

Dovela

ドベラ



" Un buen vino es aquel que te acompaña en las experiencias placenteras y contribuye a mejorarlas "

「良いワインとは、楽しい体験に寄り添い、その体験をさらに豊かにしてくれるものである」

「ドベラ」は、世界シェアNo.1を誇るスペイン名産のいちごを使用した、天然いちご風味の甘口スパークリングワインです。

開発したシビーノ社は、カヴァの聖地として知られるカタルーニャ州サン・サドゥルニ・ダノイア村に1918年に設立された老舗メゾンで、(密閉したタンク内で二次発酵させる) シャルマ方式によるスパークリングワイン造りのプロフェッショナルとして、異彩を放つ存在です。

「ドベラ」の製造は、ベースとなるロゼワイン造りからはじまります。シビーノ社の選択は、ペネデスにおける赤ワイン用ぶどうの王道品種ガルナッチャと、その上品な果実味が近年になって大きく見直され、劇的な復興が進みつつあるこの地の在来品種トレパットの、黄金ブレンド。スペインの陽光の下で完熟したこの2品種のぶどうをプレスし、良質なロゼワインを造ります。その後、約1ヵ月間にわたって展開する二次発酵(=発泡化)期間中に、ピュレ状にしたいちごを浸漬させることで、いちごの風味がたっぷりとワインに取り込まれます。

発酵完了後に残ったいちご果肉の残滓は、役割を終えた酵母の澱とともにフィルターできれいに除去され、ぶどうの赤色といちごの赤色が渾然一体となった、美しい液体が誕生します。

ベテラン醸造家のシルビア・フレイシェーダスさんは、スペインにおける女性醸造家の先駆けのひとり。「どうしても、同性に飲まれることを常に意識してしまうわね(笑)。食べること、飲むことが大好きな私の友人達に、心から美味しいと言ってもらえるワインを造りたいと、いつも思っています」。

「スペインのいちごは甘くて本当に美味しいの♥。ベースのロゼワインもこだわりを持って造っていますが、やっぱり、スペイン産のいちごを使用していることが、ドベラの味の決め手になっています(シルビアさん)。

コルクを抜くやいなや、いちごの芳香が立ち上がり、周囲に広がります。甘口ですが十分な酸味があり、まさしく「飲むいちご」の趣です。アルコール度数も一般的なスパークリングワインと同程度(11~12度)で、豊かなコクがあります。

6~8°Cに冷やしてお召上がりください。スイーツや食後のデザートのお供としてはもちろん、前菜やシーフードにも合わせていただけます。

所在村	Sant Sadurní d'Anoia (Penedès)
所有畑面積	契約農家からのぶどう購入
醸造家	Silvia Freixedas
趣味	読書、映画鑑賞、演劇鑑賞、美食、アウトドアスポーツ、ハイキング、家族や友人との楽しいひと時
継承年	1918年
栽培	リュット・レゾネ栽培
醸造	ステンレスタンクを使用した清潔な醸造
販売先	輸出60% (EU各国、ノルウェー、アメリカ)、スペイン国内40% (ワインショップとレストラン)



Dovela

ドベラ

Vino Espumoso Rosado. 平均樹齢約25年のペネデス産ガルナッチャ50%、トレパット50%のブレンドによるロゼワインのタンク内二次発酵時に、ピュレ状にしたスペイン産のいちごを浸漬した、天然いちご風味の甘口スパークリングワインです。ドザージュは約50g/l。6~8°Cに冷やしてお召上がりください。