

砂漠のピスコ蒸留所 トレス・ヘネラシオネス | Tres Generaciones

南米ペルーの首都リマから南へ300kmの位置にあるピスコの名産地・イカは砂漠の海岸沿いにある町で、気候は一年を通して温暖で乾燥しています。またピスコの蒸留所巡りや有名な砂丘のオアシス「ワカチナ」など、観光地としても知られています。

そのイカで高品質なピスコの生産を行っているのが「トレス・ヘネラシオネス」(Tres Generaciones、スペイン語で三世代という意味)です。1856年から同地でピスコ生産行っていたボデガ・トレス・エスキーナに嫁いできたファニータ・マルティネス氏は、ピスコ生産に関わる女性が全くいない時代に、ピスコ生産に興味を持ち、義父に頼んで葡萄栽培から醸造までを教わりました。

その後、彼女は発酵過程で葡萄の自然な甘味をコントロールすることに重きを置き、各葡萄品種の持つアロマとアルコール度数のバランスのとれた、より洗練されたピスコの生産を始め、2003年に

自分の家族(夫、子供、孫)に敬意を表し、スペイン語で三世代という意味の「トレス・ヘネラシオネス」というブランド名に改称しました。トレス・ヘネラシオネスは進化を続けながらも伝統も守り、古い旧式タイプの蒸留器(ファルカ)を大切に使用しています。また別のタイプの一般的な蒸留器アランビケも使用していて、ファルカとアランビケの2つの蒸留器を使い分ける数少ないピスコ生産者です。

また近代的な醸造所を構え、葡萄畑から醸造所、消費者の手元に届くまで、完全なトレーサビリティシステムを備えています。

また高品質なピスコとして海外でも高い評価を獲得しています。

イカでのピスコ生産に大きく貢献したファニータ氏を、人々は敬意を持って「ピスコ婦人」と呼びます。

現在もトレス・ヘネラシオネスの経営者として家族と共にピスコ生産に情熱を捧げる生活を送っています。

ピスコ

ペルー原産の葡萄果汁を原料とした蒸留酒。製造方法、使用葡萄品種、生産地域、一回蒸留、加水なし等、様々な規定があります。また、葡萄の香りを大切にするため、樽による熟成はしていません。



アチャラドとは数種類の葡萄をブレンドしたタイプのピスコ。葡萄品種はケブランタに、アルビジャ、トロンテルのアロマティコ(芳香性)2種をブレンド。ほのかな甘味とブレンドによってバランスのとれたアロマとフレッシュさが特徴。

ピスコ・アチャラド

参考上代:
4,290円(税込) / 500ml

[ピスコ]
アルコール度数:42%



ピスコ生産において、最も重要な品種ケブランタ100%。ピスコサワーやチルカノ等のカクテルにも使いやすいピスコ。しっかりしたボディに葉巻、マンゴー、ピーカンナツツの香り、口を含むと甘味を長く感じる。

ピスコ・ケブランタ

参考上代:
3,630円(税込) / 500ml

[ピスコ]
アルコール度数:44%



イタリア種特有の繊細で洗練されたエレガントなアロマは、柑橘類の花の蜂蜜を感じさせる。口を含むとライム、ゴールドンレーズン、ハーブ等を思わせる味わい。

ピスコ・イタリア

参考上代:
4,290円(税込) / 500ml

[ピスコ]
アルコール度数:42%



モストヴェルデはモストの発酵途中で蒸留を行い、葡萄の糖分を残したまま製造する手法。緑の草のアロマ、味わいは丸みがありピロードのような滑らかさで余韻も長い。

ピスコ・モストヴェルデ・ケブランタ

参考上代:
5,500円(税込) / 500ml

[ピスコ]
アルコール度数:41%



モストヴェルデはモストの発酵途中で蒸留を行い、葡萄の糖分を残したまま製造する手法。柑橘類とフローラルなアロマ、とても甘く、丸みがりなめらかな味わいが口の中で長く続く。

ピスコ・モストヴェルデ・トロンテル

参考上代:
5,500円(税込) / 500ml

[ピスコ]
アルコール度数:41%



上 ファニータ・マルティネス氏
左 旧式の蒸留器、ファルカ(falca)。
右 近代式の蒸留器、アランビケ(alambique)。

