

Burgos Alimenta ワイン試飲会 @Buena Vista Tokyo

ワイナリー紹介資料



2022年11月
スペイン商業會議所(CCHJ)

Burgos Alimentaとは

- ◆ Burgos Alimenta (ブルゴス・アリメンタ)は、スペインのカスティーリャ・レオン州ブルゴス県の地元産品や生産者、食文化の支援および促進を目的として、ブルゴス県議会が創設した農産物ブランドです。
- ◆ ブルゴス県はスペイン国内でもとりわけ農業や食品産業が人々の暮らしに浸透している地域のひとつで、高品質製品（原産地呼称、PGI、保証認証、伝統食品など）の生産・製造が行われています。
- ◆ ブルゴス県にはワイン、乳製品、保存食品、肉類、果物、野菜、林産物、豆類、ジビエ、魚介類、リキュールや蒸留酒、菓子やベーカリー製品など、あらゆる農産物および食品企業が集まっています。



<http://burgosalimenta.com/>

スペインのワイン産地



1) BODEGAS VALLE DE MONZON

(ボデガス・バジェ・デ・モンソン)

- ◆ 当社は「ボデガス・バジェ・デ・モンソン」と「ボデガス・プラド・デ・オルメド」という2つのワイナリーからなる家族経営の企業です。高品質なワインの生産を目指し、1993年に設立されました。2つのワイナリーはリベラ・デル・ドゥエロの中心地区に向かい合わせで立っています。
- ◆ 115haの自社畑を所有するほか、75haの畑と提携しています。平均樹齢は80年、栽培品種はテンプラニーリョ。生産量は年間50万本。
- ◆ ボデガス・バジェ・デ・モンソンのワイン造りの伝統は、リベラ・デル・ドゥエロの中心地であるキンタナ・デル・ピディオの農家の家族によって支えられています。ブドウ畑は、海拔870～930メートルの高地に位置しています。日当たりの良い小高い丘の斜面にあり、オークなどの木に覆われているため北風から守られ、非常に痩せた砂粘土質の土壌という恵まれたテロワールに加え、冬は厳しく、夏は暑く、雨が少なく、昼夜の温度差が大きいという極端な大陸性気候が特徴です。
- ◆ ボデガス・バジェ・デ・モンソンでは、ティンタ・デル・パイストブランコ・アルビーリョという品種のワインを生産しています。この品種は非常にフルーティで、香りの複雑さと非常に表情豊かな口当たりを持ったワインです。



<http://valledemonzon.es/>



2) PRADO DE OLMEDO

(ボデガス・プラド・デ・オルメド)

- ◆ 当社は「ボデガス・バジェ・デ・モンソン」と「ボデガス・プラド・デ・オルメド」という2つのワイナリーからなる家族経営の企業です。高品質なワインの生産を目指し、1993年に設立されました。2つのワイナリーはリベラ・デル・ドウエロの中心地区に向かい合わせで立っています。
- ◆ 1999年、フェルナンデス・ヒル家は、自分たちのブドウ畑の大きな可能性を確信し、ボデガス・プラド・デ・オルメドを設立しました。D.O.リベラ・デル・ドウエロに属するワイナリーです。「リベラの庭」と呼ばれるキンタナ・デル・ピディオに位置しています。
- ◆ ボデガス・プラド・デ・オルメドは、キンタナ・デ・ピディオの職人氣質の家族経営のワイナリーです。フェルナンデス家は42haの畑を所有し、平均樹齢60年、中には80年以上の畑もあり、香り、タンニン、アントシアンの面でブドウにユニークな特徴を与えています。畑のある場所の土壌は、石灰質粘土質タイプです。年間を通じて降雨量が少なく、冬の厳しい霜と夏の猛暑によって生じる20℃から30℃までの気候の変動が、ワインをこの地域独特のものにしているのです。



www.pradodeolmedo.es



3) BODEGAS BUEZO

(ボデガス・ブエソ)

- ◆ ボデガス・ブエソは、1999年、10世紀に始まった長いワイン造りの伝統を持つ土地を取り戻しました。この土地で造られたワインを15世紀にコロンブスがアメリカ大陸に持って行ったと伝えられています。ボデガス・ブエソは、テロワールや気候を研究し、その環境に適したブドウ品種を植えることで、すべての品種のブドウが「優秀」という他に類を見ない基盤を完成させました。

- ◆ ボデガス・ブエソは完璧を目指しています。自分たちのアイデンティティと個性を表現するユニークなワインを求め、それぞれのヴィンテージを最高の方法で選び、常にお客様のニーズやトレンド、嗜好をベースにしています。そして、このテロワールからお客様に製品をお届けするまでのワイン造りの全てのプロセスにおいて、伝統と革新の完璧な融合を実現しました。ボデガス・ブエソのバリューは、「努力」「寛容」「透明性」「コミュニケーション」です。

- ◆ 大西洋地域にある標高860メートルのブドウ畑とワイナリーのあるフィンカ・バルデアサドンは、マハムド市（ブルゴス）にあり、D.O.アルランサのワインを生産しています。ブドウ栽培面積は57ha。テンプラニーリオの栽培が主体ですが、このテロワールや気候に適したカヴェルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、プティ・ヴェルドも栽培しています。



www.buezo.com



4) BODEGAS HERMANOS PÁRAMO ARROYO

(ボデガス・エルマノス・パラモ・アロージョ)

Cámara de Comercio
Hispano Japonesa

日西商業会議所

Desde 1954

- ◆ ボデガス・エルマノス・パラモ・アロージョは、長いワイン造りの伝統を持ち、1950年代からブドウ畑を耕し、サステナブルな方法でブドウを生産し、D.O.リベラ・デル・ドゥエロのワインを生産しています。
- ◆ ボデガス・エルマノス・パラモ・アロージョは、両親から受け継いだ環境への敬意と有機農法の哲学から生まれました。2000年にブドウの有機栽培を開始し、2003年、リベラ・デル・ドゥエロで最初のオーガニックワインを発売しました。
- ◆ それ以来、ボデガス・エルマノス・パラモ・アロージョは、自然へのコミットメントを目指し、地球、そして自然環境を尊重した特別なワインを生み出すことができる幸せを感じています。
- ◆ 家族経営のこのワイナリーには7人兄弟のうち、アレハンドロ、フェルナンド、リサの3人が働いています。

Bodegas Hnos.
PÁRAMO ARROYO

denominación de origen ribera del duero

<https://www.paramoarroyo.com/>



5) BODEGA TIERRA ARANDA

(ボデガ・ティエラ・アランダ)

Cámara de Comercio
Hispano Japonesa

日西商業会議所

Desde 1954

- ◆ ボデガ・ティエラ・アランダの起源は、この地域の生産者組合にあります。共同事業の必要性が生じたのは今世紀半ばで、1961年にワイナリー初の建設プロジェクトが実現。その後、新しいワイン生産技術が徐々に取り入れられ、ワインへの努力とコミットメントが今日までボデガ・ティエラ・アランダの歴史を綴ってきました。
- ◆ D.O.リベラ・デル・ドウエロのワインは、この地域の特徴的な気候と、職人の忍耐力をもって造られたワインです。平均標高830メートルのブドウ畑に、小石と粘土の混じった砂ローム土壌で栽培されたこの品種がワインに個性を与えています。
- ◆ 夏の終わりには、15の市町村にまたがる280haのブドウ畑からブドウが到着し始めます。150万キロを超えるブドウ、99%がティンタ・デル・パイソです。そして、傑出したワインに生まれ変わるプロセスが始まり、厳密な選別と全工程にわたる配慮が、心地よい驚きをもたらします。

Tierra Aranda



<https://vinotierraranda.es/>



6) HACIENDA EL TERNERO

(アシエンダ・エル・テルネロ)

Cámara de Comercio
Hispano Japonesa

日西商業会議所

Desde 1954

- ◆ アシエンダ・エル・テルネロの起源は11世紀に遡ります。ワイナリーの中心部には17~19世紀の建造物があり、その中心にあるエル・テルネロ礼拝堂は、現在も開かれており、守護聖人であるビルヘン・デ・ラ・ペラを守護しています。
- ◆ アシエンダ・エル・テルネロは、リオハ・アルタの中心部、オバレネス山脈の麓に位置する250haのユニークな飛び地にあります。その歴史、自然環境、森林、ブドウ畑は、訪れる者を惹きつけます。1000年近い歴史を持つアシエンダ・エル・テルネロは、まるで時間が止まっているかのような所で、オレンジ、ダグラスファー、トウヒの森、栗や樺の木、ブドウ畑がワイナリーを囲み、古い修道士の宿舎、墓地、礼拝堂を守り、この地域（ブルゴスやリオハ）とは全く異なる独特な環境を提供しています。
- ◆ 栽培品種は、テンプラニーリョ、ヴィウラ、ガルナッチャ、マスエロなど。オバレネス山脈に守られた平均標高650mのブドウ畑は、ブドウ栽培に最適なミクロクリマに恵まれ、冬は寒く乾燥し、夏は暖かいという特徴があります。小石が混じった石灰質粘土起源の浅い土壌は、土壌に豊かさと通気性をもたらします。これら全てと、樹齢50年以上のブドウの木の向きや高さの違いにより、並外れた自然条件を持つブドウの生産が可能となり、熟成に適したテロワールの特徴を持つ素晴らしいワインが造られています。



www.elternero.com



7) BODEGAS CILLAR DE SILOS

(ボデガス・シジャー・デ・シロス)

◆ ホデガス・シジャー・デ・シロスは、1970年、アマリオ・アラゴンが今日のワイナリーの基礎を築き、「ワイン生産者になる」という夢を実現するために、高品質のブドウの小区画を購入し始めたのが全ての始まりです。1994年、彼は息子たちとともに「ボデガス・シジャー・デ・シロス」を設立し、その1年後に最初の収穫が行われました。

◆ シジャー・デ・シロスという名前は、歴史的にシロス修道院のワインや食料の管理を担っていたシジェロと呼ばれる修道士への賛辞から生まれました。16世紀にシロス修道院へ供給されるワインがこの地で作られていたという歴史的事実が、この村のワイン造りの血統を証明するものとして、アラゴン・ガルシア家は、自分たちのワインとワイナリーの名称にこれを選んだのでした。

◆ ブドウはリベラ・デル・ドゥエロの150ha以上あるブドウ畑で栽培。ほとんどが1ha以下の小さな区画で、樹齢は15年から100年以上、中にはフィロキセラ以前の区画もあります。

◆ 標高は840m~900m。気候は、極端な大陸性気候で、年間降水量は400~600mm。河川がもたらす莫大な影響を受けています。土壌は、砂質ローム（砂質63%-67%、シルト19%-23%、粘土13%-16%）。丘陵地帯で森林に囲まれたブドウ畑は水はけがよく、霜から守られています。



CILLAR DE SILOS

<https://www.cillardesilos.es/>



8) BODEGAS MARTÍN BERDUGO

(ボデガス・マルティン・ベルドゥーゴ)

Cámara de Comercio
Hispano Japonesa

日西商業会議所

Desde 1854

- ◆ 1988年設立のボデガス・マルティン・ベルドゥーゴは、D.O.リベラ・デル・ドゥエロのワイン生産者です。
- ◆ アランダの町の東、ドゥエロ川のほとりにある南向きの土地は、少なくとも200年以上前からブドウが栽培されていたことが、一族が所有する文書によって示されています。1980年代後半から新たな植栽が始まり、1990年には単一畑のワイナリーが完成しました。
- ◆ この南向きの畑は、ドゥエロ川から6メートルほどの高台にあり、沖積土（砂利、シルト、軽い粘土）の市松模様の土壌は、ブドウの木に豊富なミネラルを与えています。平均樹齢30年のブドウの木は、個性的で力強く、風味豊かなワインを造るために必要な成熟度を備えています。
- ◆ ワイナリーは、87haのブドウ畑の北端に位置し、ブドウの収穫がしやすいように設計されています。また、個々のワインに特徴を持たせることができる畑の区画を選んでいます。



Martín Berdugo

SINGLE VINEYARD ESTATE

www.martinberdugo.com



9) POMAR BODEGAS Y VIÑEDOS

(ポマール・ボデガス・イ・ビネエドス)

Cámara de Comercio
Hispano Japonesa

日西商業会議所

Desde 1954

- ◆ ポマール・ボデガス・イ・ビネエドスは、リベラ・デル・ドウエロの中心部に位置しています。4世紀前、ガリシア地方の石工がこの地に移り住み、教会や宮殿の建設に携わりました。これが、カスティージャで最初に言及されたポマール石工たちで、ワインを造る圧搾機やワインセラーの石も加工していました。そして現在まで、自然や伝統への関心に忠実に、その足跡をたどっているのです。
- ◆ ポマール家とボデガス・ポマールは、長年にわたり化学品を使用せずに畑を耕してきましたが、2019年に有機栽培の認証を取得することを決めて以来、剪定、除草、房の間引き、葉の除去、収穫.と、手作業を強化してきました。
- ◆ ワイン畑では、クルミの木、樅の木、松などをよく見かけます。ウサギ、ノウサギ、ノロジカ、イノシシ、ウズラなど、動物も豊富に生息しています。私たちは、環境と生態系を保全することの重要性を認識し、リベラ・デル・ドウエロの独特な景観をもたらす在来種を尊重する方法でワイン造りを行っています。



POMAR
BODEGA Y VIÑEDOS

<https://pomardeburgos.com/>



10) MILÉNICO

(ミレニコ)

- ◆ ミレニコは、1000年以上にわたって途切れることのないワインの伝統と文化を持つリベラ・デル・ドウエロの中心地、ドウエロ川の河畔で誕生しました。この地域は、気候は厳しく、日較差が激しいため植物が日々活動し、それがワインに紛れもない個性を与えています。ミレニコのワインは、卓越した製品を造るための献身と情熱の結晶なのです。
- ◆ ブドウは、ドウエロ川に接する標高750~800mの南向きの斜面にある7つの区画のうち、総面積9ヘクタールにも満たない厳選された土地で造られています。
- ◆ 土壌は、石灰岩、粘土、砂、石灰岩の混合です。そのため、テロワールは、石灰岩と粘土が支配的ですがミネラルや、非常に多様なテクスチャーを有しています。
- ◆ 大陸性気候は、寒くて長い冬と短くて暑い夏が特徴で、降水量は1平方メートルあたり約450ℓ、年間日照時間は2,200~2,800時間です。このような極端な気候条件の中、南斜面の向き、川に近いこと、霜の害を抑える特殊な土壌の存在など、特定の要因が重なり、毎年健康で熟したブドウ果実を得ることができるのです。



MILÉNICO

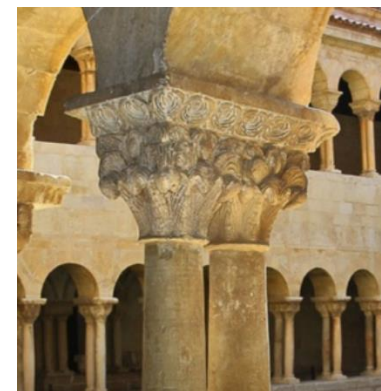
<https://www.milenico.com/>



ご参考

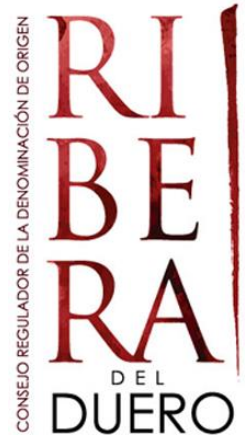
(スペイン政府観光局HPから <https://www.spain.info/ja/chiiki/burugosu-ken/>)

- ◆ スペインの内陸部、カスティージャ・イ・レオン州の北方に位置しています。首都マドリッドから車で北へ約2時間ほど行ったところにあります。県都はブルゴス市で、そこにある大聖堂はスペインで唯一、単独でユネスコの世界遺産に認定されています。また、ブルゴスはサンティアゴ巡礼の道に貫かれた土地で、華麗な中世の痕跡をしっかりと残しています。
- ◆ ブルゴスにある豊かな文化遺産の中には、ヨーロッパで最も重要な遺跡の一つであり、ユネスコの世界遺産にも登録されているアタプエルカ遺跡もあります。また、サント・ドミンゴ・デ・シロス、コバルビアス、フリラス、アランダ・デ・ドウエロなどの自治体も訪れてみる価値があります。
- ◆ 地元グルメの代表はリベラ・デル・ドウエロのワイン。さらにこのエリアでは、ワイン醸造に関連したアクティビティが豊富に用意されています。また、県内では子羊料理や羊のチーズを味わうのも非常におすすめです。



(出所 : Foods and Wines from Spain, <http://www.jp.foodswinesfromspain.com/>)

- ◆ リベラ・デル・ドウエロは、テロワール、微気候、そして上質で複雑な赤ワインを生み出す土地固有のブドウ品種との組み合わせに恵まれています。標高が高く冷涼なこの地では、テンプラニーリョ（ティンタ・デル・パイヌ または ティント・フィノとしても知られています）に皮の薄い、爽やかな酸味のある果実を与えます。そしてその果実が、若く美味しい、しかし素晴らしいグラン・レセルバにまで熟成する能力を持つワインをもたらすのです。
- ◆ 1982年のD.O.の創設をきっかけに、多くのブドウ畑で改植が行われ、小規模な家族経営から大規模な協同組合や単一畑を持つワイナリーまで、あらゆる種類のワイナリーが近代的なワイン製造技術への投資を始めました。同時に何世代もの間ブドウを育てワイナリーに売っていたブドウ栽培農家が自分たちの小さなワイナリーを造るようになりました。D.O.統制委員会もその間、コンピューター化された収穫チェックや伝統的な農薬の代替品などの幅広い研究開発プロジェクトを奨励し、ワイン産業を支えました。D.O.が新しく獲得したこの専門知識は、現在世界中で輸出されているワインの品質に大きな影響を与えました。
- ◆ **気候 :** リベラ・デル・ドウエロのブドウ栽培を特徴づける特定の気候条件は、ブドウ畑の成長サイクル全体に大きな影響を与え、植物の成長とブドウの成熟に基本的な役割を果たします。得られるワインの品質は、これらの特別な条件によって大きく左右されます。リベラ・デル・ドウエロの気候は、一般的に言えば、中～少量の雨（年間平均降水量として400～600 mm）、乾燥した夏と長くて厳しい冬に加えて、四季を通しての顕著な気温差によって特徴付けられます。大陸性気候の影響を受けた地中海性気候と言えます。
- ◆ **地質および土壌 :** リベラ・デル・ドウエロはイベリア半島メセタの北部に位置し、平らで大きな台地で形成され、一部は三次堆積物で覆われています。これらの堆積物はシルト質または粘土質の砂の凹凸のある層、および石灰岩と石灰の両方が交互の層、さらには石灰質の固結体で構成されています。中新世の間に形成されたドウエロ河川流域はほぼ水平レベルを呈し、長期間に及ぶ浸食のために緩やかな起伏があるものの、ほぼ平らな高原です。標高は高いところでは911mに達し、低い谷の部分でも750～850メートルの高さがあります。



(出所 : Foods and Wines from Spain; <http://www.jp.foodswinesfromspain.com/>)

- ◆ D.O.アルランサは2007年に認証されました。カスティーリャ・レオン州のブルゴスとパレンシア県にまたがったアルランサ川が名前の由来です。スペインの中ではかなり冷涼な地域です。
- ◆ アルランサの地理的境界はブルゴス県の中心、県都から南へ約40キロ地点にあり、アルランサ川の中、下流域とその支流の谷に位置し、ピスエルガとパレンシアの南東の合流点まで続いています。この地域でワインが造られていた最初の証拠となる記述は、12世紀にサンタ・マリア・デ・ブヘド・デ・ファロス修道院が、アルランサ川沿いとドゥエロ川沿いの土地をブドウ畑として購入した、というものでした。以降ワイン造りの伝統は維持されてきました。
- ◆ 1995年にワイン愛好家のグループが、アルランサのワインの伝統を取り戻すために行動を起こしました。彼らの努力はカスティーリャ・レオンの議会によって「ビノ・デ・ラ・ティエラ・デル・アルランサ」として認定され、その時からその地域のワインの素晴らしさを取り戻すための活動が始まりました。生産と熟成は管理され、原産地保護のルールのもとで生産されたワインは品質が高いことが知られるようになりました。良い生産体制が取られ、消費者の認識が高まった結果、2007年にアルランサ原産地呼称が認定されました。
- ◆ この産地の最も顕著な特徴は、あらゆるレベルでの多様性の高さであり、土地もその例外ではありません。生産地一帯には、いくつかの種類の種類が存在しています。この地質学的な多様性は、ワインに様々な異なる特性をもたらします。一般的に、花崗岩質の岩石由来の砂質土壌で育ったブドウからは、長く熟成する、繊細でエレガントなワインが出来ます。中央エリアにはシェール層から来る粘土質土壌があり、そこで育ったブドウからはミネラル感のある骨格のしっかりとしたワインが来ています。



(出所 : Foods and Wines from Spain, <http://www.jp.foodswinesfromspain.com/>)

- ◆ リオハは、1925年にDO（原産地呼称）を取得した最初のスペインのワイン産地でした。そして、1991年には長期に渡る実績があり、一貫性のある品質を維持するワイン産地の上位カテゴリーであるDOCa（Qualified Designation of Origin 特選原産地呼称）にスペインの産地で初めて昇格しました。
- ◆ 1991年のDOCa承認以来、生産地域の境界、栽培可能なブドウ品種、最大収量、承認された醸造および熟成方法などが厳しく規定されています。統制委員会は、リオハワインの品質の育成と管理、宣伝、利益の擁護を担当する公的機関であり、その代表者が統制委員会の管理チームを構成しています。
- ◆ 今日、リオハは世界有数の原産地呼称の1つであり、ワインの品質と信頼性に関して最も強固な保証を行っており、すべてのワインを原産地で瓶詰めしなくてはならない数少ないワイン産地の1つです。リオハの統制委員会の効果的な規制は世界のどのワイン産地よりも厳しく、ワインの品質と信頼性に関して最大の保証を提供し、市場でのリーダー的地位に到達する上で決定的なセキュリティと自信を消費者に提供します。
- ◆ リオハDOCaは主に赤ワインの産地として知られていますが、白やロゼワインも造られています。多くのワイナリーでは今でもいくつかの品種をブレンドして赤ワインを作っていて、その殆どがスペイン原産のブドウ品種の中で最も高貴なテンプラニーリョをベースにしたものです。このブドウは、オーク樽での熟成と同様に、ワインにエレガンス、アロマの凝縮感、フレーバーの複雑さを与え、ワインにリオハ独自の個性を与えるのです。
- ◆ リオハワインは着実に進化してきました。今日それらは、バラエタルワイン（単独品種のワイン）、樽よりも果実感重視したブレンドワイン、オーガニックワイン、そして市場の最高峰を占めるレセルバとグラン・レセルバなど、幅広いスタイルを提供しています。



Denominación de Origen Calificada