

リオハ同様の潜在能力を持つ土地ナバーラで、
徹底した自然栽培を実践し造られた高コスパワイン。



ボデガス・ロゴス



SPAIN

リオハで老舗として知られる、4代に渡って伝統的な赤ワインを作ってきた生産者「ヴァルサクロ」が、お隣のナバーラで設立したボデガです。

スペインのワイン産地の中でも、特に昨今注目を集めている産地の一つが、このナバーラです。ナバーラは、ピレネー山脈からエbro河沿いの渓谷まで、なだらかに広がる緑の大地に位置しており、バスク語で「山々に囲まれた平原」に由来するとも言われています。

冬はピレネー山脈からの冷たい風が吹き、暑く乾燥した夏をもたらす大陸性気候ですが、春と秋は温暖でぶどうの生育には十分な降雨量があります。

このD.O.は、長いあいだ隣の名醸地リオハの陰に隠れた存在でしたが、1980年ごろ、転機が訪れました。

ナバーラ栽培・醸造研究所(EVENA)を中心にした試験栽培・醸造の結果、実は地場品種ガルナッチャの他に、スペイン最高の高貴品種、「テンブラニーリョ」の栽培にも適していることが判明したのです。

その後ナバーラの生産者達は畑の植え替え、醸造設備の革新などを行い、高品質なワインを生み出すようになったため、ナバーラの赤ワインの存在は次第に知られるようになりました。今ではナバーラは国際的に通用する赤ワインの生産地として高く評価されています。

ヴァルサクロ家はいち早くその土地の赤ワインのポテンシャルに気づいていました。当時ほとんどガルナッチャが占めていたこの土地に、いち早くテンブラニーリョを植え、その畑も今では樹齢80年余りです。他に比べ明らかに平均樹齢が高い畑、この点もボデガス・バルサクロが他ワインに比べて有利な点です。



～D.O. ナバーラにある新しい“ボデガス・ロゴス”は、祖父、曾祖父が植えた樹齢80年以上の古株を使用する。標高700mに位置する小山の頂上にまで広がる畑で、昼夜の気温差が大きい夏の微気候が深みのあるブドウを結実させている。～



～化学肥料の使用を止めたのは10年前のことだ。たゆまぬブドウの木の病気予防対策。さらに、害虫駆除対策、雨水を溜池で浄化し再利用するなど、日夜、自然環境と共存する努力を行っている。

ぶどうの収穫から丹精を込めて、ゆっくりとワインを育てるのがエスクデロのポリシー。今年の収穫年も歴史にその名を刻むであろうことは間違いない。

スペインのワイン専門月刊誌「Mi Vino」第10号

(2007年2月)より抜粋

リオハ同様の潜在能力を持つ土地ナヴァーラで、
徹底した自然栽培を実践し造られた高コスパワイン。



ボデガス・ロゴス



SPAIN

ペドロ・デ・イヴァル・クリアンサ

PEDRO DE IVAR CRIANZA

- 原産国：スペイン
- 産地：ナヴァーラ
- 原産地呼称（DO）：ナヴァーラ
- 樹齢：80 年
- 品種：テンブラニーリョ 70% ガルナッチャ 20% マスエロ 10%
- 醸造方法・熟成期間：

セメントタンクを用いた伝統的な手法で醸造、アメリカンオーク樽で 12 カ月間熟成。

- 容量：750ml



熟成によるまろやかな美味しさは、「家で寝かせる必要がない＝買った時が飲みごろ」という、スペイン
ワインの長所をよく表わしています。

カンペズエロ

CAMPEZUELO

- 原産国：スペイン
- 産地：ナヴァーラ
- 原産地呼称（DO）：ナヴァーラ
- 樹齢：40 年
- 品種：テンブラニーリョ 70% ガルナッチャ 30%
- 醸造方法・熟成期間：

アメリカンオークで 6 か月間熟成させ、その後地下セラーで瓶熟成させました。

- 容量：750ml



古木のワインの深みがこの価格で味わえる喜びが、ヴァルサクロ家初代の目利きにより実現しました。



株式
会社

トゥエンティーワン コミュニティ

TEL：03-5413-3211
FAX：03-5413-3212

MAIL：w_info@21cc.co.jp
<http://www.21cc.co.jp/>