

Pago Del Naranjuez

パゴ・デル・ナランフェス

地域: **ANDALUCIA**

オーナー: Antonio Vilchez Valenzuela アントニオ・ビルチェス・バレンスエラ

地区、村: GRANADA、MARCHAL グラナダ、マルチャル

栽培・醸造責任者: Antonio Vilchez Valenzuela

アントニオ・ビルチェス・バレンスエラ

HomePage: <http://vinossingulares.wordpress.com/bodegas/naranjuez/>



創業年: 1999 年

ドメイン解説:

造り手アントニオ・ビルチェス・バレンスエラは、1962 年生まれ。6 歳の時、両親がフランス、ラングドックに移住。幼少時代をラングドックの学校で過ごした。その後、ブドウ畑とセラーのある当地で仕事をする。非常に若い時から、ワインとブドウの世界に大きな好奇心を寄せ、セラーの仕事同様、ブドウ畑での仕事にも全てに従事した。

家族と共にスペインに戻り、1992 年に個人消費用に少量のワインを造るため、0.2ha の小さな区画のブドウ畑の栽培を始める。1999 年には家の周りであった 1.8ha ほどの土地を購入。2000、2001 年には、多様性を試みるため新しいブドウ品種の栽培を始めた。2004 年に、自身のワインを商品化できるよう、セラーを建設。



ワイナリーは、スペインの最も高い山脈シエラネバダの北方、標高 900m のところにある。ブドウの成熟期の気温変化は極端で、昼夜の軟差が大きい。夏でも 7 時には 10°C 程度だが 17 時には 40°C 近くにもなる。この特異な環境のため、他の地域にはないアロマと、豊かな果実感がワインに感じとれる。土壌は、石灰分を含む粘土質。雨は非常に少なく、多い年でも約 200mm、少ない年は葡萄の樹を守るため、冬には灌漑を行わなければならないこともある。

畑について

栽培方法: 伝統的な耕作法。化学肥料は用いず、堆肥のみを使用。畑に草を生やしている。例外として、粉末状の硫黄を春に加える。気候が乾燥しているため、ボルドー液をまく必要はない。

自社ブドウ畑面積(ha): 3ha

自社栽培ブドウ品種:

赤=テンプラニーニョ、ピノ・ノワール、カベルネ・ソーヴィニオン、カベルネ・フラン、メルロー、グルナツシュ

白=ビヒリエガ、ペルーナ、ドラディーリャ、ソーヴィニオン・ブラン

醸造について

6～8 日のマセラシオン。ブドウを収穫後、すぐ作業に取りかかる。セパージュ別に分けて醸造し、発酵後アッサンブラージュ(樽寄せ)する。SO₂ やその他の物質はいかなる段階においても加えない。濾過もしない。通常、赤・白ワインは収穫から 18～20 か月後に瓶詰め。発酵は常温で行い、人工的な温度調整を行わない。

亜硫酸無添加の味わいは時として、長期のビン熟成の必要を感じさせるが、2015 年 VT からは、ステンレスタンクでの熟成に切り替え、味わいはより安定している。

熟成: 赤ワインはヨーロッパ製大樽で 12 か月熟成。市場に出る前に最低 2 年はビン熟成。白ワインは発酵熟成ともステンレスタンクを用い、ビン内熟成させる。

平均生産量: 約 10,000 本/年