

# 100% Natural, Organic & Biodynamic Fine Wines



**Purulio / Rioja** ▼ 生産者：プルリオ / アンダルシア



## 概要

スペインの試飲会で、バルンコ・オスクロ経由で紹介してもらいました。当主のTorcuato Huertas氏はもともと農民で、オリーブや果樹を育ててきました。80年代初めに、叔父であるバルンコ・オスクロのエマニュエル・ヴァレンズエラ氏の選定の手伝いをした時に、ブドウ栽培とワイン生産に目覚めたそうです。(それ以来、エマニュエル・ヴァレンズエラ氏は彼の師匠となりました)彼の大祖父は、自己消費用にワインを作っており、彼もその伝統を引き継ぎ、また品質を向上させたいと願うようになったそうです。エマニュエル氏の影響はとて大きく、自然への敬意や新品種への挑戦、醸造方法、品質を求める姿勢などにあらわれています。

## 栽培・醸造

アンダルシア州グラナダ県の自治体グアディクス(Guadix)のシエラネバダ山脈北側アルハマ渓谷に3haの畑を所有しています。すべて彼自身が植えたブドウ畑です。極端な内陸性気候で、降雨量は少なく、日中と夜間の温度差が激しい地域です。粘土と砂質の土壌で、特にrubialと呼ばれる赤い土が中心です。900~1200mの高地にブドウ畑があります。自然農法、手摘み、自然酵母発酵、醸造の全過程でSO<sub>2</sub>とはじめとする醸造用の添加物は使用していません。年間の生産量は9000本です。

白ブドウ品種: Sauvignon Blanc, Macabeo, Palomino, Chardonnay, Viognier, Albariño, Torrontés, Moscatel de Alejandria, Jerezana

赤ブドウ品種: Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, Cabernet Franc, Pinot Noir, Petit Verdot, Garnacha

	Blanco 2016		除梗後、5日間ほど皮を浸漬して醸造しているの(Moscatel除く)、所謂オレンジワイン的な色合い。全てのブドウをまとめてステンレスタンクとオーク樽で1年熟成して瓶詰。SO <sub>2</sub> 無添加、無濾過。色合いはいわゆるオレンジワインのアンバー色。レモネードやフルーツヴィネガー的な芳香、オスクロと同じ辺りの高地に植わっているという事で確かに似た酸味と果実味があります。皮の渋みをことさら感じるわけでもなく、樽のニュアンスも感じません。酒質の厚みとレモネード的果実味が良いです。	
	ブランコ2016			
	上記説明参照			
	価格 3300円	色: 白		2016
	アルコール度数: 13.0%			
	SO <sub>2</sub> 合計: 0			
	SO <sub>2</sub> 自由: 0			

	Tinto 2015		除梗後、全てのブドウをまとめて自然酵母で発酵。オーク樽で1年熟成ご瓶詰。SO <sub>2</sub> 無添加、無濾過。色合いは濃い目の赤紫色、芳香は果実味感、インクつぼさ、野生っぽさもあり複雑です。味わいは、黒い果実味にしっかりした渋み、歯が黒くなりそうなジュシーさ、数多くの品種が混ざっていることもあるのか複雑な味わいです。そして高地に由来する綺麗な酸があります。	
	ティント2015			
	上記説明参照			
	価格 3300円	色: 赤		2015
	アルコール度数: 13.0%			
	SO <sub>2</sub> 合計: 0			
	SO <sub>2</sub> 自由: 0			