



Vinergia ヴィネルジア

vinergia

ヴィネルジアは、生産者でもあり、ワインのプロデュースまで行うスペインワインのプロ集団です。
ヨーロッパ各国で旋風を巻き起こした彼らが、2005年から着手したのが、この「カンポス(畑)」というプロジェクトです。

スペインワインを世界に羽ばたかせるために

「スペインでは、素晴らしいワインを造る生産者が多いのに、海外に販売する経験と資金がない為、良いワインを造ってもなかなか世界に広められていない。」こう語るプロジェクトリーダーのロバート。
今大手のワイナリーは、続々と海外市場へ輸出していますが、そういった販路のないワイナリーは、素晴らしいワインを生産できてもスペイン国内で止まってしまう。

そこで、ヴィネルジアが造りだしたのが「カンポスシリーズ」。
スペインには多くの地域があり、各地で個性的な素晴らしいワインを生み出しています。彼らはそんなワインを分かりやすくデザインし、世界に向けて発信します。
造り手はスペイン各地にいる凄腕の職人たち。彼らとコラボレートして、それぞれの土地の個性が反映された、メッセージ性の高いデザインと味わいを持つワインを生み出しました。

スウェーデンでの販売実績No.1

カンポス・デ・ルスの成功を受けて、続々とワインをリリースするヴィネルジアの目標は、単に販売を追いかけるものではありません。

「スペインワインの体系的な知識を持った人は意外と少ないんだ。フランスならボルドー、ブルゴーニュ…とそれぞれ知られているだろう？スペインにも同じように、土地によって特徴があり、それぞれの個性を活かして素晴らしいワインが作られている。でもそれを世界にアピールできていないんだ。」

このカンポスシリーズは、それぞれの土地がテーマ。例えばカンポス・デ・ルス。

このワインはD. O. カリニエナという土地で生まれます。カリニエナは日差しが相当に強く、光が溢れる土地。この過酷なまでに強い日差しから、完熟した果実味豊かなワインが生みだされます。
そこでラベルのモチーフは「光=LUZ」。

スペインの個性溢れる各地に広がる畑=カンポスに注目し、消費者にもっとスペイン各地方の魅力を知ってもらふ、というプロジェクト。ただ美味しいワインを提供したい、という情熱と、もっとスペインのことを知ってほしい、という熱意が結実したワインをぜひお試しください。



ヴィネルジアの代表を務める、
ロバート・ハンター氏(左)と
イグナシ・ロペス氏(右)



ヴィネルジアのプロジェクトチーム



カンポス・デ・エストレリヤス
CAMPOS DE ESTRELLAS

コスバ族群のカヴァ！
星を意味する「エストレリヤス」
という名前を持つ、このワイン。
ラベルにも星の絵が描かれています。



カンポス・デ・ルス
CAMPOS DE LUZ

スウェーデンで爆発的人気！
スペインのワイン誌「ベニンガイド」
でも5ツ星★★★★★の
最高評価！



カンポス・デ・ヴィエント
CAMPOS DE VIENTO

ラ・マンチャの新星DO
「ウクレス」が日本上陸！
スペインの代表的な品種
テンブラニーリョ100%の赤ワイン

					
ワイン名	Campos de Estrellas Brut	ワイン名	Campos de Estrellas Brut Nature	ワイン名	Campos de Luz
年	N.V.	年	N.V.	年	2010
地域	Penedes	地域	Penedes	地域	DO carinena
品種	チャレッロ50%、マカベオ25% パレリヤーダ 25%	品種	チャレッロ50%、マカベオ25% パレリヤーダ 25%	品種	ピウラ 50%、 シャルドネ 40%、ミウスカ 10%
ワイン造り	カヴァでは珍しい、すべて自社畑のブドウを使う生産者。そのため、収穫後素早く醸造所に運び込み、圧搾、発酵と工程を進められるので、フレッシュ感が際立つ。	ワイン造り	カヴァでは珍しい、すべて自社畑のブドウを使う生産者。詳細はBrutと同じだが、こちらはより辛口度合いを高めたブリュット・ナチュレ。	ワイン造り	手摘み収穫して、選り分けたブドウの実を用いる。醗酵は、10～12℃、ステンレスタンクを使用して、フレッシュ感を大切にしたり。
熟成	瓶内で15カ月熟成 ドサージュは15g/ℓ	熟成	瓶内で15カ月熟成 ドサージュは3g/ℓ	熟成	—
備考	法律で定められているように、シャンパンと同じ製法である、瓶内2次発酵によるスパークリング造りを行う。畑は極力自然の状態に近い栽培であるリュット・レゾネを採用。	備考	法律で定められているように、シャンパンと同じ製法である、瓶内2次発酵によるスパークリング造りを行う。畑は極力自然の状態に近い栽培であるリュット・レゾネを採用。	備考	カンポス・デルスの生まれるカリニエナは、冬はとても寒い、夏は赤道を思わせるような、強い日差しが降り注ぐ土地。ここでブドウはしっかり完熟することができる。ラベルのモチーフは「光」。
受賞		受賞		受賞	

			
ワイン名	Campos de Luz Garnacha	ワイン名	Campos de Viento
年	2010	年	2010
地域	DO carinena	地域	D.O. Ucles
品種	ガルナッチャ 100%(高樹齢のもの)	品種	テンプラニーリョ 100%
ワイン造り	醗酵は、24～26℃で8～10日間、ステンレスタンクを使用。	ワイン造り	収穫は手摘みにより9月初旬頃。醗酵は、ステンレスタンクにて8～10日間、24～26度で行います。
熟成	—	熟成	—
備考	カンポス・デルスの生まれるカリニエナは、冬はとても寒い、夏は赤道を思わせるような、強い日差しが降り注ぐ土地。ここでブドウはしっかり完熟することができる。ラベルのモチーフは「光」。この赤は、スウェーデンでトップセールスを記録した人気のワイン。	備考	ラ・マンチャ地方の中でも、より規制が厳しく、品質の高いものができるD.O.ウクレスのワイン。ラ・マンチャと言えば有名なのは風車。強い風と暑い夏という過酷な環境で育つブドウは、とても力強いが、ワインは滑らかな上品さも併せ持つ。
受賞	スペインワインガイド本として名高い「ペニン・ガイド」で5つ星を取得。	受賞	