



jmfgr

スペイン／カタルーニャ／ペネデス／
DOカバ

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です。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。



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。そのため泡もどっともきめ細やか、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、彼らのカバはどっともフレッシュ。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。



長期熟成のロゼカバ。

長期熟成ならではのきめ細かな柔らかい泡が非常に心地が良い。

料理との相性が良く、パエリアなどのスペイン料理はもちろん、炊き込みご飯や鍋料理にもよく合う。和食の甘辛い味わいととても相性が良いため、レストランだけでなく家飲みにもおすすめ。

jmfgr カバ ブリュットナチュレ・グランレセルバ・ ロサード

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: ピノ・ノワール、トレバット

熟成期間: 70か月以上

提供温度: 6℃~8℃