



## El Gobernador | エル・ゴベルナドール

(スペイン/アストゥリアス)

スペインにおけるナチュラルシードルの聖地、アストゥリアス州。その土地で伝統的なシードルレストランを経営する家庭に生まれた兄弟がシードルの秘めるポテンシャルを信じて1993年に創業しました。

保守的シードルメーカーが作らない統合生産型シャトー式の、世界に通用する、レストラン品質のシードルを開発、探求しています。

自社農園であるサン・ジュスト・エステートは2015/16シーズンと2017/18シーズンにはアストゥリアス州で最高の果樹園に指定されています。谷間に位置する地理的特徴から、より温和な微気候で開花に適しています。アストゥリアス州のシードルのDOP(原産地保護指定)を受けており、100%自社製のシードルを生産しています。



自社農園の単一区画(PAGO)で育てた単一品種(Verdialona種\*)を通常の収穫時期より4週間遅く収穫。糖度の高い果実を自重方式でたっぷりと時間をかけて抽出した1番搾りモストのみを使用。冷却、濃縮されたモストは果実のもつ天然酵母で自然発酵、ステンレスタンクの中で熟成後、瓶詰前にフレンチオーク新樽でエクストラ熟成されることで唯一無二のアイスシードラが生まれる。

\* Verdialona種はシードラ用品種の中で最も糖度が高いアストゥリアスの固有品種

### イベルニス アイスシードラ

参考上代: 5,500円(税込) / 375ml

[シードラ]

アルコール度数: 11.5% サービス温度帯: 8℃

熟成: ステンレスタンクの中で6か月熟成され、新フレンチオーク樽で40-50日エクストラ熟成



### Comment

#### エクリプスファースト 藤井氏のコメント

毎年、海外のシードル産地を巡る旅に出ている中でも、特に思い出があるのがスペイン・アストゥリアスです。

アストゥリアスはスペイン北西部に位置し、グリーン・エスパーニャとも呼ばれる、とても緑多く自然豊かな地域。キムラが輸入されているシードラ・ナチュラル、マヤドールの生産者を初めて訪ねた時から、どこことなく僕の故郷である群馬県沼田市の風景に似ていたこと、現地でのシードルイベントに参加した時のアストゥリアスの人達の人懐こさが心地よく、それ以降毎年訪ねるほどになりました。スペインのシードラ専門誌に日本からの来訪を取り上げていただいたこともあり、僕にとって特別な地でもあります。

昨年、アストゥリアスを訪ねた際に、Sidra El Gobernador(シードラ・エル・ゴベルナドール)の生産者フランさんからボデガにお招きいただき、初めてGobernador

を訪ねました。

Gobernadorはアストゥリアスのピリャビシオサという町にあります。

この町は他にも幾つものシードラのボデガがある、まさにシードラの聖地です。マヤドールもしかり、素晴らしいシードラを作るボデガは本当に清潔感があり、このGobernadorもまたとても綺麗で、発酵タンクのある部屋は神殿の様な神秘的な雰囲気すら漂っています。

いくつかの製品をテイスティングさせていただく中で、このSidra de Hielo(アイスシードラ)をテイスティングした瞬間、胸に沸き上がるものがありました。りんごの濃縮感、バランスの良い甘酸味、ふくよかな余韻。アストゥリアスのシードラの奥深さに何とも言えない高揚感を覚えました。

Sidra de Hielo 'Hibereis'(イベルニス)の、濃縮されたりんごの旨味、リッチな余韻を楽しんでいただければ幸いです。

※藤井氏の原文を基にキムラにて編集しています。

※シードルはスペイン語表記ではSIDRA(シードラ)となります。



株式会社 **キムラ**

広島県広島市中区羽衣町13-12 TEL:082-241-6703 FAX:082-241-4375 <https://www.liquorland.jp>

※ラベル・ワインテージは予告なく変更される場合があります。予めご了承ください。※飲酒は20歳を過ぎてから。飲酒運転は法律で禁止されています。