



Bodega Marañones

スペイン/ヴィノス・デ・マドリッド
ボディガ・マラニヨネス

マドリッドで魅惑のワイン造り ミネラル×高地の酸×土壌の可能性

自信を持ってご紹介させて頂く、スペインワイン。2012年のVini Japonでも来日しましたので彼(フェルナンド・ガルシア)に直接会った方も大勢いらっしゃると思います。Vini Japon 2008年に来日したオリヴィエ・リヴィエールに続くスペイン第二段です。

オリヴィエがリオハのパイオニアなら、フェルナンドは1990年に認定されたDO/ Vinos de Madrid (ヴィノス・デ・マドリッド)のナチュラルワインのパイオニアと言っても過言ではありません。マドリッドはご存知ヨーロッパで一番の高地にある首都。そのマドリッドから70kmの所で高度は600 ~ 800mにおよび、凍りつく冬と焼けつくような夏を兼ね備えております。

1978年マドリッド生まれ。お父様は図書士、と全くワイン造りとは無縁の仕事をしております。しかし毎週家族でマドリッド周辺の田舎にピクニックに出かけるのが、ガルシア家の習慣で、フェルナンドは小さい頃から自然の中で遊ぶのが大好きで、田舎にいる方が大都会マドリッドよりも落ち着くようになったのです。それが影響してか、大学は農学部を選び、農業全般を研究しました。そして最終的に興味を持ったのがワイン。それもごく自然に足を入れていたのです。マドリッドのラ・ビーニャというパリにもお店がある有名な酒屋さんに勤め、スペインの色々な生産者の所で働き、その間色々な生産者を訪問しました。

彼が個人的に好きなワインはスペインのワインより、フランスワイン。ロワールやブルゴーニュが大好きで、ワインに一番重要なのは酸味とミネラル、これをどうやってスペインワインに取り入れるのか???いつもそればかり考えておりました。

結果、彼が興味を覚えたのがピオディナミです。スペインにはあまり情報がありません。ですからフランスのサロンに出かけては自ら情報を探すのでした。そんな中、オリヴィエ・リヴィエールと出会います。若い彼らはいつも美味しいワイン造りについて討論し合い、一歩出遅れているスペインにも新風をと自らワインを造る事を決意。そんな彼に1つのチャンスが訪れました。弁護士のFernand Cornejo氏との出会いです。彼は15haの畑を持っており、それは自然が好きで、あまりワイン造りに興味があった訳ではありませんでした。彼は貴族の出身で沢山の資産を持っているのです。そんなコルネホ氏と同じ名前のフェルナンドは意気投合。もともとフェルナンドは農業学者というタイプでとてもインテリな理論もしっかりしている常識派。生産者と紹介されなければワイン造りしている感じには見えません。15haある畑は全てが古い樹齢で平均60年位です。どれも素晴らしい畑です。

何故、樹齢が古いかというと、この地も例外なくフィロキセラに悩まされ、その後ブドウを植えかえ、その世代の畑なので全てが60 ~ 80年という古い畑が今も財産のように存在しているのです。白はアルビリーヨ(ARBILLO)という土着の品種のみ。赤はガルナッチャが一番多く、カリニャン・テンプラニーヨ・シラーと植わっております。15ha畑があっても1haあたり1000 ~ 1500本しかブドウが植わっていないので、生産量はとても少ないです。

何故なら畑の周りにはオリーブやブラックベリー・プラム等色々な植物が植わっております。特に珍しいのが栗の木です。普通、北スペインにしか生息しないのですが、ここは標高800mと高くその為栗が育つのです。年間雨量も600 ~ 800mmとワインには理想的です。ブドウ畑はいつかに点在しており、1つ1つが個性的。特にガルナッチャが色々な畑にあって、砂地にシリカの畑や粘土石灰質等々、畑を見学するだけで2時間もかかりました。スペインは太陽が豊富で他の産地では太陽をいかにブドウに取り入れるかが課題ですが、ここではいかに太陽をあてないようにするかが重要になります。北向きの畑の方が良かったり、ブドウの枝を手で包んで太陽をブドウに当てないような努力がなされます。そして標高1000mの畑は、大きな岩のような石が沢山合って、そこにブドウが植わっているので自然と根が下に下に伸び、結果ミネラルがたくさん取り入れられるのです。

敷地の中に空き地があって、将来ガルナッチャを植樹するそうです。何故この品種か?との問いに、テンプラニーヨだとここでは渋みが強すぎて固いワインになってしまう、シラーもフロールなのが生まれにくい、との事。スペインも広いのです。

我々のイメージはどうしてもテンプラニーヨですが、そんなおどろきではないのです。彼のワインを飲んで下さい。全て主張があり、素晴らしいアロマとミネラルでまるでフランスワインです。こんなスペインワインも愛情があれば誕生するのです。

これからどんどん素晴らしいワインを造って貰いたい、まさにスペインの将来を背負って立つ生産者です。

(新井順子)

我々のイメージはどうしてもテンプラニーヨですが、そんなおどろきではないのです。彼のワインを飲んで下さい。全て主張があり、素晴らしいアロマとミネラルでまるでフランスワインです。こんなスペインワインも愛情があれば誕生するのです。

【43152】Tapafugas タパフガス17	
呼称	DO Vinos de Madrid ヴィノス・デ・マドリッド
参考小売	¥2,500
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口
栽培/認証	ピオディナミ / -
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量
	花崗岩 ComingSoon ComingSoon
品種 (収穫/樹齢)	モスカテル70% マルヴァール30% (手摘み / ComingSoon)
醸造 酵母	自生酵母
発酵 熟成	木樽で発酵後、8ヶ月間熟成
SO2	トータル:64mg/L
アルコール度	14%
特徴	毎年実験的に限られた生産量のためのリリースで、フェルナンドの友人であり同村出身の精神科医で皆に愛される友人タパフガスへのオマージュとして造られます。モスカテルとマルヴァールを木樽で発酵後、8ヶ月熟成しました。クリアなイエロー、パインアップルや青りんごの香り、花の蜜のニュアンスに果実味と酸が溶け込んだ厚みのあるボリューム感をお楽しみいただけます。



SOLD OUT



【43497】El Quebro エル キエブロ18				【43499】Picarana ピカラナ18			
呼称	DO Vinos de Madrid ヴィノス・デ・マドリッド			呼称	DO Vinos de Madrid ヴィノス・デ・マドリッド		
参考小売	¥2,800			参考小売	¥2,900		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオロジック ビオディナミ / -			栽培/認証	バイオロジック ビオディナミ / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	砂質	650m ~ 850m・南西	4ha・15hl/ha		花崗岩	650m ~ 850m・南西	4ha・15hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	アルビーリョ・レアル100% (手摘み / 平均5年)			品種 (収穫/樹齢)	アルビーリョ・レアル100% (手摘み / 平均70年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月30日収穫 / 空気圧式圧搾 フードルで9ヶ月間発酵・熟成 軽く濾過・無清澄			発酵 熟成	8月収穫 / 空気圧式圧搾 10hl・15hlのフードルで1ヶ月間発酵 そのまま9ヶ月間シュールリー熟成 軽く濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2019年7月9		
SO ₂	収穫後: 59mg/L 熟成中: 30mg/L 瓶詰め前: 15mg/L トータル: 87mg/L			SO ₂	収穫後: 59mg/L 熟成中: 30mg/L 瓶詰め前: 15mg/L トータル: 86mg/L		
アルコール度	13%			アルコール度	13.5%		
特徴	マドリッド近郊、9月末に収穫した砂質に育つ樹齢5年の若いアルビーリョレアルをプレス後フードルで9ヶ月発酵・熟成しました。やや青みのあるライトイエロー色、レモンやミネラル、ホエイの香りを感じます。金柑や柑橘のエキスが詰まった味わいは、ほんの少し乳酸のニュアンスもありつつ、ミネラル感やアルコール感が下支えとなった骨組みのしっかりとしたボディが印象的です。			特徴	マドリッド近郊で標高650mを超える4区画の高樹齢のアルビーリョレアルを8月に収穫しプレス、フードルで1ヶ月発酵、そのまま9ヶ月熟成しました。中程度の粘性にクリアなライトイエロー、青りんごやミネラルの香りを感じます。柑橘の旨みある酸と、ほんのり塩味がアクセントとなり酸化熟成のニュアンスに優しいミネラルが溶け込みアフターへと流れます。		
【43500】Piesdescalzos ピエスデスカルソス18				【43501】Treintamil Maravedies トレンタミル マラヴェディエス18			
呼称	DO Vinos de Madrid ヴィノス・デ・マドリッド			呼称	DO Vinos de Madrid ヴィノス・デ・マドリッド		
参考小売	¥4,200			参考小売	¥2,700 ★		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオロジック ビオディナミ / -			栽培/認証	ビオディナミ / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	花崗岩	750m・全方位	0.6ha・21hl/ha		花崗岩 砂利	650 ~ 800m・南西	10ha・35 ~ 40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	アルビーリョ・レアル100% (手摘み / 平均70年)			品種 (収穫/樹齢)	ガルナッチャ 90% その他10% (手摘み / 30 ~ 70年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	8月上旬収穫 / 空気圧式圧搾 15hlのフードルで1ヶ月間発酵 そのまま9ヶ月間シュールリー熟成 軽く濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2018年7月末			発酵 熟成	10%除梗、低温で醸し / 30~45hlの木樽とステンレスタンクで発酵(ピジャージュあり) 25~115hlのフードルで8ヶ月シュールリー熟成 アッサンプラージュして45hlの木樽で2ヶ月熟成		
SO ₂	収穫後: 49mg/L 熟成中: 20mg/L 瓶詰め前: 15mg/L トータル: 125mg/L			SO ₂	収穫後: 20mg/L 発酵後: 20mg/L トータル: 44mg/L		
アルコール度	13%			アルコール度	14%		
特徴	標高750mを超える丘の頂上にある単一畑の花崗岩に植わる高樹齢のアルビーリョレアルを8月上旬に収穫しプレス、フードルで1ヶ月発酵しそのまま9ヶ月熟成しました。透明感のあるライトイエロー、金柑やグレープフルーツ、青いメロンの香りを感じます。柔らかいエキスが優しく拡がり、グレープフルーツの酸が更に心地よさを膨らませ、余韻も佳き印象です。			特徴	標高650mを超える7区画に植わる高樹齢のガルナッチャを主体に10%のみ除梗し醸し後、ピジャージュしながら発酵。数種類のフードルでシュールリー熟成後、アッサンプラージュし木樽で2ヶ月寝かせました。薄いガーネット色、ライトでビュアな味わいは梅のニュアンスが強くピターな果実に引き締めのある収斂性、洗練されたキレのある酸が一本通っていてエレガントな味わいを生んでいます。		

【43498】Dario ダリオ18			
呼称	DO Vinos de Madrid ヴィノス・デ・マドリッド		
参考小売	¥3,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオディナミ / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	花崗岩	700m・南西	1ha・25hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	モラーテ100% (手摘み / 平均20年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	全房で、低温醸し・発酵(マロラクティック発酵あり) 500 ~ 700Lのフレンチオーク樽で8 ~ 9ヶ月熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	アルコール発酵時: 2mg/L 瓶詰め時: 2mg/L トータル: 106mg/L		
アルコール度	12%		
特徴	標高700mの花崗岩に育つ樹齢20年のモラーテを全房で低温で醸し・発酵後、マロラクティック発酵しフレンチオーク樽で8 ~ 9ヶ月熟成しました。オレンジを帯びたクリアなガーネット色、ミネラルやトマト、ペリー、カイエンペッパーの香り、トマトの酸が溶け込んだ冷涼感、密なタンニンがアクセントとなったベジーなニュアンスで、余韻はやや短めですがスッキリとした印象を受けます。		

[43151]Marañones マラニョネス17				[43502]Marañones マラニョネス18			
呼称	DO Vinos de Madrid ヴィノス・デ・マドリッド			呼称	DO Vinos de Madrid ヴィノス・デ・マドリッド		
参考小売	¥3,600			参考小売	¥3,600		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオディナミ / -			栽培/認証	ビオディナミ / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積	テロワール	土壌	標高・向き	面積
	片麻岩 シスト	750 ~ 850m・北	2.5ha		片麻岩 シスト	750 ~ 850m・北	2.5ha
品種 (収穫/樹齢)	ガルナッチャ 100% (手摘み / 50 ~ 70年)			品種 (収穫/樹齢)	ガルナッチャ 100% (手摘み / 50 ~ 70年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	全房で低温で醸し 33hlの木樽で発酵(ピジャージュあり)			発酵	全房で低温で醸し 33hlの木樽で発酵(ピジャージュあり)		
熟成	500Lの木樽とフードルで12ヶ月間熟成 / 無濾過			熟成	500Lの木樽とフードルで12ヶ月間熟成 / 無濾過		
SO ₂	収穫後:20mg/L 発酵後:20mg/L トータル:69mg/L			SO ₂	収穫後:20mg/L 発酵後:20mg/L トータル:57mg/L		
アルコール度	14%			アルコール度	14.5%		
特徴	標高750 ~ 850mの片麻岩・シスト土壌で育ったガルナッチャを全房で低温で醸し後、木樽で発酵し500Lの木樽とフードルで12ヶ月熟成しました。わずかに朱色のあるルビー色、ザクロやナッツ、フランボワーズの香り、柔らかく上品な酸味に穏やかなタンニンが溶け込んでいて全体に丸みもあり、角の取れた美味しさと滑らかなボディ、余韻が長くフランボワーズの香りが残ります。			特徴	標高750 ~ 850mの片麻岩・シスト土壌で育ったガルナッチャを全房で低温で醸し後、33hlの木樽で発酵し、500Lの木樽とフードルで12ヶ月熟成しました。淡く透明感のあるガーネット、いちごやアセロラ、すりおろしリンゴ、クランベリー、上品な酸を感じるアタック、いちごの果実味が口中に拡がりたっぷりのベリー香とシャープな酸味がアフターまで続きます。		
[42814]Labros ラブロス16				[43148]Labros ラブロス17			
呼称	DO Vinos de Madrid ヴィノス・デ・マドリッド			呼称	DO Vinos de Madrid ヴィノス・デ・マドリッド		
参考小売	¥4,300			参考小売	¥4,300		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオディナミ / -			栽培/認証	ビオディナミ / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積	テロワール	土壌	標高・向き	面積
	小石 砂利	650m・西	0.7ha		小石 砂利	650m・西	0.7ha
品種 (収穫/樹齢)	ガルナッチャ 100% (手摘み / 平均70年)			品種 (収穫/樹齢)	ガルナッチャ 100% (手摘み / 平均70年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	全房で低温で醸し 33hlの開放桶で発酵(ピジャージュあり) (マロラクティック発酵あり)			発酵	全房で低温で醸し 33hlの開放桶で発酵(ピジャージュあり) (マロラクティック発酵あり)		
熟成	500Lのフレンチオークで12ヶ月間熟成 / 無濾過			熟成	500Lのフレンチオークで12ヶ月間熟成 / 無濾過		
SO ₂	収穫後:20mg/L 発酵後:20mg/L トータル:33mg/L			SO ₂	収穫後:20mg/L 発酵後:20mg/L トータル:33mg/L		
アルコール度	14%			アルコール度	14%		
特徴	標高650mの単一畑で小石混じりの砂利土壌に植わるガルナッチャを全房で低温で醸し、開放桶で発酵後、フレンチオークで12ヶ月熟成しました。オレンジの入ったルビーカラー、しっかりとした粘性、干し柿やピワ、フランボワーズ、干しブドウの香り、熟成によるまろやかさ、角が取れた丸み、酸味が溶け込んだ穏やかなタンニンが優しさを増し長い余韻へと導きます。			特徴	標高650mの単一畑で小石混じりの平均樹齢70年のガルナッチャを全房で低温で醸し、開放桶で発酵後、フレンチオークで12ヶ月熟成しました。黒色に入った薄いガーネット色、グロゼイユやブラックチェリー、ザクロ、湿った森の土の香り、複雑味がありしっかりと活力のあるタンニンと収斂性のあるココの旨味、味わいの構成がしっかりと骨格の良さが感じられます。		
[43503]Labros ラブロス18				[43504]Peña Caballera ペーニャ カバジェッラ18			
呼称	DO Vinos de Madrid ヴィノス・デ・マドリッド			呼称	DO Vinos de Madrid ヴィノス・デ・マドリッド		
参考小売	¥4,300			参考小売	¥4,900		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ		
栽培/認証	ビオディナミ / -			栽培/認証	ビオディナミ / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	小石 砂利	650m・西	0.7ha		花崗岩	850m・傾斜のある北	1.5ha・20hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ガルナッチャ 100% (手摘み / 平均70年)			品種(収穫/樹齢)	ガルナッチャ 100%(手摘み / 平均65年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	全房で低温で醸し 33hlの開放桶で発酵(ピジャージュあり) (マロラクティック発酵あり)			発酵	9月16日収穫 / 全房でトロンコニック樽で スミマセラシオンカルボニック / 空気圧式圧搾 30hlのトロンコニック樽で65日間発酵		
熟成	500Lのフレンチオークで12ヶ月間熟成 / 無濾過			熟成	15hlのフードルで20日間マロラクティック発酵 そのまま12ヶ月シュールリー熟成 / 無濾過・無清澄		
SO ₂	収穫後:20mg/L 発酵後:20mg/L トータル:33mg/L			SO ₂	収穫後:40mg/L マロラクティック発酵中:25mg/L 瓶詰め前:10mg/L トータル:37mg/L		
アルコール度	14.5%			アルコール度	14.5%		
特徴	標高650mの単一畑で小石混じりの砂利土壌に植わる平均樹齢70年のガルナッチャを全房で低温で醸し、開放桶で発酵後フレンチオークで12ヶ月熟成しました。朱色が入ったルビー色、ブラックチェリーやフランボワーズ、ブルー、ローリエの香りを感じます。キュッと締まった酸に穏やかなタンニン、酸味もありながらしっかりとした味わいで長いアフターを楽しめます。			特徴	最も標高の高い850mに位置する1.5haの単一畑のトップキュヴェ、花崗岩土壌で育つ高樹齢のガルナッチャを全房でスミマセラシオンカルボニック後プレス、トロンコニック樽で発酵し、フードルでマロラクティック発酵・熟成しました。クリアなオレンジガーネット色、野イチゴやミネラルの香り、爽快なミネラル感溢れるアタックにワイルドベリーの旨味にタンニンがアフターに拡がります。		

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)