

# Bohigas

## ボーガス



" Disfrutar de los pequeños momentos y las pequeñas cosas sin dejar de mirar adelante. Incluso lo malo puede ser bueno. "

「前を向いて、小さな瞬間や小さな出来事を楽しむ。悪いことでも実は良いということがあるかもしれない」

ぶどうを他から買い入れるのではなく、すべて自社畑で自家栽培したぶどうのみでワインを造る生産者は、シャンパーニュではRM（レコルトアン・マニピュラン）という正式な区分呼称がありますが、カヴァにはこれに相当する呼称はありません。それで私たちはこのようなカヴァの造り手をブルゴーニュに倣って「ドメヌ・カヴァ」と呼んでいます。

私たちのご紹介するカヴァはすべて「ドメヌ・カヴァ」なのですが、このジョルディ・カサノバはそういう意味では、実際にシャンパーニュのRMを高度に研究しており、心意気から醸造・品質管理、味わいに至るまであらゆる意味において、シャンパーニュRMの魂を強く想起させられる造り手です。

ワイナリーの歴史は長く、14世紀から名声を誇り続けたアルト・ペネデス最北端の伝説的な丘陵畑「カン・マシーア」で400年以上に渡ってぶどう栽培を営み、1936年からカヴァ造りを開始した老舗です。その濃密で深い味わいは他のカヴァにはまず見られないもので、スペインのトップソムリエ達と35ヶ国の名門インポーターが長年支持し続けているのもうなずけます。

どの生産地にも孤高の天才がいるものですが、私たちがカヴァに本気で取り組む決意をさせてくれたのも彼でした。

所在村	Odena (Alto Penedès 最北部)
所有畑面積	145ha
醸造家	Jordi Casanovas
趣味	愛犬とランニング、スキー、トレッキング、シュノーケリング、家族との旅行、読書、友人たちと過ごす時間
継承年	1994年
栽培	すべてカン・マシーアのぶどうより。2010年よりオーガニック栽培（2014年に「CCPAE」の認証取得）
醸造	収穫はすべて手摘み。シャンパーニュ産酵母を使用しステンレスタンクで発酵。動瓶は手作業
販売先	マドリッドとバルセロナを中心とするスペインの高級レストラン・ホテル多い。ラヴィーニャ等ワインショップ。35ヶ国に輸出
掲載実績	「Guía Peñín」、「Decanter」、「Wine & Spirits」等多数のガイド・雑誌
Web	<a href="http://www.bohigas.es/">http://www.bohigas.es/</a>



### Brut Reserva

ブルット レセルバ

チャレロ40%、シャルドネ40%、マカベオ10%、パレリャーダ10%。樹齢10～80年。24ヶ月間瓶熟成。ドザージュは9g/l。「カン・マシーア」に残る多くの古樹から生まれる大地の滋養分は濃厚なコクとなり、深い満足感を与えてくれます。料理がとて美味しくなるカヴァです。



### Brut

ブルット

「カン・マシーア」より、チャレロ55%、マカベオ30%、パレリャーダ15%。樹齢10～80年。カヴァでは珍しい瓶内二次発酵によるハーフボトルです。15ヶ月間ビン熟成。ドザージュは6g/l。



### Brut Nature Gran Reserva

ブルット ナトゥーレ グラン・レセルバ

「カン・マシーア」より、シャルドネ40%、チャレロ30%、マカベオ20%、パレリャーダ10%。樹齢10～80年。36ヶ月間以上瓶熟成。ドザージュ・ゼロのノンドゼ。