

ワイン課通信 2014年5月

お疲れ様です。バニユルス銀座店の渡辺です。今回初めてワイン課通信を担当させていただきまして至らない点もあると思いますがよろしくお願いいたします。

今回は、新緑の季節、日差しがだんだん強くなり気温も高くなってきてバニユルス銀座では、テラススタンディングが人気になる季節になりました。暖かい気候の中で流し込むシュワシュワは非常に気持ちよくて最高だと思います！
そこで今回は、スペイン発のスパークリングワインCAVA“カヴァ”に絞って特集していきたいと思います。

1、CAVAとは、、、

スペイン北東部カタルーニャ州のペネデスやバルセロナ周辺で作っているスペインのワイン法に基づいたスパークリングワインの総称です。

みなさんご存じだとは思いますが
シャンパンと同じ**瓶内2次発酵**という製法を行っていて、
辛口が多くすっきりした味わいが特徴です。

地下の暗いセラーで長時間熟成させるところから
洞窟=CAVAというように名づけられました。



2、CAVAとシャンパンの違い

フランス北部、寒いシャンパーニュ地方で作られる葡萄は、酸味が強いいため、製造工程の一番最後にドサージュ(補糖)を行います。
この動作はシャンパンの味わいを決めるにあたって、重要な役割を果たしております。
※シャンパンにもドサージュゼロのものもあります。

一方CAVAはドサージュ(補糖)を一切行わない。もしくはほんの少しだけ行うというものがほとんどで、すっきりした味わい、きりっとした酸味、豊かな果実味を楽しむことができます。

シャンパーニュ地方・・・平均気温10度以下、年間降水量500ミリ
カタルーニャ地方・・・地中海性気候。夏は乾燥して暑く最高気温は30度。
海風は湿気を含んでいる。沿岸部は雨が多い。

寒暖差が激しく、葡萄の生育には最適な土地であり、果実の旨み、香り、凝縮感において素晴らしい葡萄を育てることができます。

3、CAVAのおもな葡萄品種

●チャレツロ
カタルーニャ地方原産の葡萄。複雑で渋みを持ちミネラル感が豊富。ワインの骨格を作る。



●マカベオ
新鮮な果実味と花のかおりを持っている。長期熟成にも適した葡萄



●パレリヤーダ

カタルーニャ地方原産の葡萄。
花、マスカット、ライチなど豊かな香りと華やかさを
持ち、柔らかさと上品さをもたらしてくれる。



●シャルドネ

フランスが原産で多くの国で栽培されている。
1986年からCAVAで使用が許可されました。

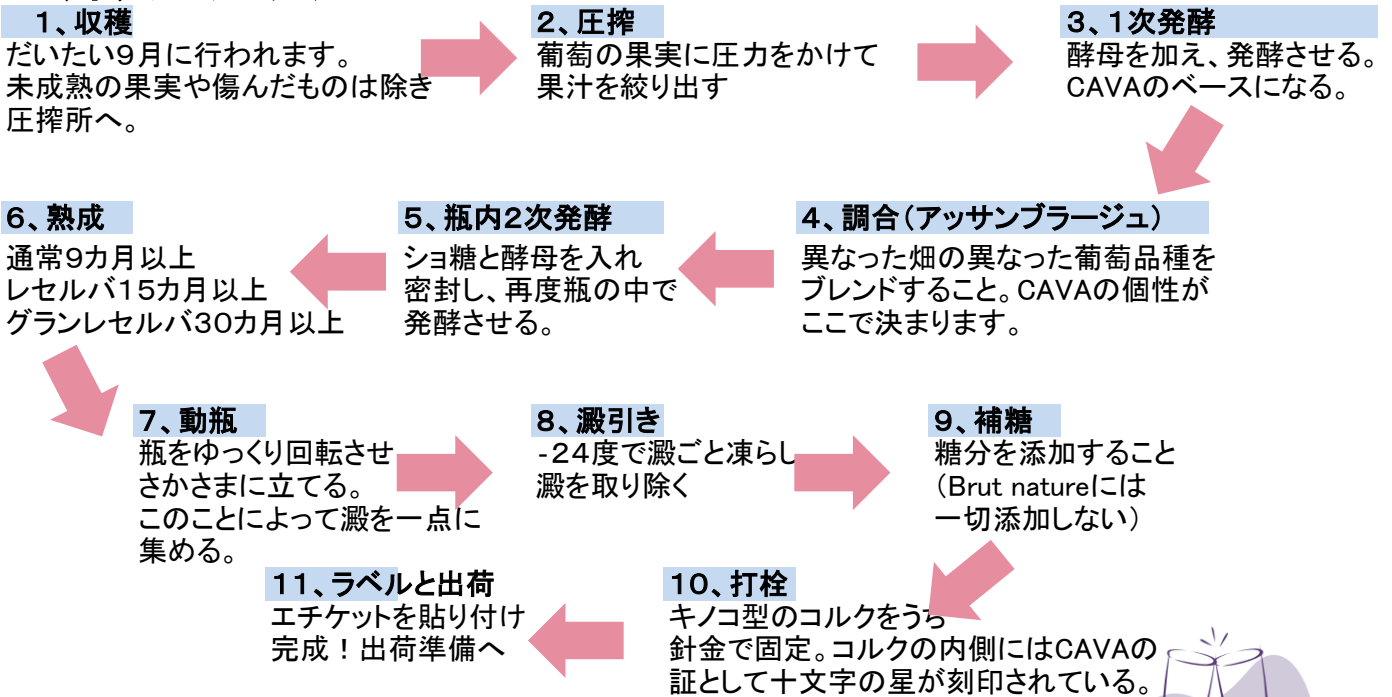


●トレバット

カタルーニャ地方原産の葡萄。
ロゼのCAVAのみに使用が許可されている。
鮮やかな色合いで、上品な果実味と香りを持っている。



4、醸造方法



5、ワイン紹介

この時期におすすめのとおきのCAVAをご紹介します。



CAVA JMFG RESERVA BRUT NATURE

ジョセップ マリア フェレット

地域:カタルーニャ州 バルセロナ
品種:パレリヤーダ、マカベオ、チャレッコ

ワイナリーは小さな家族経営。1997年創立。
1997年創立というと、割と最近のイメージがありますが、ジョセップ氏はもともと、CAVA造りを専門に行っていたワイナリーの家系出身の為、CAVA生産においてはいわばプロフェッショナルです。

独立して以降、主人、ジョセップさんを中心に、奥様と息子さん合わせて3人で
行っております。

CAVAは鮮度が命という考えを持っていて、CAVAにしては
珍しくミレジムがあり、結栓した日までも瓶に記載している。

理念は、量より質をモットーにしている熟成期間は30カ月以上。
飲み頃になったら出荷作業を行います。

ドサージュゼロのこのCAVAは、少し荒めの泡ですが、
フレッシュな果実そのものの旨みを感じ、そのあとから熟成からくる
芳香を感じれるCAVAです。

どうしてもこの時期、食前酒がビールに流れがちですが、
CAVAの良さを伝えて、スペインワインの良さが広がっていただけ
いいなと思っております。



JOSEP FAMILY

安価で知られるスペインワインCAVAですが、安価のわりには、しっかり手間暇かけ、
造り手の思いのこもった珠玉の1本だと思えます。ここ最近では、繊細なきめ細かい
泡でしたり、果実の華やかさ感じられるものでしたり日々進化を感じます。
そんなワインをもっともっと勉強していきたいと思いました。
ありがとうございました。

VINULS銀座 渡辺