



jmfgr

スペイン／カタルーニャ／ペネデス／
DOカバ

熟成期間と澱引きへのこだわり

彼らのカバはReserva(レセルバ)以下の熟成期間(15か月以上)のものではなく、それどころかReservaの承認を得ているものでも、Gran Reserva(グラン・レセルバ)以上の熟成期間(30か月)を持っているものもあります。そのため泡もどつてもきめ細やか、まるでシャンパーニュのようです。



さらにこれだけの熟成期間を経てもなお、彼らのカバはどつてもフレッシュ。というのもこれが彼らのカバの一番の特徴なのですが、おすすめポイントはカバのフレッシュさ。このフレッシュさを保つために、出荷の直前にカバの澱引き(デゴルジュマン)を行います。澱引きを行った瞬間よりカバの劣化が始まるため、澱引きは可能な限り出荷の直前に行っています。3日に1回澱引き作業を行うなんて時期もあります。その証拠として、バックラベルには必ず、生産された年と澱引きを行った日付が記載されています。澱引きの年/月/日付を記載している数少ない、貴重なワイナリーです。多くのボデガは、生産したカバを一気に同じ時期に澱引きをし、手間を省いていますが、彼らはその澱引きの手間も惜しむことなく丁寧にカバ造りを行っています。

カバの生産に人生を捧げたジョセップ・マリアは、ワイナリー内に居を構え、毎日、葡萄畑とワイナリーの中を忙しく動き回っています。

カバに人生を捧げた男がつくる プレミアム・カバ

ワイナリーの名前は当主のジョセップ・マリアからつけられた名前前で、創業開始は1997年。彼の父がカタルーニャ州ペネデスのカバ生産のパイオニア的存在の方で、幼いころからカバ造りが生活の一部となっていました。スペインの各地のワイナリーや協同組合、チリなど世界中でワイン醸造を勉強後、スペインに戻り、父のもとで働いていましたが97年に独立。

現在は彼と夫人のマリア、長男ジョセップ、日本人醸造家の酒井友理江氏からなるチームで、プレミアムカバ以外にも様々なタイプのワインの醸造を手掛けています。



jmfgr ブリュットナチュレ・レセルバ



参考上代 4,180円(税込)

[スパークリングワイン(カバ)]

容 量: 750ml

ぶどう品種: パレリャーダ、
チャレツロ、マカベオ

熟成期間: 30か月以上

提供温度: 6℃~8℃

- 【色】薄く緑がかったクリアな色。
- 【香り】果実味あふれる軽やかな香りが持続。
- 【味わい】若々しくフレッシュな優しい口当たり。加糖なし。
- 【マリージュ】エビとアボカドのカクテル、ロブスターときのこのサラダなどに。

jmfgr ブリュットナチュレ・ グランレセルバ



参考上代 5,390円(税込)

[スパークリングワイン(カバ)]

容 量: 750ml

ぶどう品種: パレリャーダ、
チャレツロ、マカベオ

熟成期間: 50か月以上

提供温度: 6℃~8℃

- 【色】麦わらのようなイエロー。光にかざすと緑がかかる。きめ細かな泡はグラスの上部へと立ち上り王冠を形作る。
- 【香り】熟成感のある果実味に華やかな花の香り。
- 【味わい】フレッシュで柔らかく軽やかな口当たり。個性的な花の香りは素晴らしい余韻を引き立てる。
- 【マリージュ】おつまみなどの軽い食事とはもちろん、すべてのお料理に。

jmfgr ブリュットナチュレ・グランレセルバ・ ARASHI・エコロヒコ



参考上代 5,940円(税込)

[スパークリングワイン(カバ)]

容 量: 750ml

ぶどう品種: パレリャーダ、
チャレツロ、マカベオ

熟成期間: 60か月以上

提供温度: 6℃~8℃

大の親日家のジョセップ・マリアが「風」まつわる日本語を探していて、「嵐」という言葉を気に入りワインの名前とした。

- 【色】黄金に輝く色合い。光にかざすときれいな緑色になる。繊細な泡は下から上へときれいに登っていく。
- 【香り】アーモンドやクルミのような香ばしい熟成した香り。
- 【味わい】しっかりとしたきれいな泡。キレがありすっきりとした味わいは、果実味と酸味のバランスが素晴らしい。
- 【マリージュ】おさしみや牛肉のお料理、デザートやフレッシュフルーツまで、幅広いお料理に合わせることもできる。