

スペイン最高ランクの生産地リオハの古参ボデガから贈る、
評論誌高評価の伝統的ワイン



ボデガス・ヴァルサクロ



SPAIN

ボデガス・ヴァルサクロはスペインのリオハ地方で 150 年以上の歴史を持つ、歴史的なボデガ（醸造所）です。

スペインで最も名高い赤ワイン産地リオハは、スペインで最初に赤ワインの樽熟成を始めた場所。

それ以来、高貴ぶどう品種「テンプラニーリョ」を使い、高品質な赤ワインを作り続けます。

現在は3つの醸造所で、国内外で評価の高いワインを作っています。

あのミシュランの三つ星付きとして有名な「サンパウ」でもオンリスト！

伝統的なリオハワインとロバート・パーカーの評価も高いモダンなワインを作る「ボデガス・ヴァルサクロ」、標高の高いリオハの気候を活かし、高品質なカバを作る「ボデガス・エスクデロ」、そして曾祖父の代から伝わる樹齢 80 年を超える畑が自慢の「ボデガス・ロゴス」の3つが、それぞれの特徴を際立たせながら、コストパフォーマンスの高いデイリーワインから、とおきの日に楽しみたい高品質なワインまで幅広く手掛けます。

リオハは、スペインで一番ランクの高い生産地です。

フランスでいうならボルドー。

山脈に囲まれた標高 300～700mの土地は、ぶどうの育成に最適な天候と土壌です。（日本の長野県とおなじです）

ぶどう品種はテンプラニーリョを用い、ワインのランク付けによって、ホーベン～グラン・リゼルヴァまで分かれています。ヨーロッパでは珍しくアメリカンオークの樽を使用するのが主流です。

この素材はウイスキーなどにもよく用いられるますが、バニラを思わせる、上品な甘い樽香が付くのが特徴です。



伝統的なリオハ地方のワインは、フランス式のオーク樽熟成させた赤ワインを造る点の特徴。フィロキセラという害虫被害によってフランス・ボルドー地方のワイン生産者がリオハ地方に移住してきたときに、この樽熟成の方法と一緒に持ち込んできた、という説が一般的です。ランクが上がる程に熟成期間が長くなり、市場に出てきた時には、すでに熟成した、飲みごろともいえる味わいが楽しめるのが魅力です。



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/>

スペイン最高ランクの生産地リオハの古参ボデガから贈る、
評論誌高評価の伝統的ワイン



ボデガス・ヴァルサクロ



SPAIN

畑は1997年より化学物質は一切使用せず、極力自然な栽培を行います。その古いようで新しい試みは、スペインのワイン専門誌でも取り上げられ、注目されています。

『ハイクオリティと限定生産を信条とするバルサクロ。その舞台裏では、製造からワイン畑管理まで一貫して環境への配慮も怠らない。』

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。

アマドール・エスクデロとその兄弟達が先代から譲り受けたもの。それは単なる醸造業にとどまらず、ロマンと理性が交錯するワイン造りへの情熱だった。それらの遺産は、このボデガが造り出すビダウ、エル・バルサクロ、エル・バルサクロ・ディオロなどのワインが持つ、力強く、クリアで、奥行きと長い余韻に反映され、また、個性的なカバにも鮮明に反映されている。

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

アルヴム

ARVUM

- 原産国：スペイン
- 産地：リオハ
- 原産地呼称（DO）：リオハ
- 樹齢樹齡：80～100年
- 品種：ヴィダウ 100% ※
- 醸造方法・熟成期間

昔からの醸造方法を受継ぎ、畑の野生酵母で発酵、長期間の樽熟成、卵白を使ったボルドースタイルの清澄を行い瓶詰され、数年間地下セラーで熟成されながら出荷のタイミングを待ちます。

- 容量：750ml



モダンタイプのリオハワイン。

ヴァルサクロ自慢のヴィダウと呼ばれる高樹齢の畑から採れるぶどうを100%使用した、複雑味と凝縮感に溢れる赤ワイン。

ロバート・パーカー氏は93+と高評価!!

ヴァルサクロ ティント

VALSACRO TINTO

- 原産国：スペイン
- 産地：リオハ
- 原産地呼称（DO）：リオハ
- 樹齢ヴィダウ※：樹齢80～100年、 テンプラニーリョ：樹齢32年、マスエロ：樹齢29年
- 品種：ヴィダウ40%、テンプラニーリョ50%、マスエロ10%
- 醸造方法・熟成期間：アメリカンオークを使用したモダンスタイル
- 容量：750ml



モダンタイプのリオハワイン。

ヴァルサクロ自慢のヴィダウと呼ばれる高樹齢の畑から採れるぶどうを40%使用した、

複雑味のある赤ワイン。ロバート・パーカー氏始め、ワインスペクテイター、ペニンガイド等

国内外の評価誌で高い評価を得ています。

※1 ヴィダウとはかつてリオハで行われていた混植の畑のことです。現在では、単一品種のみで畑を作る生産者が増えています。ヴァルサクロでは、先祖代々の宝としてこの畑を残してきました。

そのため、平均樹齢は80～100年にも及びます。

テンプラニーリョ40%、ガルナッチャ40% グラシアノー10% マスエロ5% モナストレル5% が、畑の中に区画分けせずに栽培されています。

4種類のブドウが互いに影響しあって、リオハという土地の魅力を最大限表現できる、伝統的なスタイルです。



株式会社 トゥエンティーワン コミュニティ

TEL：03-5413-3211

MAIL：w_info@21cc.co.jp

FAX：03-5413-3212

http://www.21cc.co.jp/

スペイン最高ランクの生産地リオハの古参ボデガから贈る、
評論誌高評価の伝統的ワイン



ボデガス・ヴァルサクロ



SPAIN

セルナ・インペリアル グラン・レセルバ SERNA IMPERIAL GRAN RESERVA

- 原産国：スペイン
- 産地：リオハ
- 原産地呼称（DO）：リオハ
- 品種：
テンプラニーリョ 70% マスエ
ロ 20% ガルナッチャ 10%
- 醸造方法・熟成期間：
出荷まで最低 60 カ月（5 年）も
の熟成が必要で、24 ヶ月は
小樽による熟成が義務付けられ
ています。
- 容量：750ml



特別優れた年にのみ造られます。
大半のボデガは法定期間よりさらに 1～
2 年寝かせて、まさに熟成ワインと呼ぶ
にふさわしい味わいです。
金色の網が掛けられているのが特徴で
す。

セルナ・インペリアル・レセルバ SERNA IMPERIAL RESERVA

- 原産国：スペイン
- 産地：リオハ
- 原産地呼称（DO）：リオハ
- 品種：
テンプラニーリョ 70% マスエ
ロ 20% ガルナッチャ 10%
- 醸造方法・熟成期間：
出荷まで最低 36 カ月熟成が必要
で、そのうち 12 ヶ月は小樽によ
る熟成が義務付けられています。
- 容量：750ml



果実味と共に熟成による深みやまろやか
な味わいが感じられる、
上級クラスの飲みごたえあるワインで
す。

セルナ・インペリアル・クリアンサ SERNA IMPERIAL CRIANZA

- 原産国：スペイン
- 産地：リオハ
- 原産地呼称（DO）：リオハ
- 品種：
テンプラニーリョ 70% マスエ
ロ 20% ガルナッチャ 10%
- 醸造方法・熟成期間：
出荷まで最低 24 カ月熟成が必要
で、そのうち 6 ヶ月（リオハは
12 か月）は小樽による熟成が義
務付けられています。
- 容量：750ml



樽熟成は通常 6 ヶ月ですが、リオハでは
12 か月熟成。
果実味と共に熟成による味わいが感じら
れます。

セルナ・インペリアル・ホーベン SERNA IMPERIAL JOVEN

- 原産国：スペイン
- 産地：リオハ
- 原産地呼称（DO）：リオハ
- 品種：
テンプラニーリョ 60% ガルナ
ッチャ 40%
- 醸造方法・熟成期間：
熟成期間 12 か月以下
- 容量：750ml



比較的若いうちに出荷されるワインで、
フレッシュなアロマ、味わいが特徴です。

セルナ・インペリアル・ブランコ SERNA IMPERIAL BLANCO

- 原産国：スペイン
- 産地：リオハ
- 原産地呼称（DO）：リオハ
- 品種：ヴィウラ 100%
- 容量：750ml



カヴァにも使われる、香り高く、シャー
プな味わいのぶどう「ヴィウラ」を
100%使用した、リオハの白ワイン。



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/>