

Bodegas San Isidro

ボデガス・サン・イシドロ



「ボデガス・サン・イシドロ」は、1934年、スペイン初の協同組合として、ムルシア州フミージャに設立されました。以来、スペインのワイナリーで初めてISO9001（品質マネジメント規格）の認証を取得するなど高品質ワイナリーとして発展を続け、今日、フミージャ最大規模にして、スペイン全土でも最高のワイナリーのひとつに数えられています。

とりわけこの地の主要品種であるモナストレル（仏名ムールヴェードル）の研究にかけては疑いなくスペインのリーダーで、この品種から、「Gemina」シリーズなどの素晴らしいワインを造っています。早熟で糖度が高くなりがちなモナストレルは、石灰岩質や砂質を中心としたフミージャの痩せた高地に適合し、極めて乾燥した、寒暖の差の激しい気候の中、タンニンのしっかりとした長期熟成型のフルボディになります。

また、この協同組合は、フィロキセラ禍をまったく受けていない広大なぶどう畑を所有しており、その「プレ・フィロキセラ」の畑のモナストレル100%でつくられた、「グラン・レセルバ」のバックヴィンテージを大切に貯蔵しています。

古酒を嗜む伝統を残すイギリスを中心に、各国の名だたるワインショップが取り扱っているという、この銘品をご紹介します。

ヴィンテージチャートはこちらをご参照ください→ <http://www.jp.winesfromspain.com/links-vintage.html>

" En el vino está la verdad, en el agua la salud "

「ワインの中には真実があり、水の中には健康がある」

所在村	Jumilla
所有畑面積	3500ha
醸造家	Francisco Pardo Mínguez
趣味	サイクリング、読書（歴史書）
継承年	1934年
栽培	厳格なリュット・レゾネ栽培（風も多く乾燥がちな気候で、害虫等の出にくい石灰岩質・砂質土壌のため、化学肥料や農薬は実質的にほとんど必要とされない）
醸造	ISO9001（品質マネジメント規格）及びISO14001（環境マネジメントシステム規格）、IFS（国際食品規格）、BRC（安全性と品質に関する英国の規格）の認証を取得。収穫はすべて手摘み。天然酵母のみで発酵。
販売先	スペイン国内50%（レストラン、ホテル、ワインショップ、百貨店、高級スーパー。サングリアはディズニーグループ遊園地のオフィシャルサプライヤー）、輸出50%（EU諸国、イギリス、アメリカ、カナダ、中国、シンガポール、韓国、台湾、メキシコ等20ヶ国以上）
掲載実績	「Guía Peñín」、「Wine Advocate」等多数のガイド・雑誌
Web	https://www.bsi.es/



Gran Reserva

グラン・レセルバ

DOフミージャ。モナストレル（ムールヴェードル）100%。標高700～800メートルの畑より。平均樹齢30年。アメリカンオークで24ヵ月間熟成後、24ヵ月間以上ビン熟成。バックヴィンテージは、このビン熟成期間が長いことになります。ビン詰め後今日まで、温度管理された熟成室で大切に貯蔵されていたものです。