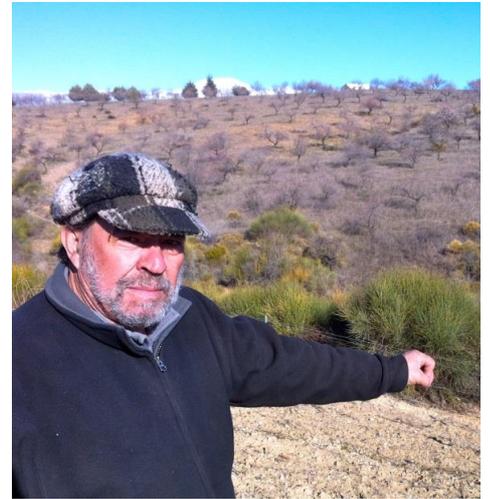


100% Natural, Organic & Biodynamic Fine Wines



Barranco Oscuro / Granada ▼ 生産者：バランコ・オスクロ / グラナダ



概要

バランコ・オスクロのマヌエル・ヴァレンズエラ氏は1979年に家族と共に大都市から、シエラネバダ山脈と地中海の間のアルプハラ地方に引っ越してきました。ブドウやアーモンドを栽培、ワイン醸造を行っており、スペインのナチュラルワインの先駆者として知られています。ブドウ畑は、標高1000m以上に位置し、最も高い畑は1368m、自然に栽培されているブドウ畑としてはヨーロッパでもっとも高い位置にあるとのこと。ワイナリーは、標高1280mに位置しています。

土壌・気候

12ヘクタールのブドウ畑を所有しています。粘板岩質のとても痩せた土壌です。雨量は少ないですが、地中海からの風と雪解け水により、必要なだけの水分が供給されています。結果として、収量は少ない一方で凝縮したブドウが収穫できるそうです。スペインの品種(VigiriegaやListan Negro)から国際品種(Cabernet SauvignonやSyrah)まで数多くの品種を栽培しています。

栽培・醸造

スペインの品種(VigiriegaやListan Negro)から国際品種(Cabernet SauvignonやSyrah)まで数多くの品種を栽培しています。栽培は化学肥料や殺虫剤をしないビオロジック農法、醸造は自然酵母発酵、酸化防止剤は使用していません。濾過、清澄も必要などのみ。生産されているワインはスペインのナチュラルワインのベンチマークとして捉えられています。赤ワインを80年代から、スパークリングワインを90年代から作り始め、試行錯誤しながら様々なワインを生産しています。

海拔 1280-1368m
土壌 不毛、多くの小石、片岩、粘土
面積 12ha
最初の植樹 1982年～1983年

【2つのメインの区画】

●Le Cerro de Las Monjas

6haの不毛な片岩土壌で海拔1320mから1368mに位置する。10hl/ha以下の収量。1982年から1990年にかけて植えられた。グルナツシュ2ha、ヴィヒリエガ1ha、カベルネ、メルロー、ソーヴィニヨンブラン、テンプラニーリョ、ペドロヒメネス、モスカテルなど。

【醸造所周辺】

1990年代に植えられた。粘土と片岩の土壌。海拔1280～1300m。テンプラニーリョ1ha、ヴィヒリエガ1ha、ピノワール1ha、シラー1ha、シャルドネ、ヴィオニエ、ヴェルメンティエーノ、リースリング等。

接ぎ木: 110Richter 片岩の多い土壌(Cerro de Las Monjas)
Ruggeri140-テンプラニーリョ、シラー、ピノワール、ヴィヒリエガネグラ。その他、SO4、1103paulsen、など。
剪定: ゴブレ、コルドンロワイヤルサンプル、ダブルコルドンなど畑や品種によって。
栽培: 有機栽培 (Sohisert認証)
1haあたり2500～2700樹
平均15-18hl/ha。収穫は手摘み。
醸造: すべてのワインでSO2は使用していない。無清澄、瓶詰前に軽い濾過。

	<p>ブリュット・ナチュラル 2014 (Brut Nature) ヴィヒリエガ100% 4000円(税別) 泡 2014年 アルコール度数: 12.0% SO2合計: 計測されず 栽培: ビオロジック SO2自由: - 辛口 (ノンドゼ) 澱引き: 16年10月25日。</p>	<p>瓶内二次発酵方式で製造されたスパークリングワイン。土着品種であるヴィヒリエガから。まず、アルコール度数の低いタイミングで一部のブドウを収穫し、自然発酵、ベースとなる白ワインを醸造。冬の初めに畑に残されているより熟したブドウを収穫し、その果汁を瓶内二次発酵用に使用しています。最低18か月熟成後に澱引き。ノンドゼ。マメは消え、揮発も心地よく飲めるレベルになりました。今、おすすめです。</p>
	<p>サルヴァヘ ブランコ2016 (Salvaje Blanco) ソーヴィニヨンブラン100% 4200円(税別) 白 2016 アルコール度数: 15.5% SO2合計: 計測されず 栽培: ビオロジック SO2自由: - 糖分: -</p>	<p>1986年に800樹を標高1330mの粘板岩土壌に植える。剪定はゴブレ。さらに1996~1998年に500樹を標高1300mの粘土質の区画に植える。こちらはダブルコルドン。除梗後にプレスし果汁をステンレスタンクで自然酵母の働きにより発酵、一月後に樽に移して1年熟成。瓶詰までSO2無添加、無濾過、無清澄。今回は新樽感がなく、レモネード感とふくよかさ、瑞々しさが共存しています。(マメっていません)</p>
	<p>ヴィ デ ヴァレンズエラ2016 (V de Valenzuela) ヴィヒリエガ 4200円(税別) 白 2016 アルコール度数: 13.0% 樹齢: - SO2合計: 計測されず 栽培: ビオロジック SO2自由: -</p>	<p>1983年と1991年に植えられた標高1300~1350mの区画のヴィヒリエガから。粘板岩でとても枯れた土壌。除梗後にプレスし果汁をステンレスタンクで自然酵母の働きにより発酵、一月後に樽に移して1年熟成。瓶詰までSO2無添加、無濾過、無清澄。)ヴィヒリエガの力強い酸と、レモンなどの柑橘的なニュアンスが中心。ソーヴィニヨンブランよりフレッシュです。(マメっていません)</p>
	<p>ヴァレチュオ2016 (Vareto) テンプラニーリョ 3000円(税別) 色: 赤 2016 アルコール度数: 14.0% 樹齢: - SO2合計: 計測されず 栽培: ビオロジック SO2自由: -</p>	<p>テンプラニーリョ100%。ヴァレチュオは現地でテンプラニーリョの意味。1996から1997年に植えられた2ヘクタールの畑から。標高1300mに位置し、主に粘土と粘板岩土壌。ステンレスタンクで除梗せずに自然酵母により発酵、その後500リットルのオーク樽で1年熟成し瓶詰。無濾過、無清澄、酸化防止剤は使用していない。15年よりも濃いめの色合い。酒質はなめらかで心地よい渋みと果実味。艶やかな感じがあり、良い飲み心地です。</p>
	<p>ボルゴノン・グラナータ2005 (Borgonon Granate) ピノワール 4200円(税別) 色: 赤 2005年 アルコール度数: 14% SO2合計: 4mg/L 栽培: ビオロジック SO2自由: - 糖分: -</p>	<p>ピノワール100%。高めのアルコールだがそれを感じさせない果実味と酸のバランス。ブルゴーニュスタイルのピノワールのイメージ。新鮮さを保ち、まだまだしっかりした渋みもありつつ、最後にほんのり枯れたニュアンスもでてきています。ピノワールらしい熟成した複雑感をまだまだ期待できそうです。</p>
	<p>ルバイヤート2012 (Rubaiyat) シラー100% 4200円(税別) 色: 赤 2012年 アルコール度数: 14.5% SO2合計: 6mg/L以下 栽培: ビオロジック SO2自由: - 糖分: -</p>	<p>シラー100%。自然酵母にてステンレスタンクで発酵。発酵終了後、16か月間フレンチオーク樽で熟成。醸造から瓶詰まで酸化防止剤など使用していません。ワイン名は、セルジューク朝期ペルシアの詩人・学者であるウマル・ハイヤール氏の詩集「ルバイヤート」にちなんで。開けたてはやや控えめですが、綺麗な酒質、北ローヌ的な男性的かつ艶やかで酸もしっかりあるシラー。</p>
	<p>エル・カント・デル・ミルロ2015 (El Cant del Mirlo) メルロー 4200円(税別) 色: 赤 2015年 アルコール度数: 17.0% SO2合計: 1mg/L 栽培: ビオロジック SO2自由: -</p>	<p>「クラウタドリの鳴き声」という意味。メルロー100%。海拔1290mの畑に1996年に植えられた300樹から。除梗後にステンレスタンクで自然酵母で発酵。温度コントロールは無し。その後樽熟。SO2無添加。無清澄、瓶詰前に軽く濾過。17%(!)のアルコールを感じさせない、酸と果実、シルキーなタンニンのバランスの良いメルローです。</p>
	<p>1368パゴ・セルロ・ラス・モハス2004 (Pago Cerro Las Monjas) グルナッシュ、シラー、カベルネなど 6000円(税別) 色: 赤 2004年 アルコール度数: 15.0% SO2合計: 3mg/L 栽培: ビオロジック SO2自由: - 糖分: -</p>	<p>ブランコ・オスキュロの代表的ワイン。標高1368mにあるブドウ畑のグルナツチャ30%、シラー30%、カベルネソーヴィニヨン、メルロー、カベルネフラン、テンペラニーニョ。各品種を別々に自然酵母で発酵し、その後、17か月、ブルゴーニュサイズのフレンチオーク樽とアメリカンオーク樽で熟成。冷涼の酸、心地よい渋み、程よく熟成していますが、まだまだフレッシュさがあります。2003年より軽やかです。</p>