

Abanico Selection アバニコ・セレクション



現在注目すべきD.O.を厳選し、今飲むべきスペインワインを発信。
 独自のアプローチで優良生産者とコラボレーションし、エル・ブジのソムリエも認めるクオリティの高さとコストパフォーマンスを備えたワインを生み出している。

地域の多様性と独自のブドウ品種により、個性溢れるワインの宝庫であるスペイン。ワイン商として様々な造り手と交流を重ねる中でその魅力に目覚めたラファエル・デ・ハーンは、スペイン各地からの心浮き立つようなワイン・コレクションを生み出すべく2006年にボデガス・アバニコを設立。大学で農業を学び、テラ・アルタでブドウの品質管理を監督していた妻のヌリア・アルテスをパートナーに、各生産地を代表するトップ・メーカーとのコラボレーションを通じて、テロワールと土着のブドウ品種のキャラクターにあふれたワインを世界に発信している。ただ伝統を踏襲するだけでなく、その本質を若い感性で洗練・昇華させる現代スペインの表現者であり、まだ設立間もないながらも、彼らのワインは専門誌で高い評価を受けている。

アバニコのワインの最大の特徴はそのコストパフォーマンスである。自社の醸造施設や畑を持たないため、余分なコストがかからず常にコストパフォーマンスに秀でたワインの発信が可能。自社畑を持たないことは、毎年特定の区画の出来に左右されずに一貫して最高水準を保つことにもつながっている。

スペインワインを新たなアプローチで発信するラファエルへの、生産者の惜しみない協力が、それを可能にしている。厳選した優良生産者がアバニコのために造る最上級のワインは、エル・ブジのソムリエも「この価格でこのクオリティのワインを見つけるのは難しい」と認める、とても誠実なワインである。

目標とするのは、地域性、それぞれのエリアを代表するトップメーカーの仕事、メインとして選ばれた土着のブドウを反映させることである。

ピュアにテロワールを表現したクリーンなワインを造るために、とにかくブドウや果汁が酸化しないように気が配られ、グラス1杯で飽きるワインではなく、ボトル1本ずっと飲み続けられるワインになっている。

スペイン独自の品種に着目し、ナチュラルな酸やソフトなタンニンとストラクチャーを持ち、アルコールが強すぎないアバニコのワインは、飲む人に心地よいワインであり、これからの真のスペインワインのあるべき姿と言える。

Spain

Rueda ルエダ



フィンカ・レメンディオ ルエダ
 2021 Finca Remendio Rueda

定番 希望小売価格 ¥2,300

- 産地: D.O. Rueda
- 品種: ペルデホ85%、ピウラ15%
- 熟成: ステンレスタンクで澱と共に3ヶ月
- 評価: -
- アルコール度数: 12.5%



ペルデホ由来のフレッシュハーブや黄色い果実のメリハリのあるキャラクターに、ピウラからのリンゴや白い花を思わせる清楚なニュアンス。ワイン全体からフレッシュでクリーンな香りが漂う。透明感ある果実と澱刺とした酸があいまった軽やかさが快い飲み心地を誘う。フィニッシュはレモンシャーベットのような爽やかさ。

<D.O.ルエダについて>

スペイン北西部寄りの内陸に位置する。暑い夏の期間が長く、冬は寒さが厳しい大陸性気候だが、海拔700-800mの高地にあるため、トロなど他の内陸の生産地域ほど暑さは厳しくない。昼夜の温度差も大きいので、高い糖度と酸度を併せ持つ理想的なブドウが得られる。かつてシェリーのような酒精強化ワインで有名だったが、D.O.ルエダの設立以降、フレッシュで軽やかな白ワインの生産地域として国内外で脚光を浴びている。

雲ひとつない青空、燦々と降り注ぐ太陽、石が多く荒涼とした大地に列を成すブドウの樹。ラファエルが夏のルエダを訪れた際に受けた鮮烈なイメージをそのままワインに体現するのは、ルエダで代々続くフェリクス・ロレンソ・カチャソ。エミール・ペイノー博士が「フレッシュな白に最適」と土着品種ペルデホとテロワールにポテンシャルを見出したこの地にD.O.ルエダを設立すべく尽力し、今やニューヨーク・タイムズで「大いに楽しめるワイン」の筆頭に挙げられるルエダの基礎を築いた生産者の一人である。

Toro トロ



エテルヌム・ヴィティ
 2020 Eternum Viti

定番 希望小売価格 ¥2,900

- 産地: D.O. Toro
- 品種: ティンタ・デ・トロ100%
- 熟成: フレンチオーク樽16ヶ月
- 評価: -
- アルコール度数: 15.5%



ブレ・フィロキセラの区画を含む、平均樹齢50年の古樹のブドウを使用。ほとんど黒といってもよいほど濃く艶のある紫色の色調。黒い果実、皮、色の濃い様々なスパイスやオーク由来のトースト香。力強い香りに負けず劣らず、口に含むとリッチで甘い果実が押し寄せるが、あくまでクリーンかつ品のある味わいで、きめ細かくよく熟したタンニンが心地よい。完熟果実の密度とパワー、そして古樹のブドウのエキスを持つ、各要素のバランスのとれた秀作。



ロス・コルミリョス
 2018 Los Colmillos

限定 希望小売価格 ¥4,200

- 産地: D.O. Toro
- 品種: ティンタ・デ・トロ100%
- 熟成: フレンチオーク樽15ヶ月(新樽40%)
- 評価: -
- アルコール度数: 15.5%



通常古樹と呼ばれる樹齢(40-50年以上)の約3倍を生きたいた、1870年代に植樹されたブレ・フィロキセラの単一畑のブドウで、トロの真髄そのものを体現したトップキュヴェ。黒い果実、アジア系スパイス、ミネラルがぎゅぎゅ詰まった香り。凝縮感の塊のような果実は驚くほどキメ細かく、長く甘いフィニッシュには驚くほどのグリップ。別次元の密度と深みを備えた味わいには、うねるようなエネルギーの奔流すら感じられるモンスターワイン。

<D.O.トロについて>

スペイン北西部の内陸に位置する。大陸性気候の影響を受け、年間降水量350-400mm、日照時間2,600-3,000時間、夏の気温は40度まで上昇し、冬はマイナス10数度まで冷え込むという乾燥した土地である。土壌は砂岩、固い粘土からなり、上層には石灰や礫岩が転がる。長く暑い生育期間や海拔620-750mの高地ならではの昼夜の寒暖差により、果皮が厚く非常によく熟したブドウが得られるため、パワーと凝縮感に富んだ赤ワインに定評がある。

