

Sabartes

サバルテス 

カバでは希有な所有畑のブドウのみを使用する生産者。厳しい収量制限で得られたフリーラン果汁のみを使用し、旨みが濃い。長い瓶内熟成できめ細やかな泡と複雑味。特別オーダーのドサーージュ量で、本当に日本人の味覚に合う味わいを実現。



シャンパーニュと同じ瓶内2次発酵の製法で造られるスペインのスパークリング・ワインであるカバはスペインのD.O.(原産地呼称ワイン)のひとつだが、生産地域ではなく製造方法により指定された特殊なD.O.である。その生産地域はカタルーニャやラ・リオハなど複数の州にまたがり、土地の気候、土壌、使われるブドウ品種により味わいは様々に異なるが、その中心的地となるのは生産量全体の90%以上を占めるカタルーニャ州のペネデス地区である。

カバ発祥の地でもあるこのペネデスに位置するサバルテスは1980年代後半に再建されたワイナリーである。その際パレリャーダやチャレロなど土着品種だけでなくシャルドネなどの国際品種が植えられ、この地に新たな品種の可能性をもたらしたパイオニアとなった。契約農家からブドウやバルクワインを買い付ける大手生産者が多く、所有畑のブドウのみからカバを手掛ける事にこだわり、収量制限(平均約46hl/ha)はもちろん、ブドウ畑だけでなく森に植林するなど周囲の環境にも配慮した栽培から醸造、ボトリングまで、どの行程においても細心の注意を払えるように一貫して自社で行い、常にクオリティ向上を追求している。

海岸線から10kmと地中海の影響を大きく受けた穏やかな気候と、日照量豊富な南斜面の畑という恵まれた環境の中で健やかに成熟したブドウは9月から10月に収穫される。クリーンでフレッシュなブドウを得るため、まだ気温が低い早朝4時から収穫が行われ、さらにその魅力をピュアに表現するために、プレスした果汁は使わず、ブドウの自重で自然に流れ出たフリーラン果汁のみを使ってベースワインが造られる。また、持続性のある細かな泡を育て複雑味を与えるため、瓶内熟成では法定期間よりも長い時間が費やされる。ワインの源となるブドウのクオリティを第一に考えた栽培と、その力を引き出すための丁寧なワイン造り。ここから豊かな果実と爽やかさが共存する素直な美味しさが魅力のカバが生まれるのである。



Spain



カバ ブリュット・レセルバ N.V. Cava Brut Reserva

定番 希望小売価格 ¥2,400

- 産地: D.O. Cava
- 品種: パレリャーダ41%、チャレロ36%、マカベオ23%
- 熟成: 20ヶ月以上
- 評価: —
- アルコール度数: 12% ●ドサーージュ: 5.5g/L

早朝に収穫されたフレッシュなブドウをプレスせず、自然に流れ出たフリーラン果汁のみを用いるという贅沢な造り。ここからピュアな旨みと滑らかさがそのまま映しこまれた味わいをもたらされる。よく熟したリンゴや黄色い柑橘系果実、レモンピールを思わせるフルーティな香り。クリスピーな酸を優しく包む果実味は丸くボリューム感も十分。ふくよかさ爽やかさのバランスが素晴らしい。



カバ ブリュット・ロサド N.V. Cava Brut Rosado

定番 希望小売価格 ¥2,700

- 産地: D.O. Cava
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: 12ヶ月以上
- 評価: —
- アルコール度数: 12% ●ドサーージュ: 5.5g/L

セニエ法で造られる華やかなロゼ。イチゴやラズベリーなどの赤いベリー系果実のチャーミングな香り。フレッシュなアタックに続く熟したチェリーやプラム、様々なベリーを思わせる果実はふくよかでアロマティック。エレガントな泡立ちが心地よい。



カバ ブリュット ナチュレ グラン・レセルバ 2019 Cava Brut Nature Gran Reserva

定番 希望小売価格 ¥2,850

- 産地: D.O. Cava
- 品種: チャレロ48%、マカベオ32%、パレリャーダ20%
- 熟成: 36ヶ月以上
- 評価: —
- アルコール度数: 12% ●ドサーージュ: 0g/L

ペネデスにある自社畑から、このカヴァ用に特別に選ばれたブドウを使用。柑橘系果実、青リンゴ、プリオッシュ、トーストなどの複雑なアロマ。口を含むとフレッシュで、果実味と生き生きとした酸が楽しめる。心地良いピュアなフィニッシュとエレガントな余韻が長く続く。

