

生ハム、チーズ、オリーブに続け！
スペインワイン、ダイヤの原石！エストレマドゥーラ産ワイン

産地 DO Ribera del Guadiana リベラ・デル・ガディアーナ(白)、VT Extremadura エストレマドゥーラ(赤)
生産者 Bodegas Toribio ボデガス・トリビオ

ボデガス・トリビオは、1954年よりワインの醸造を開始した家族経営のワイナリーで、D.O. Ribera del Guadianaにある最南端のサブゾーン、マタネグラMatanegra (Badajoz) に位置します。

海拔は平均600mと高く、極端な内陸気候。夏季は乾燥し気温が非常に高いです。しかし夜間は冷涼。冬季は雨が多く、気温が低く、夜間は氷点下を下回る厳しい気候です。

土壌は、粘土質土壌の下に石灰質土壌の層があり、小石が豊富にあるので水はけがよく、いくつかの葡萄畑の土壌はより乾いており(砂状)、ミネラルを豊富に含んでいます。

醸造家フェルナンド=トリビオは発酵にコンクリートタンクを用いたり、熟成樽の使い方を熟知しており、全世界で10カ国に自身の醸造したワインを輸出しています。

エストレマドゥーラ州は南をアンダルシアに、西をポルトガルに接する州で、バダホス、カセレスといった都市が有名です。イベリコ豚や、トルタ・デ・カサールというトロトロチーズや、オリーブオイルが有名です。ワインは日本にまだそれほど多く入っておりませんが、ワイン作りは盛んで、紀元前からのワイン作りの史料が発見されている、古くからワインを作っていた地域ですが、まだ日本ではそれほど流通しておらず、まさにダイヤの原石！大航海時代には『コンキスタドール(征服者)』と呼ばれる、南米大陸を発見した冒険家を多数輩出した、歴史的にも重要なエリアです。



ワイン名	Viña Puebla Fermentado en Barrica 2012 ビーニャ・プエブラ・フェルメンタード・エン・バリッカ 2012
ブドウ品種	マカベオ 100% (平均樹齢40年)
発酵	225ℓ アメリカンオーク樽
熟成	発酵に使用した樽で3,4ヶ月間
度数・テイスト	13.5%
コメント	麦わら色に黄金色の反射光。樽由来のバニラや燻製の香ばしさや酵母の香りなどを感じます。ロースト香と果実のトーンのバランスがよい。口に含むとクリーミーな舌触りが、口の中で持続します。余韻はフレッシュで長いワインです。
お料理	あらゆる種類の魚料理、鶏肉、お米料理、パスタ、軽い前菜など。

ギア・ペニン
90点

参考上代
2,400円



ワイン名	Viña Puebla Crianza 2010 ビーニャ・プエブラ・クリアンサ 2010
ブドウ品種	テンプラニージョ70%、シラー20%、カベルネ・ソービニオン10%
発酵	コンクリート・タンク(エポキシ樹脂加工)
熟成	225ℓ アメリカンオーク樽 12ヶ月間
度数・ボディ	15% ミディアムボディ
コメント	チェリーの色に暗赤色のトーン。複雑かつすっきりとした果実の香り(森の果実、キイチゴ)が広がります。更に軽く焦がした樽の香り(バニラ、カカオ)のトーンを感じます。骨格がしっかりとおり、肉厚的。丸みもあり、甘いタンニンと共にとてもなめらかなワインです。
お料理	牛肉、豚肉、ビーフシチュー、マメのスープ、ハードチーズなど。

参考上代
2,400円