

1+1=3

ウ・メス・ウ・ファン・トレス



" L'arte de la Suma "
「 足し算の芸術 」

カヴァの聖地Guardiola de Font-Rubíにて、長年に渡ってカヴァ最高品質のぶどうを栽培してきたピニョル家。そのぶどうは現地ワイナリーの間で「幻のぶどう」と言われ、高値で取引されてきました。一方、スペイン最高のメルローと言われるスーパー・スパニッシュワイン「カウス・ルビス」を擁するペネデスのトップワイナリー、「カン・ラフォルス・デルス・カウス」のエステーベ家。2000年、両家は手を結び、共同でこのワイナリーを設立しました。栽培・醸造をトップレベルで一貫させた相乗効果として誕生した、従来のものとは次元が異なるカヴァ。これぞ「1+1=3」。

「栽培に、秘訣とかノウハウとかはありません。すべてを完璧にやるだけです」。「この世のものではないような、言葉では表現できないような”幻想的な”カヴァを造りたい」というジョセップ・ピニョル（写真右）は、趣味も持たず余暇もとらず、シーズン中は1日4時間睡眠でほとんどぶどう栽培のみに生きる求道者です。

「幻」と言われるにはそれだけの理由があります。

所在村	Guardiola de Font-Rubí (Alto Penedès 北東部)
所有畑面積	100ha
醸造家	Josep Piñol
趣味	歴史、音楽鑑賞
継承年	2021年
栽培	オーガニック栽培（2016年に「CCPAE」の認証取得）
醸造	一番絞り果汁のみを使用。ステンレスタンクで発酵
販売先	輸出85%（ヨーロッパ各国、アメリカ、カナダ、シンガポール、中国）、カタルーニャ地方を中心としたスペイン全土の高級レストラン15%
掲載実績	「Wine Advocate」、「International Wine Cellar」、「Guía Peñín」等
Web	https://www.umesu.wine/



Brut

ブルット

チャレッコ35%、マカベオ35%、パレリャーダ30%。平均樹齢35～40年のVV。12～15ヶ月間ビン熟成。ドザージュは9g/l。「100kgのぶどうから、60kgの一番絞り果汁が、10～15kgのプレス果汁がとれます。ほとんどのカヴァは、少しでも多くの量をつくるためプレス果汁も使いますが、1+1=3では一番絞り果汁しか使用しません。このわずかな比率のプレス果汁の有無が、大きな品質の差となります」。



Brut Rosé

ブルット ロゼ

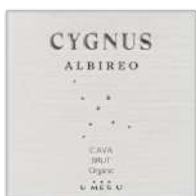
ガルナッチャ85%、ピノ・ノワール15%。平均樹齢約25年。セニエ法によるロゼ。12～15ヶ月間ビン熟成。ドザージュは8.5g/l。



Brut Nature Reserva

ブルット ナトゥーレ レセルバ

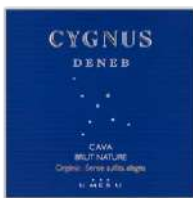
チャレッコ55%、マカベオ30%、パレリャーダ15%。平均樹齢35～40年のVV。24ヶ月間以上ビン熟成。ドザージュはゼロですが残糖が1.5g/lあります。「ブルット・ナトゥーレ」はシャンパーニュの「ノン・ドゼ」等と同じ意味ですが、その極意はいずれも、よりドライな味わいのものを造ろうという点ではなく、もともと十分にバランスが良いので補糖をする必要がない、という点にあります。ぶどう品種のブレンドや収穫年がスタンダード・ブルットと常に異なっているのもそういう意味合いに起因します。



Cygnus Albireo Brut

シグナス アルビレオ ブルット

特に優れた区画のぶどうのみから造られる特別限定作品です。パレリャーダ35%、チャレッコ35%、マカベオ30%。平均樹齢35年～40年のVV。12～15ヶ月間ビン熟成。ドザージュは8.5g/l。「シグナス」はラテン語で「白鳥座」の意味で、北半球の夜空にひとときわ明るく輝く白鳥座の星々をカヴァの泡に見立て、また、白鳥のように優雅なカヴァを造りたいという思いを込めて命名されました。「アルビレオ」は白鳥の頭部を構成する恒星です。「理想的な土中微生物構成をもつ完璧な区画で、畑にとって理想的なことは全部やった」という、求道者ジョセップ・ピニョル入魂の作品です。



Cygnus Deneb Brut Nature Reserva

シグナス デネブ ブルート・ナトゥーレ レセルバ

特に優れた区画のぶどうのみから造られる特別限定作品です。チャレッコ100%。平均樹齢35~40年のVV。コルクで24~30ヶ月間ビン熟成させたレセルバ。ドザージュはゼロ。SO2は一切不使用。「シグナス」はラテン語で「白鳥座」の意味で、北半球の夜空にひときわ明るく輝く白鳥座の星々をカヴァの泡に見立て、また、白鳥のように優雅なカヴァを造りたいという思いを込めて命名されました。「デネブ」は白鳥の尾部を構成する恒星（全天21の1等星のひとつ）で、こと座のベガ、わし座のアルタイルとともに「夏の大三角」を形成することでも有名です。



Cygnus Sador Brut Nature

シグナス サドル ブルート・ナトゥーレ

特に優れた区画のぶどうのみから造られる特別限定作品です。チャレッコ55%、マカベオ30%、パレリャーダ15%。平均樹齢20年。16ヶ月間ビン熟成。ドザージュはゼロ。「シグナス」はラテン語で「白鳥座」の意味で、北半球の夜空にひときわ明るく輝く白鳥座の星々をカヴァの泡に見立て、また、白鳥のように優雅なカヴァを造りたいという思いを込めて命名されました。「サドル」は白鳥の胸部の辺りに位置する恒星です。「理想的な土中微生物構成をもつ完璧な区画で、畑にとって理想的なことは全部やった」という、求道者ジョセップ・ピニョル入魂の作品です。



Brut Nature Fermentat en Barrica

ブルット ナトゥーレ フェルメンタット・エン・バリーカ

チャレッコ85%、シャルドネ15%。300リットルのフレンチオークの新樽100%で発酵後、バトナージュをしながら約6ヶ月間熟成。24ヶ月間ビン熟成。ドザージュはゼロ。



Reserva Familia Pinot Noir Rosé

レセルバ ファミリア ピノ・ノワール ロゼ

ピノ・ノワール100%のセニエ。平均樹齢15~20年。カバではまだ極めて珍しい、ピノ・ノワール100%のロゼです。年間生産量2000本の超限定生産品。



Brut Rosé Pinot Noir

ブルット ロゼ ピノ・ノワール

ピノ・ノワール100%のセニエ。平均樹齢15~20年。16ヶ月間ビン熟成。ドザージュは8.5g/l。



Reserva Familia Blanc de Noirs

レセルバ ファミリア ブラン・ド・ノワール

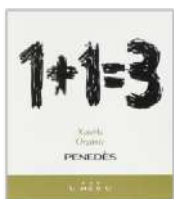
ピノ・ノワール100%。平均樹齢約20年。24ヶ月間以上ビン熟成。ドザージュ・ゼロのノン・ドゼ。生産量のほとんどは、EU各国（スペイン、ドイツ、オランダ、北欧諸国等）の高級スペイン料理店で楽しまれています。



Caelus Blanc de Noirs Gran Reserva

カエルス ブラン・ド・ノワール グラン・レセルバ

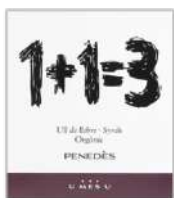
ピノ・ノワールの栽培においてベネデス随一のテロワールを持つとされる名畑「グラン・グラウ」産のピノ・ノワール100%。標高390メートル。粘土石灰質土壌。樹齢約20年。ステンレスタンクで醸造。コルクで60ヶ月間ビン熟成させたグラン・レセルバ。ドザージュはゼロ。作品名の「カエルス」はローマ神話に登場する神の名前で、雲、風、雨を創造する天の守護神とされています。



Xarel-lo Organic

チャレッコ オーガニック

白ワインです。チャレッコ100%。1956年に植樹した超VV。スペインのこの価格帯のワインでは珍しく、すべて手摘みで収穫し、ぶどうを厳しく選別。除梗100%。スキンコンタクト後、ステンレスタンクのみで発酵・熟成。薔薇の花、カーネーション、マンゴ、桃、リンゴ、グレープフルーツ、レモンなど、フルーツの盛り合わせのような楽しいアロマに、たっぷりとした果実味。きれいな酸。ベネデスのトップワイナリーと言われる「カン・ラフォルス・デルス・カウス」のノウハウを結集させた、貫禄の出来栄です。



Ull de Llebre Syrah Organic

ウル・デ・イエブレ・シラー オーガニック

赤ワインです。ウル・デ・イエブレ（テンプラニーリョのカタールーニャ語。1974年に植樹されたVV）85%、シラー（2004年植樹）15%のブレンド。スペインのこの価格帯のワインでは珍しく、すべて手摘みで収穫し、ぶどうを厳しく選別。除梗100%。コールド・マセレーション。ステンレスタンクで発酵後、300リットルのフレンチオークで4ヶ月間熟成。地域最高レベルのぶどうと、地域最高レベルの醸造が一体となった、まさしく「1+1=3」の完成度。上品で飲みやすく、それでいてたっぷりとしたフルーツのうまみを味わえます。



Rosé Organic

ロゼ オーガニック

ロゼワインです。ガルナッチャ・ネグレ50%（1990年植樹）、ウル・デ・イエブレ（テンブラニーリョのカタールーニャ語。1974年に植樹されたVV）50%のブレンド。スペインのこの価格帯のワインでは珍しく、すべて手摘みで収穫し、ぶどうを厳しく選別。除梗100%。コールド・マセレーション後にピンク色の果汁を抜き取り（セニエ法）、ステンレスタンクで醸造。パラヤスマレのような芳香。イチゴやさくらんぼを思わせるチャーミングな味わい。十分なコクがあり、パスタや白身のお肉料理などに幅広く合わせていただけます。



Xic del Mel Macabeu Brisat

チック・デル・メル マカベウ・ブリサット

標高625メートルの丘陵に位置するシングルヴィンヤード「レス・ランバルデス」産のマカベオ100%。石灰質土壌。樹齢40年以上のVV。ステンレスタンクで18日間のマセラシオン発酵後、325リットルの栗の木製樽で6ヶ月間熟成させたオレンジワインです。SO2は一切不使用。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。ラベル上の「Brisat」は、果皮と共にマセラシオンしたことを表しています。



Dèfora

デフォラ

赤ワインです。ガルナッチャ75%、カリニエーナ25%。平均樹齢45年。300リットルのフレンチオークで13ヶ月間熟成。作品名の「デフォラ」は昔のカタールーニャ語で、フランスワインでいうところの「クロ」（石堀に囲まれた小面積の畑）であることを表しています。