

# 100% Natural, Organic & Biodynamic Fine Wines



**Viña Ilusion / Rioja** ▼ 生産者：ヴィーニャ・イリュージョン / リオハ




## 概要


Vina Ilusionのマーティンさんとグロリアさんは、1992年、リオハのCidacos Valleyに畑を購入しました。ブドウのほかに、オリーブやマルメロ、様々な果物を育てています。購入したときから有機栽培を続けていて、特に自然農法で有名な故福岡正信氏やドルフシュタイナーのビオディナミの農法を取り入れています。実際に30年前に来日し福岡氏にあったそうです。

## 栽培・醸造

畑は、Isasa山(標高1400m)の700mに位置していて、沖積土砂の土壌です。標高や谷の気候の影響で、ブドウをはじめオリーブやアーモンドなど地中海性の植物、果物が育つそうで、生態系や環境を尊重した農業に取り組んでいるそうです。

現在5haのブドウ畑を所有し、また近隣の16haのブドウ生産者(同じ農法)と一緒に働いているという事です。品種構成はテンプラニーリョ75%、カベルネソーヴィニオン10%、グラシアーノ10%、ガルナッチャ5%で、樹齢は20年。生産しているワインはVina IlusionとPranaの2種類です。

	Viña Ilusion			生産している4種類のブドウ品種(テンプラニーリョ、ガルナッチャ、グラシアーノ、カベルネ)のブレンド。除梗して、ステンレスタンクで自然酵母により発酵、熟成。2013年まではこのワインのみ生産していた。濃いめの赤紫の外観、赤い果実の芳香、程よい濃さと渋み。熟した赤い果実で、とても瑞々しく心地よい渋み。ピザやトマト系のパスタ、シンプルに焼いた肉料理などと。
	ヴィーニャ・イリュージョン			
	テンプラニーリョ、ガルナッチャ、グラシアーノ、カベルネ			
	価格 2300円	色: 赤	2015	
	アルコール度数: 13.9%			
	SO2合計: 41mg/L			
	SO2自由: 12mg/L以下			
糖分: 1.2g/L以下				

	Prana 2014			こちらは、マセラシオン・カルボニックで生産しているワイン。2014年から本格的に生産を開始した。テンプラニーリョ、ガルナッチャ、カベルネのブレンド。別キュヴェに比べると、よりフルーティで、柔らかいスタイル。瑞々しい果実味は共通で心地よい。冷製・温製のタパス、シャルキュトリーや、ピザ、パスタなどの料理と共に。
	プラナ			
	テンプラニーリョ、ガルナッチャ、カベルネ			
	価格 2300円	色: 赤	2014	
	アルコール度数: 13.7			
	SO2合計: 47mg/L			
	SO2自由: 23mg/L			