- ◆ D.O. トロの貴重かつユニークなワインとサモラ産のプレミアムベルモットの生産を行っています。
- ◆ 受賞歴：
 - Bacco de Oro de la UEC (スペインソムリエ協会)
 - Arribe de Oro – Concurso Vinduero-Vindouro



<https://abadiadearibayos.es/>

D.O. トロ



2) BODEGA DÍSCOLO (ボデガ・ディスコロ)

- ◆ D.O. トロの小さなオーガニック／サステイナブルワイナリーです。2008年、個性的なワインを造ることを目的に設立。自社畑のブドウだけを原料として年間約5万本を生産しています。
- ◆ 2018年にブドウ畑とワイナリーの有機認証を取得。2015年からオーガニックワインを生産していますが、有機ブドウ栽培で定められた規定よりも厳しい管理方法を用いています。
- ◆ 土地、プロセス、製品への情熱により、テロワールを最大限に表現することを常に追求し、個性的なワインを生み出しています。現在、D.O.トロに6つの区画を持ち、表面積20.5ヘクタールの畑に樹齢40年から95年のティンタ・デ・トロ種のブドウを栽培しています。

DISCOLO

<https://www.vinodisco.com/es/>

D.O. トロ
(オーガニック)



3) DOMINIO DE SEXMIL (ドミノ・デ・SEXMIL)

- ◆ 150年以上の歴史をもつブドウ畑を根絶から救い、2003年に設立された企業です。
- ◆ フレンチオーク樽で長期熟成後、やはり長期の瓶内熟成を経た赤ワインを生産しています。
- ◆ 樹齢100年から150年のティンタ・デル・パイスのブドウ畑と、プロチェロ・ワインシリーズのために5ヘクタールの樹齢75年のティンタ・デル・パイスの畑を所有しています。



D.O.ティエラ・デル・ビノ・デ・サモラ



4) BODEGAS OTERO (ボデガス・オテロ)

- ◆ 1906年創業のワイナリー。
- ◆ 常に新たな醸造技術に適応するとともに、設備の近代化に取り組み、伝統と新技術を融合させています。
- ◆ ワイン畑は65ヘクタールの石の多い土地で、常に環境に配慮しながら、プリエト・ピカード、テンプラニージョ、メンシア、ヴェルデホの4種類のブドウを栽培。これらの品種から、白ワインと赤ワイン、若いワイン、クリアンサ、レセルバが造られています。
- ◆ ボデガス・オテロでは、国際的に認められているあらゆる種類のロゼに取り組んでおり、バジェス・デ・ベナベンテの名を世界中に轟かせています。



BODEGAS
OTERO

DESDE 1906

<https://www.bodegasotero.es/?lang=en>

D.O.P. バジェ・デ・ベナベンテ



5) BODEGAS VIRIATUS (ボデガス・ビリアタス)

- ◆ ワインの生産、瓶詰、流通を行う家族経営の企業です。
- ◆ D.O. トロ、D.O.P. バジェス・デ・ベナベンテ、IGP カスティーリャ・イ・レオンのワインを生産しています。
- ◆ ブドウ品種は、テンプラニージョ、ヴェルデホ、プリエト・ピクードなど、歴史的に地元の品種を使用。
- ◆ ワイン「Viriatius (ビリアタス)」と「Alboca(アルボカ)」は、権威ある国際コンクールで数々のメダルを受賞しています。



BODEGAS
VIRIATUS

<http://viriatius.es/>

D.O.P. バジェ・デ・ベナベンテ

D.O. トロ



6) BODEGAS Y VIÑEDOS ANDREA GUTIERREZ

Cámara de Comercio
Hispano Japonesa

日西商業会議所

Desde 1954

(ボデガス・イ・ビニエドス・アンドレア・グティエレス)

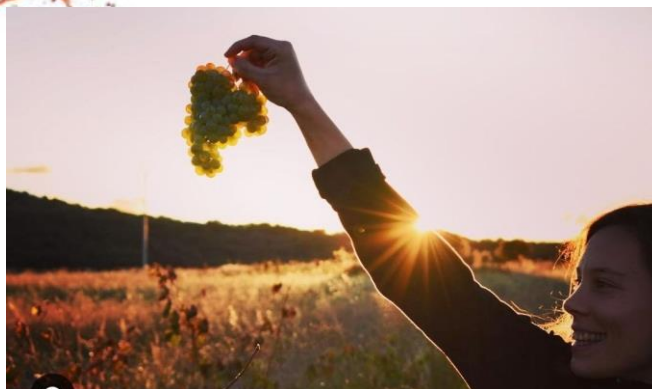
- ◆ 2002年に設立された家族経営のワイナリー。サモラの北部でレオンと接する町、フエンテ・エンカラダに位置しています。
- ◆ 15ヘクタールの自社畑では、テンプラニージョ、プリエト・ピクード、ヴェルデホ、マルヴァシアのブドウ品種を栽培し、個性的なワインを造っています。



BODEGAS
ANDREA GUTIERREZ

<https://bodegasandreagutierrez.com/>

D.O.P. バジエ・デ・ベナベンテ



7) BODEGAS Y VIÑEDOS SOTERO PINTADO (ボデガス・イ・ビニエドス・ソテロ・ピント)

- ◆ 樹齢の長いテンプラニージョ種を使用した伝統製法でワインの生産を行っています。
- ◆ ブドウ畑には、1849年から1852年にかけて植えられた160年の歴史を有するティント・フィノ種が栽培されています。1株あたりの収穫量が非常に少ないため、並外れた品質を誇っています。
- ◆ 畑は小石が混じった粘土石灰質土壌で、標高800メートルに位置しています。ブドウの木は、土地と環境の生命を守るために、先祖代々行われてきた持続可能な農業を維持して栽培されています。ワインの品質を最大限に高め、土地と一体化するために、生産量を極限まで減らし、低収量で栽培しています。



<https://bodegasoteropintado.com/>

D.O.ティエラ・デル・ビノ・デ・サモラ



ご参考

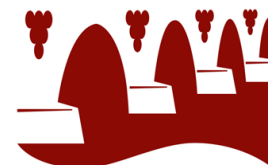
スペインのワイン産地



「ティエラ・デル・ビノ」(ワインの里)として知られるこの地域は、サモラ県の南東にあるドウエロ川の両岸にあります。総面積は1,799平方キロメートルで、合計56の自治区にわたり、そのうち46の自治区がサモラ県に、さらに10の自治区がサラマンカ県にまたがっています。この地域は乾燥した大陸性気候の極端な気温のから恩恵を受けます。冬は非常に寒く、夏は暑く乾燥します。冬の平均気温は3℃を超えず、夏は23℃に達します。降水量は少なく、年間400 mmにも達しません。標高は平均750mで、日照量は年間2.800時間を超えます。

この地域には多くの河川が流れているため沖積土壌で、表土は深く、浸透性が高く、優れた保持力を持っており、有機物は少なめです。下層は粘土が豊富です。砂は平野の表土によく見られますが、丘の中腹では砂利が一般的で、丘の上は小さな小石や石で覆われています。

DENOMINACIÓN DE ORIGEN



TIERRA
DEL VINO
Z A M O R A

ブドウ品種

主要品種： 赤： テンプラニーヨ

白： マルバジア、モスカテル、ベルデホ

認可品種： 赤： ガルナチャ、カベルネ・ソーヴィニヨン

白： アルビーヨ、パロミノ、ゴデーヨ

この地域の1ヘクタールあたりの平均生産量は、黒品種は約3.500kgで、白品種は5.000kgです。株仕立てのブドウ樹の一般的な植密度は、3m×3mの間隔で1ヘクタール当たり1,111本、または3,15m×3,15mで1,008本までと様々です。最近の垣根仕立てでは1ヘクタール当たり3m×1,5mまたは3m×1,3mの間隔で2.222本または2.564本という植密度が一般的です。現時点で垣根仕立ては、栽培されているブドウ全体の約18%です。登録されているブドウの平均樹齢は65年です。

出所 Food & Wine from Spain :

<http://www.jp.foodswinesfromspain.com/wine/sw-map03c.php#toro>

トロは歴史的なワイン産地として、過去20年間で大きな復活を遂げました。土地の固有品種であるティンタ・デ・トロをベースにした、リッチでパワフルな良く熟した赤ワインがその可能性を示し始めたのは、確かな技術を持った新世代の醸造家たちの登場と、ステンレス設備への投資が行われたことによるものです。過去10年間で、収穫方法についての継続的な向上もありました。数十年にわたるこのワイン進化は、国内外のワイン評論の世界で「マグマの中の主役」と位置づけられてきました。

トロの赤ワインを中世以来有名にし、そして非凡なものにしているのは、ブドウの持つ最高の強さ、豊かな果実味、新鮮さ、酸味、熟成する能力、そしてこれらの組み合わせです。地元の生産者は、トロの若いワインは2年熟成させた時にピークを迎え、クリアンサは5年から9年、レセルバは13年、そしてグラン・レセルバは20年であると考えています。

トロのワイン

トロのワインの品質へのこだわりとは、原産地指定を管理する規制に則った厳格な基準を満たすことを意味します。これらの規制は、ブドウ畑における植樹方法や関連する文化的慣行から始まり、ボトル製品の商品化に至るまでのプロセス全体に、特定の基準をもって適用されます。ワイン自体の品質基準のみならず、収穫方法やラベリングの仕方、製品の配送に至るまでが、原産地とともに保証されます。

赤ワインは主にティンタ・デ・トロで作られます。その成分のバランスが卓越したワインの品質に反映されるため、適度な成熟が常に必要とされています。

除梗されたブドウは容器に入れられ、ワインの種類に応じて、皮とともに発酵させます。若いワインは容器内に短期間置かれ、長期間熟成させるワインはオークのボルドー樽で熟成されます。時間の経過とともに樽からの抽出物とワインは馴染み、その寿命を長くします。

また、この地域の特殊な気候条件によりティンタ・デ・トロは早い時期に完熟するので、ワイナリーでは、マセラシオン・カルボニック（炭酸ガス浸出法）によるワインを造ることも出来ます。この新鮮で香り高いワインは、ブドウが収穫された年の11月から商品化されます。



出所 Food & Wine from Spain :

<http://www.jp.foodswinesfromspain.com/wine/sw-map03c.php#toro>