

Amós Bañeres スペイン／カタルーニャ アモス・バニエレス

SIN プロジェクト

ビギナーからベテランまで御用達のヴァンナチュール!

SIN プロジェクトはカタルーニャ地方ペネデスの土地で素晴らしいオーガニック栽培のグローワーであるアレックス・ライオスと、一切の添加物を使用しない醸造でかつテロワールをしっかりと表現した素晴らしいワインを造るアモス・バニエレスによる新しいプロジェクトです。

アレックスはこの地で代々続く大きなカヴァの生産者で、ファミリーは膨大な土地をペネデスに持ってカヴァを造っていました。現在も8つほど自分のブランドを別で持っています。SINプロジェクトのワイン3種類は、すべてアレックスが所有しているピオの畑で育てたブドウからできています。

アモスのファミリーもペネデスに土地を持っていて、アモスは若い頃は違う仕事をしていましたが、やはり自分の土地に戻り自然の産物を造り出したいとの思いで、2011年から家族の持っていた古い5haの畑を引き継ぎました。今でもアモスの畑は5ha弱、別ブランドとしてワインをつくっています。SINプロジェクトの醸造家がこのアモスです。

オーガニックでかつ酸化防止剤ゼロのワインを造りたいと思っていたこの土地の大地主のアレックスと、ピオディナミで全て手作業でワインを造り始めたアモス。自分たちの土地でその共通の思いから二人が手を組み2018年からスタートさせたのがこのSINプロジェクトです。

(注:アレックスとアモスの二人は2015年からEls Vinyrons(エルス・ヴィニエロンス)という別ブランドでもコンビでワインをつくっており、そちらはワインダイヤモンドさんが輸入されています。)

ブドウはアレックスの家族が所有するカヴァの広大な土地で全てオーガニック栽培をされ、醸造もアルティザンワインを造りたいと思っていたアレックス家の醸造所で行われます。

醸造はアモスによるもっと幅広いレンジのワインを造りたいと思っていたインスピレーションとアーティスティックな部分が反映されています。

彼らのワインの美しい特徴は、飲み易く品種の特徴を表現しつつ、直球な味わい、ピュアなフルーツが十分に感じられる所で、ペネデスの他のワインとの違いを見せ付けています。

SINの意味はスペイン語で、“それ以外ない”“無し”と言う意味です。

化学肥料無し、品種もブレンドなしの1品種、醸造は手を加えること無し、添加物無し、酸化防止剤ゼロ。

2018年はこのプロジェクトの初ヴィンテージでありながらも、通常の2倍近い雨量に見舞われたやや難しい年でした。おかげでこのプロジェクトのより軽く、軽快でフレンチっぽいバジラルなワインを造りたいと思っていた彼らの目標により近づけたのかも知れません。

SINプロジェクトはよりシンプルに土地と品種の個性を表したワインだと思えます。

広く清潔なセラーと広大で素晴らしい畑をもつアレックスと、ナチュラルワインの醸造のトップのアモスが手を組むことで、エントリーレベルのナチュラルワインとして素晴らしいクオリティと個性、手に取りやすい価格帯を表現しています。アレックス一人でもアモス一人でもできなかった事です。1+1=2に留まる事なく、その可能性はまだまだ大きくなっていきそうです。



Diony

【36313】SIN Cava Xarel-lo シンカヴァ チャレツ22				【36690】SIN Xarel-lo チャレツ23			
呼称	D.O.Cava カヴァ			呼称	D.O.Penedès ペネデス		
参考小売	¥2,900 ★			参考小売	¥2,700 ★		
規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
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
	粘土石灰	300m・東、西	6.2ha		粘土石灰(海洋生物化石混じり)	300m・東、西	3.5ha
品種(収穫/樹齢)	チャレツ100%(手摘み/30~60年)			品種(収穫/樹齢)	チャレツ100%(手摘み/30~60年)		
醸造	酵母	自生酵母		醸造	酵母	自生酵母	
	発酵・熟成	除梗後、空気圧式压榨 / 50hlのステンレスタンクで発酵糖が残った状態で瓶詰め 9ヶ月間以上瓶内発酵・熟成 ドザージュなし / オーダーの毎にデゴルジュマン / 無濾過・無清澄			発酵・熟成	15%は除梗し醸し後、空気圧式压榨 85%は全房で軽くプレス 100hlのステンレスタンクで6ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄	
	SO ₂	無添加 トータル:25mg/L			SO ₂	無添加 トータル:19mg/L	
ガス圧	6.0気圧			アルコール度	11.5%		
アルコール度	11.5%			特徴	カタルーニャ・ペネデス、アレックスとアモスのSINプロジェクトで粘土石灰土壌で育つチャレツを15%は除梗し醸しプレス、85%は全房でプレス後、100hlのステンレスタンクで発酵・熟成しサンプルで瓶詰めしました。輝きのある淡いイエロー色、バナナやメロン、瓜の香りを感じます。瑞々しい口あたりに角のとれた酸と穏やかな果実味が感じられる爽やかで心地の良い仕上がります。		
特徴	カタルーニャ・ペネデス、アレックスとアモスのSINプロジェクトで、チャレツをプレス後ステンレスタンクで発酵、糖が残った状態で瓶詰めしルミアージュしながら瓶内発酵・熟成しました。細かくクリーミーな泡立ちに透明感のあるグリーンイエロー、二十世紀梨やグレープフルーツやライムの香り、シャープなアタックでフレッシュさもあり、上質でドライなクリアなアフターを楽しめる逸品です。						
【36314】SIN Ull de Llebre シンウイ・ダ・リエブレ22							
呼称	D.O.Penedès ペネデス			呼称	D.O.Penedès ペネデス		
参考小売	¥2,600 ★			参考小売	¥2,600 ★		
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	ビオロジック / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
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
	石灰岩 砂	250m・東、西	3.4ha		石灰岩 砂	250m・東、西	3.4ha
品種(収穫/樹齢)	ウイ・ダ・リエブレ(テンブラニーリョ)100%(手摘み/平均35年)			品種(収穫/樹齢)	ウイ・ダ・リエブレ(テンブラニーリョ)100%(手摘み/平均35年)		
醸造	酵母	自生酵母		醸造	酵母	自生酵母	
	発酵・熟成	50%全房・50%除梗し、2日間醸し ステンレスタンクで発酵・マロラクティック発酵後、 6ヶ月間熟成 無濾過・無清澄			発酵・熟成	50%全房・50%除梗し、2日間醸し ステンレスタンクで発酵・マロラクティック発酵後、 6ヶ月間熟成 無濾過・無清澄	
	SO ₂	無添加 トータル:15mg/L			SO ₂	無添加 トータル:15mg/L	
アルコール度	11.5%			アルコール度	11.5%		
特徴	畑の専門家と醸造家がタッグを組むプロジェクトSIN、環境に優しい農業も追求しています。テンブラニーリョを50%全房・50%は除梗し醸し後、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡いルビー色、フランボワーズやいちご、スマイルのアロマを感じます。バランスのよい味わいでやさしいタンニンと控えめな酸味、丸みがあり口あたりのよいミディアムボディに仕上がっています。						

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)