

☀️ Vega-Sicilia ヴェガ・シシリア



生産者のヴェガ・シシリアはリベラ・デル・ドゥエロにボデガを構えています。ブドウの出来が良い年しかウニコを手がけず、さらに1990年ヴィンテージからは自社畑のブドウのみを使用する、という徹底的なこだわりぶりを見せています。10年以上の熟成を行います。その間10回以上も樽を変え澱引きを施すため、自然な清澄が行われて透明度が高まり、瓶詰め時のフィルターも最小限に抑えられています。瓶詰め後もセラーの中でじっくりと熟成され、醸造責任者が飲み頃になったと判断した時点でリリースされます。色合いはブラックベリーなどが強烈に濃縮したもので、蜂蜜のような独特で刺激的な甘味が舌先に感じられます。そして途方もなく長い余韻は、スペインワインの王と呼ぶに相応しい風格と威厳を備えています。

●2000 UNICO ウニコ【テンプラニーニョ100%】 ¥51,000

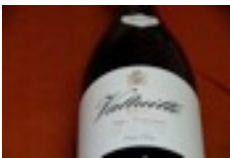
☀️ Edetaria エデタリア



ファン・アンヘル氏がボデガに戻りまだ8年しか経っていませんが、瞬く間に高い評価を得、スペインの白ワインの中で最高の評価を得たのです。ミシュランの3つ星ガイドに載っている店でも軒並みオンリスとされています。この価格帯では明らかに注目したい見事なワイン！

●2010 Via Terre Tinto ア・テッレ・ティント【ガルナッチャ・フィナ100%】 ¥3,200

☀️ Castroventosa カストロ・ベントーサ



ワイナリーの創設は、1988年。醸造と栽培を全面的に任されているのが、地元ピエルソ出身でオーナー家を率いるエノロジストの、ラウル・ペレス・ベレイラ。30代半ばで鬚をゆった小柄なラウルは、倦むことを知らない実験精神にとむ気鋭の醸造家で、ややエキセントリックな人物である。樹齢40～50年の畑から造られるこのワインは見事な凝縮感でバランスが非常によくインパクトもはっきりしていて凄く美味しい。このワインは100年以上の樹齢の木から造られた逸品で驚くほど深い香りと味わいに驚かされる。これはスペインのワインとしてだけではなく世界的なレベルで非常に質感の高いワインであり、誰にでもわかるような魅力さえ持っているのである。ましてこの価格は考えられないほどに安いとさえ言える。下のラインであるエル・カストロ・デ・バルトウイエでさえ絶大な人気を誇っていたのに、更に上をいく内容。市場では意外に売れていないこのワイン。不思議である??

●2001 Valtuille バルトウイエ【メンシア100%】 ¥12,700

☀️ Descendientes de J. Palacios デスセンディエンテス・デ・ホセ・パラシオス



パラシオスといえばプリオラートを代表する傑出した生産者であり、造り手アルバーロ・パラシオスはスペインを代表するワインメーカーとして世界中に認められています（アメリカ『ワイン・エンシュージスト』誌の2003年度ワインメーカー・オブ・ジ・イヤー受賞）。そのアルバーロに甥リカルドが加わって上記の別会社を設け、プリオラートとはまったく違う地域・品種・味筋で最近つくり上げたのが、メンシア種によるピエルソ地区のワインです。樹齢50～90年。

●2008 Petalos ベタロス【メンシア100%】 ¥5,000

●2005 Bierzo - Villa de Corullon ピエルソ・ヴィリャ・デ・コルヨン【メンシア100%】 ¥6,800

☀️ **Telmo Rodriguez** テルモ・ロドリゲス



テルモ・ロドリゲスはペトリュスをはじめブルゴーニュの有名ネゴシアン、ルイ・ジャド、プロヴァンスのナンバーワン、トレヴァロン、アメリカのドミナスなど蒼々たる有名ワインナリーで経験を積んできており、父親の所有するドメーンでレメユリーを造り出し一躍有名になりました。現在は父親の元を離れスペイン各地の優秀な畑を探しだし、その畑のオーナーと交渉しワインを造り出しています。このワインは有名産地であるトロで造られているワインです。ペスケラやベガ・シチリアもこの地域のワイン。このgシリーズは濃厚そのもの。今までワインホリックで扱ってきたテルモ関係のワインの中でも最もボルドーに近い濃厚さ

を持ったワインです。飲み応えのある姿はしっかりしたワインが好きな方にはまさにぴったり！

- 2007 Pago la Jara** パゴ・ラ・ハラ【テンブラニーニョ100%】 ¥10,900
- 2005 Pegaso** ベガソ【ガルナッチャ100%】 ¥8,700

☀️ **Bodegas Olivares** ボデガス・オリバーレス



樹齢135年（1870年に植樹）。植樹密度1600本/ha、ゴブレット式整枝。収穫時期10月30日。収量1500/ha。発酵浸漬30日間。樽熟成せず、冷却安定処理せず、濾過のみ。という安価なワインとしては非常に力の入ったもの。以前は濃厚で樽の強さが目立ったが、ラシーヌの合田さんが取引を重ねるごとに酒質が改善され、非常に濃密で質感が数段よくなった。この価格帯ではまさに救いというべき存在のワイン。2009年は最高のヴィンテージだけに今までよりも一回りスケールが大きい！

- 2009 Panarroz** パナロス【モナストレル、グルナッシュ、シラー】 ¥2,700