

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

原産地呼称ウティエル・レケーナ統制委員会

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Utiel-Requena Sevilla, 12. Aptdo 61 46300 Utiel. Valencia. España

Tel. +34 96 217 10 62

https://utielrequena.org/

DOウティエル・レケーナ日本語版サイト

https://www.vinos-utiel-requena-jp.com/

















@VinosUtielRequenaJF

ItielRequenaJP @Utie

@UtielRequenaJP

@D.O. Utiel-Regu

@utiel-requenaip3362

Denominación de Origen Utiel-Requena

DOウティエル・レケーナ



ボバルと和食

セミナー in FOODEX JAPAN 2023

Utiel-Requena Denominación de Origen

原産地呼称保護 DOPウティエル・レケーナがあるのは、スペインのバレンシア県内陸部のメセタと呼ばれる台地で、海岸から70kmほど内陸にあります。地中海性気候ながら、大陸性気候の影響も受ける気候で、標高は平均海抜750mほど。



生産エリアは、9市町村で構成されています。

登録ワイナリーの数は110軒、うち半数が瓶 詰めまで行う生産者で、大規模、中規模、小規 模、そして、協同組合から個人のワイナリーま で、様々な規模やタイプの生産者がいます。 Sinarcas

Camperrobles

Fuenterrobles

Utiel

Villangordo Caudete de
Villangordo las Fuentes
del Cabriel

Venta Requena
del Moro

ぶどうの栽培面積:32,600ヘクタール ぶどう栽培農家数:5,000軒

平均日照時間は、年間で2,700時間程度。ぶどうの成熟期にほぼ雨が降らないため、十分な日照を得られ、また、悪天による病害リスクが非常に少ないため、農薬を使用せず、環境に配慮したぶどう栽培が可能となっています。

2600年の歴史

DOウティエル・レケーナのワインづくりの歴史は、2,600年に及びます。この地域の 石器時代の遺跡から、ワインを醸造していたことをしめす証拠が見つかっており、イベリ ア人の時代から現在に至るまで、途絶えることなく続いてきたことが分かっています。

レケーナにある「ラス・ピリーリャス」などでは、石をくりぬいて作ったラガールや、アンフォラ、史料のほか、ぶどうの種なども見つかっており、ウティエル・レケーナのワイン文化は、イベリア半島のワインづくりの起源まで遡ります。

地品種としてのボバルの歴史の古さ、継続性、そして、その独自性の価値の高さは、ボバルの地としての文化的景観の礎となっているとして、現在、ユネスコ世界遺産の登録申請中です。

※歴史は、残存する遺跡の年代学的見地の相違から、2700年説もある。



Bobal ボバル

ボバルは、赤ワインの産地で、ぶどう栽培面積全体の94.27%で黒ぶどうが栽培されているDOPウティエル・レケーナのなかでもスター品種です。DOPウティエル・レケーナでは ぶどう栽培面積全体の70%でボバルが栽培されています。

ボバルは、テンプラニーリョ、ガルナッチャの次に、スペイン国内での栽培面積の多い 黒ぶどう品種でもあります。この地域の気候、土壌に、非常に適しています。標高が高 く、夏は短く、乾燥しているため、ボバルの成長にとても適しています。ボバルは抵抗力 が強く、他の黒ぶどう品種に比べて発芽が遅いため、春の霜害のリスクから逃れることが できます。

ボバルからつくられるワインは、色が濃く、熟成に適したタンニンが特徴です。色の濃い、フルボディで、複雑味のあるワインとなります。さらに、マセラシオン・カルボニックでつくる赤ワインやロゼワインの醸造に理想的な品種で、唯一無二の色調で、とてもフルーティーなワインとなります。

ボバルの果皮は、脂質代謝改善効果があることから、心疾患の予防作用、抗がん作用が 期待される、レスペラトロールの含有量が高いです。現在、ジュース、ビスケット、ジャ ム、アイスなど、ボバルを用いた健康食品がつくられています。塩分が少なく、カリウム が多く、有機酸、リンゴ酸、酒石酸のほか、ビタミンなどを含有しています。

Uvas tintas 黒ブドウ

その他、DOPウティエル・レケーナで、ワイン醸造に使用される黒ぶどう品種は、テンプラニーリョ、ガルナッチャ・ティンタ、ガルナッチャ・ティントレラ、カベルネ・ソーヴィニョン、メルロー、シラー、ピノ・ノワール、プティ・ヴェルド、カベルネ・フラン。

Uvas blancas 白ブドウ

白ぶどう品種はDOPウティエル・レケーナのぶどう栽培面積全体のわずか5.73%ほど。 タルダナは、別名プランタ・ノヴァとも呼ばれ、DOPウティエル・レケーナの土着品 種。晩熟品種で、果皮の硬さがその生育をゆっくりとさせています。ゴールドの色調の、 淡い麦わら色。香り高く、フルーティーなアロマ。フレッシュで、バランスのとれた味わ いで、ストラクチャーのしっかりとした、余韻の長いワインです。

マカベオは、緑がかった麦わら色で、香りの高い、フルーティーな白ワインとなります。メルセゲラは、標高の高い地域でのみ栽培されています。

その他の白ぶどう品種は、メルセゲラ、シャルドネ、ソーヴィニヨン・ブラン、パレリャーダ、ベルデホ、モスカテル・デ・グラノ・メヌード。

MENU MARIDAJE con 9 vinos de BOBAL

和食のメニューと ボバルのワイン9種類

(熟成牛肉、ニンニク、ショウガ、タマネギ)

1.	コラル産の鶏のから揚げ、 柚子胡椒風味	マロコ・ボバル 2021/フィンカ・コル・ビ Maloco Bobal 2021/Bodega Finca Cor Vi
<i>2.</i>	カツオのたたき、 シメジの南蛮漬け風マリネ、 ポン酢添え	エル・ボバル・デ・エステナス 2021/ベラ・デ・エステナス El Bobal de Estenas 2021/Bodega Vera de Estenas
<i>3.</i>	和牛の肉団子の串焼き(牛脂、味噌、子牛肉)、 焼き鳥のたれと卵黄ソース	アウディエンシア・ボバル 2020/ マルケス・デル・アトリオ Audiencia Bobal 2020/Bodega Marqués del Atrio
4.	キノコと季節の野菜の天ぷら (マイタケ、シメジ、シイタケ)天つゆ添え	ラス・ドセス・ボバル 2020/ チョサス・カラスカル Las Dosces Bobal 2020/Bodega Chozas Carrascal
<i>5.</i>	和牛の餃子(ソースなし)	ベテルム・ビニャス・ビエハス・ボバル 2020 Veterum Viñas Viejas Bobal 2020/Grupo Coviñas
<i>6.</i>	鰻丼(バレンシアの海産の鰻のかば焼き) 山椒添え	スロウ・モン・ボバル 2020/モンテサンコ Slow Món Bobal 2020/Bodega Montesanco
7.	にぎり寿司2点: 和牛とカツオの腹身の炙り	カプラシア・ボバル・アンフォラ 2020/ベガルファロ Caprasia Bobal Ánfora 2020/Bodegas Vegalfaro
8.	和牛のすき焼き(ジャガイモのピュレー、薄切り 和牛、温泉卵、トリュフ風味のすき焼きのたれ)	パラヘ・トルネル・ボバル 2018/ ドミニオ・デ・ラ・ベガ Paraje Tornel Bobal 2018/Bodega Dominio de la Vega
0	熟成牛肉のつくね	ラ・センダ・デル・カバーリョ・ボバル 2018/

フィンカ・サン・ブラス

La Senda del Caballo Bobal 2018 / Bodega Finca SanBlas

ホテル ヴィソン レストラン イスルン 1978年 東京 深川生まれ。 マネージャー兼シェフソムリエ

ボバル大使

菊池 貴行



大学在学中、月島の「スペインクラブ」でスペインワインに目覚める。

本場のワイン、料理を触れにスペインへ。

帰国後2004年のオープンから「サンパウ」にソムリエとして勤務。

バルセロナのサンパウ本店での研修を経て、2006年、同店のシェフソムリエに就任。 その間スペイン政府貿易庁が主催した第1回「ICEX」(シェフ要請プログラム)の日 本代表、世界唯一のソムリエとして選ばれ、2007年10月からスペインに国費留学。 リオハの二つ星「エチャウレン」や南スペインの二つ星「アトリエ」で研修を積みなが ら、ワインの作り手と交流を重ねる。第4回マドリッドフシオンのソムリエコンクールで は、実技試験審査員。2010年5月、第1回の「カヴァ騎士団(シュバリエ)」に選ばれ る。ワイン雑誌への寄稿やワインセミナー多数。ワインスクール、レストランマナー講 師も勤める。

2020年7月より現職。

ホテル ヴィソン

伊勢神宮にも近い、スペイン・サンセバスチャンと「美食を通じた友好の証」を締結 した三重県多気町にある日本最大級複合施設。サンセバスチャンのバル3店舗の 他、ホテルヴィソン最上階にはバスクと日本の友好をテーマにしたメインダイニング 〈IZURUN(イスルン)〉を擁し、地元の食材に敬意を表し、スペインの食文化を体現

ソムリエ マヌエラ・ロメラロ

Manuela Romeralo



世界的に認められたソムリエ。産業心理学の学位を取得しており、ホテル業界に従 事し、CdT、ホテル連盟、商業会議所、大学、専門教育センターなどでホール、ソムリ エスタックの育成を行う。

また、国内および国際的な学会やパネル・ディスカッションに参加し、さまざまなソム リエコンテストで審査員を務めている。 バレンシアのレストラン、ラ・スルルサルにて 14年ほどソムリエとして勤務。直近11年間は同じくバレンシアにあるキケ・ダコスタ のレストランのシェフ・ソムリエ兼経営責任者を任されている。

・2006年 ハバノソムリエ世界選手権優勝(キューバ)

・2008年 マドリードの年間最優秀ソムリエとして、ナショナル・ガストロノミー・

アワード受賞(王立スペイン料理アカデミー/スペイン) ・2011年 2010年ベストソムリエに贈られる、

国際ガストロノミー賞受賞(パリ/フランス)

料理解説ウリセス・メネソ

Ulises Menezo

バレンシアの和食のレストラン3店のオーナー

炎:www.honoo.es

深海:www.shinkaitastem.com

海道:kaidosushi@kaidosushi.es

Denominación de Origen Utiel-Requena / ボバルと和食

FINCA COR VÍ フィンカ・コル・ビ

設 立	2019年
ウェブサイト	www.fincacorvi.com
連絡先	comunicación@ bodegasluiscorbi.com enologo@ closcorvi.com
輸入元	なし。対日輸出希望。
アイテム名	MALOCO マロコ
ビンテージ	2021年
ぶどう品種	ボバル100%
アルコール度数	14% vol.

和食のメニュー



コラル産の鶏のから揚げ、 柚子胡椒風味

できるだけ自然な扱いで、樽で醸造し、粘土製の容器 で熟成した、ウティエル・レケーナのなかでも最新の 醸造方法で仕上げた、最もフレッシュでモダンなワイ ンです。カリカリした

食感の鶏のから揚げ によく合います。

ご視聴は コチラから



[醸造法]

ぶどう畑では人手の介入を最小限にし、収量も1本あたり2kg程度と非常に低く抑えています。この年は、気候に恵 まれ、アルコール度数、酸、タンニンのバランスがほぼ完璧に仕上がりました。ぶどうは15kg入りのケースに手摘み で収穫し、その後、フレンチオークの大樽にて発酵させます。アルコール発酵が終わると、225リットルのフレンチオー クの新樽のバリックに移し、マロラクティック発酵させ、4ヶ月ほど置きます。その後、粘土製の卵型容器にて2ヶ月ほ ど寝かせ、タンニンをまろやかにし、ワインをクリーンに仕上げます。

「 テイスティングノ**ート**]

中程度からやや濃いめのチェリーレッドで、熟成の期間のある程 度あるワインにもかかわらず、非常に生き生きとしたワインです。熟 した赤系果実、チェリーのコンポート、ブラックベリーの力強い香 りで、奥には、杉、挽き胡椒のほか、バルサム、ミネラルのノートを 感じます。口に含むと、ほどよい酸があり、熟した力強いタンニンを 持つ味わい。赤系果実、イチゴ、ラズベリー、クローブの味わいが しっかりと表れ、土やミネラルのタッチの余韻が長く続きます。



utiel-requena

Vera de Estenas

ベラ・デ・エステナス

設 立	1919年
ウェブサイト	wwww.veradeestenas.es
連絡先	Félix Martínez Roda - felix@veradeestenas.es
輸入元	(株)サス
アイテム名	EL BOBAL DE ESTENAS エル・ボバル・デ・エステナス
ビンテージ	2021年
ぶどう品種	ボバル100%
アルコール度数	13% vol.



カツオのたたき、 シメジの南蛮漬け風マリネ、ポン酢添え

純粋なボバルのナチュラルなワインで、アンフォラで 熟成しています。品種の特徴である果実味やスパイ シーさが保たれているため、口当たりがフレッシュで、

柑橘の香りが効いた 料理に合います。醤 油と柚子のソースに ぴったりです。

コチラから



Denominación de Origen Utiel-Requena

ボバル

誊

魰

[醸造法]

セメントタンクにて醸造。ティナハ(土製の甕)にて4ヶ月ほど熟成。

[テイスティングノート]

樹齢の高いボバルからつくられ、フレッ シュで繊細なアロマを尊重したつくり の香り高いボバルワイン。果実味が豊 かで、地中海らしい個性が感じられる、 口当たりのよいワインです。



MARQUÉS DEL ATRIO マルケス・デル・アトリオ

設 立	1899年
ウェブサイト	www.grupomarquesdelatrio.com
連絡先	Nieves Beamonte nieves@marquesdelatrio.com
輸入元	当商品未輸入
アイテム名	AUDIENCIA アウディエンシア
ビンテージ	2020年
ぶどう品種	ボバル100%
アルコール度数	13.5% vol.



和牛の肉団子の串焼き(牛脂、味噌、子牛肉)、 焼き鳥のたれと卵黄ソース

ぶどう由来の第1アロマより第3アロマが感じられる シリアスなワインで、複雑な風味を持っています。和牛 のつくねに生卵の黄身を添えた力強い料理によく合 い、ワインが調味料

の一つになっている と言えます。





[醸造法]

除梗後、破砕は一部にとどめ、完全な実の割合を 多く保った状態で、毎日ルモンタージュし、色素、 タンニン、アロマを抽出します。複雑なアロマのワ インになるよう、セレクトした土着酵母にて、23~ 28℃に温度管理下で発酵。その後、3ヶ月ほど、 アメリカンオーク、フレンチオークにて熟成します。



「 テイスティングノート **〕**

濃いチェリーレッドで、縁は紫色。ボバルはタンニンの豊富な品種のため、基本的にストラクチャーのしっかりとした ワインとなります。このワインは、ほどよいボリューム感のある、熟したタンニンがあります。ブラックベリーなどの黒系 果実やイチゴなどの赤系果実の香りに、繊細なスパイシーさをもつ、複雑なアロマが特徴。果実味に加え、キャラメ ルやバニラなど、かすかにトーストしたニュアンスが感じられます。フルーティな味わいで、余韻の長いワインです。



CHOZAS CARRASCAL

チョサス・カラスカル

設 立	1990年
ウェブサイト	www.chozascarrascal.com
連絡先	Arturo Blascoe export@chozascarrascal.es
輸入元	ミリオン商事(株)
アイテム名	LAS DOSCES TINTO ラス・ドセス・ティント
ビンテージ	2020年
ぶどう品種	ボバル
アルコール度数	13.5% vol.

和食のメニュー



キノコと季節の野菜の天ぷら (マイタケ、シメジ、シイタケ) 天つゆ添え

ほとんど樽香を感じさせない、ボバルの果汁そのもの といってもよいフレッシュな果実味が、地元のフレッ シュな食材を天ぷらにした、そのサクサクの食感と、 繊細でエレガントな

天つゆとマッチしてい

ご視聴は コチラから



Denominación de Origen Utiel-Requena

ボバル

誊

食

「 醸造法]

最大20,000リットルの立方体コンクリートタンクで醸造。ぶどうが到着するとすぐに、タンクに入れ、アルコール発酵 が始まるまで発酵前低温マセレーションを行います。マセレーション期間は14日から18日ほど。温度は25℃以下に コントロールされた中で、土着酵母によるアルコール発酵が始まります。熟成前に、ラス・ドスセス・ティントを構成する さまざまなロットから最終的なブレンドが行われます。その後、ワインの熟成度に応じて、使用4年目、5年目、6年目の アリエ産フレンチオークの225リットルと300リットルの容量にて、6ヶ月ほど熟成させます。

「 テイスティングノート **〕**

チェリーレッドで、縁は若々しさを示す紫色。層は中くらい。ワインの涙が しっかりと表れる、クリーンでキラキラと輝きにある外観です。香りは力強 く、フレッシュでエレガント。果実味が非常に豊かで、トースト香、焙煎香、 軽くバルサムのノートも感じます。口に含むと、フレッシュで、なめらかさも あり、力強さも感じさせます。口の中で広がり、酸もバランスが取れていま す。余韻は長く、主に果実味、トースト香、焙煎香のニュアンスが表れます。

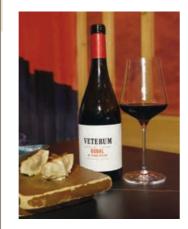


GRUPO COVIÑAS

グルーポ・コビニャス

設 立	1965年
ウェブサイト	www.covinas.es
連絡先	(マーケティング・ディレクター) PATRICIA ALVAREZ Patricia.alvarez@covinas.es (エクスポート・ディレクター) MANOLO PARDO Manolo.pardo@covinas.es
輸入元	巴ワイン・アンド・スピリッツ(株) (FOODEXブース番号 3B100.06)
アイテム名	VETERUM BOBAL DE VIÑAS VIEJAS ベテルム・ボバル・デ・ ビーニャス・ビエハス
ビンテージ	2020年
ぶどう品種	ボバル(高樹齢) 100%
アルコール度数	13.5% vol

和食のメニュー



和牛の餃子 (ソースなし)

ボバルの古木を使い、伝統的な製法で造られたワインです。餃子の中身は和牛で、醤油の味がしっかりしているので、飲み込んだ後にワインを口に含むと、絨毯をすべるように流

れ込んでいくという、 完璧な相性です。

動画の ご視聴は コチラから



「醸造法]

このワインは、グルーポ・コビニャスのぶどう畑の中から厳選された区画で、平均樹齢が80年になる、株仕立てのぶどう畑にて収穫されたぶどうからつくられています。長い年月をかけ、ぶどう樹は土壌に適応し、栄養分とミネラルを吸収するため、根を深く伸ばします。収量は1~クタール当たり2,000~4,000kgに制限。手摘みにて収穫後、伝統的な醸造を行い、その後、厳選されたフレンチオーク、アメリカンオーク(使用2年目のもの)にて熟成し、ボディーと複雑味のあるワインとなります。3~6ヶ月ほど熟成させることで、タンニンはまろやかになり、このユニークな個性を持つワインに、ストラクチャーとエレガントさをもたらします。

[テイスティングノート]

スミレ色がかった濃い赤色。樽のニュアンスとボバル の力強い果実味が合わさった複雑味のある味わい。 バランスがよく、よくこなれたシルキーなタンニンと、 持続性のある赤系果実のニュアンスが特徴です。



BODEGA MONTESANCO

ボデガ・モンテサンコ

設 立	1882年
ウェブサイト	https://montesanco.com/
連絡先	María Sancho maria@montesanco.com
輸入元	マヴィ(株)
アイテム名	SLOW MÓN MONTESANCO スロー・モン・モンテサンコ
ビンテージ	2020年
ぶどう品種	ボバル100%
アルコール度数	14% vol.



和食のメニュー



鰻丼(バレンシアの潟産の鰻のかば焼き) 山椒添え

フレッシュでモダンな、優しい味わいのワインです。鰻 はバレンシア産で、和食の調理法で、煮詰めたタレを 使っています。シルキーな舌触りのワインが鰻を包み 込み、一つにまとめ

あげています。

動画の ご視聴は コチラから



「醸造法]

フィンカ・カサ・デ・ラ・ビーニャの樹齢60年の株仕立てで、灌漑なしのぶどう畑で栽培されたぶどうを使用。フレンチオークのバリックで一部発酵させた後、フレンチオークの新樽のバリックに移し替え、マロラクティック発酵させます。 その後同じ樽で、頻繁にバトナージュを行いながら、4ヶ月間ほど熟成させます。

「 テイスティングノート]

キラキラと輝くチェリーレッドで、縁は紫色。

イチゴ、ラズベリーなどの熟したベリーのフルーティーなアロマに、地中海の森らしいスパイスやバルサムのノート、そして、樽由来の軽いトースト香を感じます。味わいはとても美味しく、フルーティーで、優しいタンニンとほのかにバニラのニュアンスも感じられ、エレガントな後味のワインです。



BODEGAS VEGALFARO

ボデガス・ベガルファロ

設 立	1999年
ウェブサイト	www.vegalfaro.com
連絡先	Rodolfo Valiente rodolfo@vegalfaro.com
輸入元	(株)パナバック (FOODEXブース番号: 5B200)
アイテム名	CAPRASIA BOBAL ÁNFORA BIPARCELARIO カプラシア・ボバル・ アンフォラ・ビパルセラリオ
ビンテージ	2020年
ぶどう品種	ボバル100%
アルコール度数	14.5% vol.



にぎり寿司2点: 和牛とカツオの腹身の炙り

粘土質土壌と石灰質土壌の2タイプの土壌で栽培さ れたぶどうを使ったワインで、熟成も樽とアンフォラの 2つを使っています。複雑みがあり、脂身のある食材に よく合います。適度な

ボディがあり、酸が口 の中をきれいにしてく

れます。

ご視聴は



「 醸造法]

各区画のボバルは手摘みにて収穫され、最高28℃になるようステンレス スティールタンクにて、土着酵母を用いて、別々に醸造します。ポンプオー バーにて優しくルモンタージュし、ピジャージュにより果皮を破砕し、20 日間ほど果皮とともにマセレーションします。その後、225リットルのフレ ンチオークのバリックと150リットルの粘土製のアンフォラで14ヶ月ほど 熟成させます。



「 テイスティングノート]

深みのあるルビー色で、ワインの涙がしっかりと表れ、クリーンでキラキラと輝いています。香りは、チェリー、ダムソン スモモ、熟した黒系果実のアロマに加え、この品種の特徴でもある土っぽいニュアンス、そして、アンフォラでの熟成 と白ワインの熟成に使用していたバリック由来のトースト香やスパイスのニュアンスがほのかに感じます。口に含む と、フレッシュで生き生きとした味わいで、甘くやわらかいタンニンの豊かな、ストラクチャーのしっかりとしたボディの あるワインで、程よい酸が長く続く、後味にはブラックプラムのような果実味が感じられます。



DOMINIO DE LA VEGA

ドミニオ・デ・ラ・ベガ

設 立	2001年
ウェブサイト	https://dominiodelavega.com/
連絡先	Abel Expósito abel.exposito@ dominiodelavega.com
輸入元	なし。対日輸出希望。
アイテム名	PARAJE TORNEL パラヘ・トルネル
ビンテージ	2018年
ぶどう品種	ボバル100%
アルコール度数	14% vol.

和食のメニュ-



和牛のすき焼き(ジャガイモのピュレー、 薄切り和牛、温泉卵、トリュフ風味のすき焼きのたれ)

熟成により複雑なアロマを持っているため、複雑な 香りを持つ料理に合わせられます。テクスチャーや 味わいも含め、ジャガイモのピューレ、温泉卵、和牛 にトリュフが加わっ

た複雑な風味のこの 料理には良く合うワ インです。



誉

魰

「 醸造法]

ぶどうの成熟度を見ながら、品種やテロワールを最大限に表現するため に最適な収穫時期を判断しています。収穫は、早朝に選果しながら手摘 みで行います。

最初の数目間8℃でマセレーションを行うと、ゆっくりと均一に発酵が始 まります。その後、粗い澱を分離し、フレンチオーク、アメリカンオークのバ リックにてマロラクティック発酵を行います。

12ヶ月ほどバリックにて熟成後、ボトリングし、さらに最低12ヶ月ほど寝 かせ、洗練した、まろやかなワインとなります。

「 テイスティングノート]

色はガーネット色。層は中くらいから高め。トースト香、スパイス、コーヒー のアロマに、地中海の森らしいバルサムのノートや熟した赤系果実のよう なテロワールに典型的なミネラル香を感じます。口に含むと、幅広く、シル キーで、全体にバランスをもたらす酸が特徴のワインです。



FINCA SAN BLAS

フィンカ・サン・ブラス

設 立	2000年
ウェブサイト	https://fincasanblas.com/ja/
連絡先	Kae Baba (馬場加惠) kaebabajp@yahoo.es
輸入元	ウミネコ醸造(株)
アイテム名	LA SENDA DEL CABALLO ラ・センダ・デル・カバーリョ
ビンテージ	2018年
ぶどう品種	ボバル100%
アルコール度数	14% vol.



熟成牛肉のつくね(熟成牛肉、ニンニク、ショウガ、タマネギ) 醤油と卵黄添え

痩せた土地から生まれる豊かなぶどうで造るワイン。 料理もシンプルに、バスク牛の熟成肉、醤油、卵の黄 身だけ。料理とワインが互いを引き立て合う、ウティエ ル・レケーナのボバル

のワインならではの 組み合わせです。

動画の ご視聴は コチラから



[醸造法]

収穫:小さい房のみを念入りに選別しながらの手摘み。10月2週目

醸造・熟成:除梗、選別テーブルでの選別後、破砕せず、発酵タンクへ。自生酵母による発酵。バトナージ等の人為的 介入一切なしの醸し。フリーランジュースのみを使用。マロラクティック発酵は500Lのフレンチオーク樽で行い、容量 2000Lのフードルで約18か月熟成。

ボトリング:2020年11月

[テイスティングノート]

タンニン、酸味、アロマがハーモニーを奏でているよう なバランスのよさ!

色:濃いチェリーレッド。紫色のエッジ。

香り: 黒系果実、ブドウ畑の周りの丘に自生する芳香 性ハーブ(ローズマリー、タイムなど)を感じる

味わい:しっかりしたストラクチャー、溌剌とした酸、長 い余韻。





Denominación de Origen Utiel-Requena /

ボバル

誊

食

٨	Λ	I	Ξ	МО																																			
	-		•	•			•	-	•	-	-		-	•								•	•	•	•			•	•		-	•	-	-	-	-	-	-	
	•		•	•			-						-									•		•	•				•		•	•	•	•				•	•
	-	•	•	•			•	•	-	•		-	-	•								•	•	•	•				•			•	-	-	-	-		-	
	-	•	•	•			-	-	-	-	-	-	-	•										•					•		-		-	-	-	-	-	-	•
		•	•						•													•	•		•			•	•		•	•						•	
	-	•	•	•			-	•	•	-	•	-	-									•		•					•		-	•	-	-	-	-	-	-	•
	-	•	•	•			-	•		-		-										•		•					•		•	•	•	-	-	•	-	•	
	•	•	•	•			•	•	•	•	•	•	•	•								•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
	•		•	•			•	•	•	•	•	-	•	•							•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	-	•	•	•	
	-		•	•			•	•	•	•	•	•	•	•							•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
	•	•	•	•			•	•	•	•	•	•	•	•								•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
	-	•	•	•			-	•		•	•	-	•									•		•	•	•			•		•	•	-	•	-	•	•	•	
	-	•	•	•			-	•		•		-	-											•					•		•		•	-	-	•	-	•	
	-		•				•	•	•	•	•		•	•								•	•		•		•	•	•	•	•	•			•	•	•	•	