

Castell Sant Antoni

カステル・サント・アントーニ



Enjoying a jazzy night?

「カステル・サント・アントーニ」は、妻方の畑を継承したペーレ・カナルスが、1999年、カヴァの聖地サン・サドゥルニ・ダノヤに設立したブティック・ワイナリーです。創業以来今日まで、栽培・醸造ともに細部にまでこだわったハイクオリティ・カヴァの生産に特化しており、そのラインナップは、15ヶ月間以上ビン熟成させた「レセルバ」、および同30ヶ月以上の「グラン・レセルバ」のみで構成されています。スペインワインのバイブル「ギア・ペニン」でも毎年カヴァ最高レベルの評価を受け続ける、現代カヴァのトップワイナリーのひとつです。また、2013年以降は完全オーガニック栽培となり、2016年に「CCPAE」の認証を取得しています。

「ジャズ・ナトゥーレ・レセルバ」は、地元バルセロナ出身の世界的ジャズバンドである「チェル・ススト&アウグスト・タラツ・トリオ」とのコラボレーションによって、2017年の秋に誕生した作品です。ジャズとカヴァという2つの異なる世界を結びつけ、日々の生活に新しい感覚の喜びを提供したいというその独創的コンセプトは、スペイン国内はもちろん、世界中から激賞をもって迎えられています。

「泡が踊り、音が香りを放ちます。スイング・ジャズと美味しさが調和する、新しい世界をお楽しみください」（ペーレ・カナルス）。

" Tradición y exploración del tejido en el Penedés "

「ペネデスで伝統と探求を織り交ぜる」

所在村	Sant Sadurní d'Anoia
所有畑面積	21ha
醸造家	Pere Canals & Sergi Canals
趣味	料理
継承年	1999年
栽培	2013年よりオーガニック栽培（2016年に「CCPAE」の認証取得）
醸造	収穫はすべて手摘み。天然酵母のみで発酵。除梗しない。ステンレスタンクで発酵による清潔な醸造
販売先	フランス国内60%（スペイン・ミシュラン星付きを含む多数のレストラン、ワインショップ、百貨店）、輸出40%（EU各国、アメリカ等）
掲載実績	「Guía Peñín」、「Wine Advocate」等
Web	http://castellsantantoni.com/products/jazz-nature/



Jazz Nature Reserva

ジャズ・ナトゥーレ レセルバ

チャレロ50%、マカベオ35%、パレリャーダ15%。粘土石灰質土壌。樹齢約25年。15ヶ月間以上ビン熟成。ドザージュはゼロ。



Jazz Nature Rosé Reserva

ジャズ・ナトゥーレ ロゼ レセルバ

ガルナッチャ85%、トレパット15%。セニエ法によるスパークリング・ロゼワインです。粘土石灰質土壌。樹齢約25年。24ヶ月間以上ビン熟成。ドザージュは9.8g/l。