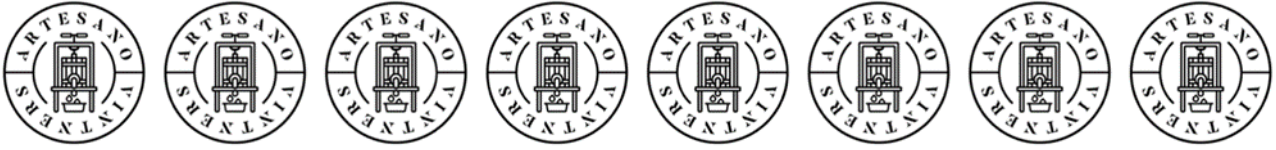


ウミネコ醸造株式会社 カタルーニャ発、新着ナチュラルワインのご案内



Artesano Vintners アルテサーノ・ヴィントナーズ

【ワインメーカー】マイク・シェフィールド（Mike Shepherd）。クライストチャーチ（ニュージーランド）生まれ。

2008年よりスペイン、カタルーニャ在住。

マイクは、2009年、ケンブリッジ・ロード・ヴィンヤード（Cambridge Road Winery）のランス・レッジウェル（Lance Redgewell）とともに、マーティンボロー（ニュージーランド）にて、ファーストヴィンテージを醸造。そこで、現在キンデリ・ワインズ（Kindeli Wines）を営むニュージーランド人のアレックス・クレイグヘッド（Alex Craighead）と出会い、無二の友となる。その後、スペインのトロ、ピエルソ、カラタユ、プリオラート、モンサン、フランスのルーションにてワイン醸造の経験を積む。

アレックスとマイクは、2016年、アルテサーノ・ヴィントナーズ・エスパーニャ（Artesano vintners España）をスタートし、ペット・ナット **Benjamina** 600本、赤ワイン **Parellatxa** 500本の計1,100本ほど醸造。日本およびバルセロナにあるBar Brutalで完売となった。現在、Bar Brutalのハウスワインはマイクが作っています。

（右の写真はマイク（左）とBrutalのオーナー、ステファノさん）



最初にワインをつくり始めた場所は、タラゴナ県レウスの **La Boella**、ぶどうはタラゴナ県のアルト・カンブでオーガニック栽培されたぶどうを使用。その後、2019年に、同じくタラゴナ県にある、**Viver de Cellaristes de Conca de Barberà** に拠点を移まで、**La Boella**にて醸造。**Viver de Cellaristes de Conca de Barberà**は、新しいワインメーカーがプロジェクトをスタートできるように設計された、共有の醸造施設。

2022年9月（最新ヴィンテージ）は、およそ30,000本のワインを醸造予定。収穫したぶどうは以下の通り：

【白ぶどう】

チャレッロ、マカベウ、パレリャーダ、モスカテル・デ・アレクサンドリア、ガルナチャ・ブランカ

【黒ぶどう】

ガルナチャ・ネグレ、カベルネ・フラン、トレパット、カリニエナ

【産地】

・コンカ・デ・バルベラ、テラ・アルタ、ペネデス、アルト・カンブ

ナチュラルワイン

私たちのつくるワインはすべて『最小限の介入』でつくられています。ぶどうは有機認定を受けたオーガニック栽培のぶどうで、手摘みにて収穫、その後、压榨され、野生酵母による発酵を行っています。どの工程にも、添加物は一切使用しておりません。亜硫酸は添加せず、無濾過にてボトルングするため、完全にぶどうのみでつくられたワインです。



なぜナチュラルワインか？

私たちがコンベンショナルワインよりも、“ナチュラル”ワインづくりを行うのは以下の理由からです：

- 1) コンベンショナルワインに使用される添加物等の量は、本当の自然なぶどうや発酵プロセスを反映していないため
- 2) 私たちの考えでは、ナチュラルワインの方が美味しいと思うため
- 3) 環境のため
- 4) 精神的、哲学的な理由になりますが、私たちは、ナチュラルワインはぶどうそのものや土壌、そして、自然の波動をもたらす『パチャママ（母なる大地）』を反映していると信じているため

なぜカタルーニャか？

私たちは、様々な理由からカタルーニャでワインづくりをすることにしました。

それは主に以下の理由からです：



● 第一に人です。私（マイク）は、ここカタルーニャの地元の自然派ワインの生産者コミュニティに大変助けられ、また良いエネルギーをもらい、素晴らしい友人もたくさんでき、彼らから多くのことを学びました。彼らは非常にオープンで、良いぶどうやワークスペースを探しやすい環境が整っています

● そして、ぶどう、土壌、気候です。はじめ、スペインのぶどう品種についてはよく知らなかったのですが、すぐに、スペイン原産の品種、チャレッコ、パレリヤーダ、トレパットに恋をしました。素晴らしい酸をもたらす、テラ・アルタに、コンカ・デ・バルベラのなだらかに起伏する砂質土壌の丘。そして、地中海性気候は、夏は非常に暑いですが、日照時間が多く、海に近いため、ほとんどの都市で高い塩味と高い酸が得られ、私たちのワインづくりで追求するクリーンで酸のあるフレッシュさをもたらしてくれるのです。

私たちはぶどうやテロワールを反映するワインを目指し、それをボトルに込めるよう、最新の注意を払ってワインづくりを行っています。そして、自然の産物をプロセスに価値を感じ、何も添加せずに自然の働きに任せることに可能性を感じる人々のために、ワインを生産しています。



～各キュヴェのご紹介～

全てのキュヴェが、オーガニック栽培、手摘み、添加物なし、SO2添加なし、野生酵母使用、ノンフィルターです。

Benamina Pet-Nat 2021 ベンジャミナ・ペットナット 税別参考上代3,800円

タイプ：白・微発泡 ぶどう品種：パレリヤーダ 60%、チャレツロ 40%

地域：コンカ・デ・バルベラ、アルト・カンブ、カタルーニャ

土壌：粘土質、砂質

容器：ステンレス・スティール、フレンチオークバリック（古樽）

醸造：5日間ほどスキンコンタクトして、フレンチオークバリック（古樽）にて発酵後、ステンレススティールタンクにて熟成。その後、瓶内で二次発酵。



Xerinola White 2021 シェリノラ 税別参考上代4,700円

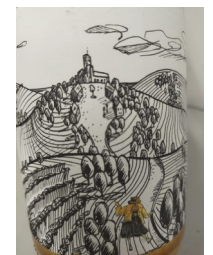
タイプ：白 ぶどう品種：パレリヤーダ 33%、チャレツロ 33%、マカベウ 33%

地域：アルト・カンブ、コンカ・デ・バルベラ、カタルーニャ

土壌：粘土質、砂質

容器：ステンレス・スティール、フレンチオークバリック（古樽）

醸造：チャレツロは5日間ほどスキンコンタクト。チャレツロとマカベウはフレンチオークバリック（古樽）にて発酵後、数ヶ月ほど熟成。



Pardalet White 2021 パルダレット 税別参考上代4,700円

タイプ：白 ぶどう品種：モスカテル 55%、シュナン・ブラン 30%、マカベウ 15%

地域：テラ・アルタ、アルト・カンブ、コンカ・デ・バルベラ、カタルーニャ

土壌：石灰質、粘土質、砂質

容器：ステンレス・スチール、フレンチオークバリック（古樽）

醸造：モスカテルはステンレス・スチールタンクにて12日間ほどスキンコンタクト、シュナン・ブランとマカベウはフレンチオークバリック（古樽）にて発酵後、ステンレス・スチールタンクにて熟成。



Patatina Power Rosé 2021 パタティナ・パワー 税別参考上代4,400円

タイプ：ロゼ ぶどう品種：トレパット 75%、モスカテル、パレリヤーダ

地域：コンカ・デ・バルベラ、テラ・アルタ、カタルーニャ

土壌：石灰質、粘土質、砂質

容器：ステンレス・スチール、フレンチオークバリック（古樽）

醸造：トレパットは50%ほどダイレクト・プレス、残りの50%は5日間ほどマセラシオン・カルボニック。モスカテルは12日間ほどスキンコンタクト。パレリヤーダはフレンチオークバリック（古樽）にて発酵、熟成。



Parellatxa Red 2021 パレリャチャ 税別参考上代5,500円

タイプ：赤 ぶどう品種：ガルナチャ・ネグラ、パレリヤーダ、トレパット

地域：テラ・アルタ、コンカ・デ・バルベラ、カタルーニャ

土壌：石灰質、粘土質、砂質

容器：ステンレス・スチール

醸造：ガルナチャ・ネグラはパレリヤーダと一緒にプレスし、発酵。その後、トレパットとブレンド。



Pam i Pipa Red 2021 パム・イ・ピーバ 税別参考上代5,200円

タイプ：赤 ぶどう品種：ガルナチャ 70%、カベルネ・フラン 30%

地域：テラ・アルタ、コンカ・デ・バルベラ、カタルーニャ

土壌：石灰質、粘土質、砂質

容器：ステンレス・スチール

醸造：ガルナチャ・ネグラ55%は全房発酵、カベルネ・フランは30%ほどマセラシオン・カルボニック。プレス後、ブレンド。



輸入元：ウミネコ醸造株式会社

〒104-0045 東京都中央区築地2-7-12 15山京ビル808 www.uminekojozo.com