



**スペイン最小最古のD.O.アレーリャが生み出すロングセラー！  
ネイティブ品種パンサ・ブランカの魅力をあますことなく表現！**

## Raventos de Alella/ ラベントス・デ・アレーリャ

生産地：Cataluna/カタルーニャ州 (スペイン)

Santa Maria de Martorelles/サンタ・マリア・デ・マルトレレス

カタルーニャ州の州都バルセロナに程近い、豊かな自然に囲まれた**D.O.アレーリャ**は、**スペインで最も小さく、最古のもの**のひとつ。西暦77年に大プリニウスが記した自然界を網羅する百科全書「博物誌」にもワイン生産の記録がある程です。現在は僅か8生産者だけの非常に限定的な原産地呼称です。

ラベントス・デ・アレーリャはサンタ・マリア・デ・マルトレレスにモダンなカルフォルニアスタイルの醸造所とセラーを構え、当地で非常に古くから使用されていた**パンサ・ブランカの魅力をあますことなく表現**した白ワインを生み出しています。この「パンサ・ブランカ・ラベントス・デ・アレーリャ」は、1993年に初めて日本に輸入され、**以来30年に亘って数多くのホテル、レストラン、ワインブティックで重用されている超ロングセラー**です。

アレーリャはバルセロナに非常に近く、風光明媚な為、富裕層の避暑地でもあり、都市化との共存が長年の課題でした。かつてはブドウ畑がホテルやマンション、別荘等に建て替えられたケースも数多くありました。近年、シエラ・デ・マリーナ国立公園の拡張によりアレーリャはナショナルパークの中に含まれ、建物も自由に建てることは出来なくなりました。アレーリャのワイン生産の保全について、将来が保証されたわけです。

アレーリャは、**サウロ (sauo)** と呼ばれる**風化花崗岩の砂質土壌**が特徴です。非常に浸透性が高く、ブドウの樹の根が基質の奥深くまで入り込み、土壌の様々な要素を取り込んでブドウに複雑なキャラクターを与えています。酸度が高い為、ブドウには酸がしっかりと存在し、ミネラルと果実味の絶妙なバランスが構築されます。また土壌の特徴的な白っぽい色は太陽光の反射を促し、ブドウの成熟を助けます。パンサ・ブランカは他のワイン生産地域ではチャレロと呼ばれていますが、アレーリャの気候と土壌によって他地域とブドウのキャラクターが大きく異なり、かつては別の品種と考えられていました。気候は温暖な地中海性気候に属しますが、地域によってミクロ気候が異なり、海沿いのマレスメ (Maresme) 側の当地は、地中海と平行に走る回廊によって内陸部の冷たい風を遮り、ブドウ畑をリフレッシュする海風を保っています。

ラベントス・デ・アレーリャのエノロジストを務めるのは、シャビ・カルボネル (Xevi Carbonell) 氏。パンサブランカから最大限の可能性を引き出し、小さなアレーリャを世界に名だたるD.O.にするために日々、検証、改革を進めながら、栽培・醸造に取り組んでいます。熟練のピッカーによる**厳しい選果の上、全房圧搾**。全房圧搾では、果梗がクッションの役割を果たし、ブドウの種にかかる圧力が小さくなる為、種が潰れにくく味わいがクリアになりやすい利点があります。マストの15%を低温浸漬、最大のアロマを引き出します。畑の区画ごとに、別々にプレス、発酵、熟成。小さな発酵タンクと樽を使用することで、各区画の特性を把握。最終的なワインの仕上げに反映していきます。

生み出されたワインは、まさにモダンで洗練された味わい。**華やかなアロマ、まろやかな果実味をミネラルがしっかりと支える、現代のワインラヴァーが待ちこがれるテイスト**です。30年に亘って日本のワイン消費者に愛されているロングセラーをぜひお楽しみ下さい。

