

100% Natural, Organic & Biodynamic Fine Wines



Barranco Oscuro / Granada ▼ 生産者：バランコ・オスキュロ / グラナダ



概要

バランコ・オスキュロのマヌエル・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、清澄も必要なきのみ。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。

100% Natural, Organic & Biodynamic Fine French Wines





Barranco Oscuro / Granada ▼ 生産者：バランコ・オスキュロ / グラナダ

	Brut Nature 2012			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。フレッシュな酸、上品な泡立ち。食前酒に理想的です。ノンデゼ。(試飲：2015年2月 2012年12月にティラージュ、2014年10月澱引き。新鮮な泡と酸。白ワインにもみられるレモネード系の果実味が特徴的。)
	ヴィヒリエガ100%			
	入荷数：300本			
	価格：3500円	泡	2012年	
	アルコール度数：12.0%			
	SO2合計：計測されず			
	SO2自由：-			
	辛口			

	Blancas Nobles 2012			バランコ・オスキュロのベーシックレンジの白ワイン。ヴィヒリエガが中心でソーヴィニオン・ブランやその他の白品種をブレンドしている。自然酵母で発酵し、醸造、熟成時、瓶詰まで酸化防止剤など添加物は使用していない。24か月ステンレスタンクで熟成し、軽く濾過して瓶詰。フレッシュな酸ときれいな果実味、わずかに酸化に由来する複雑味のバランスが絶妙です。(試飲：2015年2月 レモネード系の果実味のしっかりした味わいの白ですが、非常に強い酸が強烈なフレッシュ感を与えています。)
	ヴィヒリエガ、ソーヴィニオン・ブラン、その他			
	入荷数：300本			
	価格：3000円	色：白	2012年	
	アルコール度数：12.5%			
	SO2合計：計測されず			
	SO2自由：-			
	-			

	Cardonohay 2012			(試飲：2015年2月 シャルドネと書いてあると思ったら Cardonohayでした。発音？シャルドネらしいコクとほんのり樽や澱由来のヴァニラっぽいニュアンスを備えつつ、やはり強烈な酸がフレッシュ感を与えています。)
	シャルドネ			
	入荷数：120本			
	価格：4500円	色：白	2012年	
	アルコール度数：14.0%			
	SO2合計：計測されず			
	SO2自由：-			
	-			

	BO2 2012			テンペラニーニョ中心。ブドウを除梗後、ステンレスタンクで2週間、自然酵母で発酵、浸漬。発酵終了後、12か月フレンチオーク樽で熟成。無濾過、無清澄で瓶詰。醸造から瓶詰まで酸化防止剤などは使用していない。濃い赤紫の色合い、黒い果実や肉のような芳香、黒い熟した果実と野性的な味わいで、新鮮な酸味をそなえており、肉料理に最適。(試飲：2015年2月 昨年ヴィンテージまではわりにワイルドで野性的なニュアンスが強めでしたが、今年はきれいでジューシーな雰囲気です。)
	テンペラニーニョ、その他			
	入荷数：300本			
	価格：2800円	色：赤	2012年	
	アルコール度数：13.8%			
	SO2合計：計測されず			
	SO2自由：-			
	糖分：-			

	EL Pino Rojo 2011			ピノワール100%のキュヴェ。ブドウは、標高1280-1350mの間にある、いくつかの畑のもの。土壌は砂利、粘土、シストなど様々。自然酵母での発酵の後、20か月間ヨーロッパピアンオーク樽で熟成。醸造から瓶詰まで酸化防止剤など使用していない。アルコール度数は高いが、軽やかでフルーティ、複雑。少しタンニンを感じるチャーミングで心地よいワイン。(試飲：2015年2月 アルコール度数が16%と分析にありちょっと不安でしたが、共通の強い酸が背骨となっていて、良いバランスを保っています。ジューシーでほんのりリキュールのニュアンスも感じるかもしれませんが。)
	ピノワール100%			
	入荷数：120本			
	価格：4500円	色：赤	2011年	
	アルコール度数：16%			
	SO2合計：計測されず			
	SO2自由：-			
	糖分：-			