

La Granja

ラ・グランハ



" Being happy! "

「幸せでいること！」

「ラ・グランハ」(「農場」)の世界へようこそ！

地質学博士のルイ・ヘルナールトとオイジニー・ヴァン・エケリスの夫妻が、スペイン北東部のサラゴサ市を拠点に運営する「アクシアル・ピノス」グループは、ナバーラとカンポ・デ・ボルハにワイナリーを所有する他、スペイン主要産地の提携ワイナリー18社と共同で開発した多様なブランドを、五大洲30カ国に展開する世界的ワイン商です。アメリカでは、輸入販社「アクシアル・ワインズUSA」による独自の販売網を45の州に築いており、「トレーダー・ジョーズ」をはじめとするビッグネームが顧客に名を連ねます。

「ラ・グランハ」は、「世界中の食卓に「笑顔」と「おいしさ」という2つのHAPPINESSをお届けする」ことをコンセプトとするブランドで、2009年6月に仏ボルドー市で開催された「VINEXPO」で発表されて以来、瞬く間に同社のベストセラーに駆け上がりました。

ユーモアあふれるラベルの絵は、スペインの高名な現代画家であるエンリケ・トリホスが特別に描いたもので、アラゴン州ウエスカの農村で生まれ育った彼が、子どもの頃身近に接した動物たちがベースになっています。

このブランドは、スタンダードレンジの「La Granja 360」と、高級レンジの「La Granja 1080」に分かれています。「360」というのは、スケートボーディングの(空中でボードをクルッと360度回転させるという)技の名前に由来しており、「奇想天外なラベルデザインや、「捻破り」のコストパフォーマンスの高さによって、ワインの世界における旧来の常識を転回させたい、(小難しいのもよいが、ワインは食卓を楽しくするためにあるということを再認識しませんか?)」という思いが込められています。「1080」は、360×3回転(!)です。

所在村	Zaragoza
醸造家	各提携ワイナリーの醸造家(各商品説明参照)
趣味	平和の希求
継承年	1999年
栽培	各提携ワイナリー(カヴァ:「パルシェット」、白ワイン:「アペリーノ・ベガス」、赤ワイン:「サン・ニコラス・デ・トレンティーノ協同組合」)による栽培。「パルシェット」はペネデスを代表するサステナブル農法実践ワイナリー。「アペリーノ・ベガス」は「Bureau Veritas」(リュット・アンテグレ)の認証取得。「サン・ニコラス・デ・トレンティーノ協同組合」は230名の加盟栽培家がリュット・レゾネ栽培を実践
醸造	各提携ワイナリー(同上)による醸造。全社が国際的な衛生管理手法「HACCP」を実践。「アペリーノ・ベガス」と「サン・ニコラス・デ・トレンティーノ協同組合」は、「IFS」(世界最大の食品検査機関「Eurofins」が統括する安全性・品質規格)、「BRC」(英国小売協会が主導する、品質・安全性・衛生管理の国際規格)の認証を取得
販売先	<「La Granja」ブランド>輸出95%(ドイツ、オランダ、ベルギー、オーストリア、ポーランド、アイルランド、スウェーデン、アイスランド、アメリカ、カナダ、ドミニカ共和国、中国等)、スペイン国内5%(ワインショップ)
掲載実績	<「La Granja」ブランド>「Guía Peñín」、「Vinos y Restaurantes」、「The Wine Advocate」、「Wine Enthusiast」、「Wine Spectator」、「Wine Talk」、「Hollywood Hipster」、「Asbolute Write」、「The Wine Baron」、「Gcellar Tracker」、「Red Wine on a Sunday」、「Decanter」、「Harpers」、「Wine Life」等多数
Web	http://www.lagranja360.com/



La Granja 360 Cava Brut

ラ・グランハ360 カヴァ ブルート

生産者はペネデスの名門中の名門「パルシェット」(バルセロナ県ティアナ在。1920年創業。ハビエル・カルボネル醸造長)。D.O.カヴァ。チャレロ70%、パレリャーダ30%。粘土砂質・花崗岩砂質土壌。平均樹齢20年。ステンレスタンクで醸造。ドザーージュは8g/l。(着用してるわけじゃないんですけど・・・)。



La Granja 360 Verdejo Viura

ラ・グランハ360 ベルデホ・ピウラ

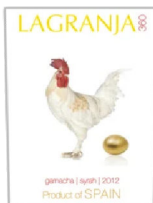
生産者は「ボデガス・アベリーノ・ベガス」(バリアドリッド県サンティウスステ在。1950年創業。ホセ・マヌエル・コラレス=カレロ醸造長)。Vino de la Tierra (VdT) de Castilla y Leon (ぶどうはすべてルエダ産ですが、ベルデホのブレンド比率が50%未満のため、VdTとなります)。ベルデホ(香りと構造)30%、ピウラ(酸とフィネス)70%。標高700~800メートルのなだらかな大地に広がる、水捌けの良い斜面畑より。石の多い砂質土壌。平均樹齢15年。100%除梗。ステンレスタンクで醸造。2012年ヴィンテージは、「2013年度モンド・セレクション」金賞受賞。(羽、広げられないんですけど・・・)。



La Granja 360 Tempranillo

ラ・グランハ360 テンプラニーリョ

生産者は「サン・ニコラス・デ・トレンティーノ協同組合」(サラゴサ県アルモナシッド・デ・ラ・シエラ在。1945年創業。マヌエル・カストロ醸造長)。D.O.カリニェーナ。テンプラニーリョ100%。カリニェーナに特有の標高400~800メートルの畑は、夏は暑く冬は寒く、昼夜の寒暖の差も大きく、「シエルソ」と呼ばれる強い北風が年中吹いて畑が常に健康に保たれるなど、ぶどう栽培に理想的な環境。石の多い石灰岩質土壌。平均樹齢30年(カリニェーナ最古の50年以上の樹を含む)。ゴブレ(株仕立て)で、収穫はすべて手摘み。100%除梗。ステンレスタンクで醸造。(風船じゃないんですけど・・・)。



La Granja 360 Garnacha Syrah

ラ・グランハ360 ガルナッチャ・シラー

生産者は「サン・ニコラス・デ・トレンティーノ協同組合」(サラゴサ県アルモナシッド・デ・ラ・シエラ在。1945年創業。マヌエル・カストロ醸造長)。D.O.カリニェーナ。ガルナッチャ50%、シラー50%。カリニェーナに特有の標高400~800メートルの畑は、夏は暑く冬は寒く、昼夜の寒暖の差も大きく、「シエルソ」と呼ばれる強い北風が年中吹いて畑が常に健康に保たれるなど、ぶどう栽培に理想的な環境。石の多い石灰岩質土壌。平均樹齢30年(カリニェーナ最古の50年以上の樹を含む)。ゴブレ(株仕立て)で、収穫はすべて手摘み。100%除梗。ステンレスタンクで発酵後、オークチップを使用して2ヵ月間熟成。(ほんとに産んじやったワ・・・)。



La Granja 1080 Tempranillo Garnacha

ラ・グランハ1080 テンプラニーリョ・ガルナッチャ

生産者は「サン・ニコラス・デ・トレンティーノ協同組合」(サラゴサ県アルモナシッド・デ・ラ・シエラ在。1945年創業。マヌエル・カストロ醸造長)。D.O.カリニェーナ。テンプラニーリョ40%、ガルナッチャ60%。カリニェーナに特有の標高400~800メートルの畑は、夏は暑く冬は寒く、昼夜の寒暖の差も大きく、「シエルソ」と呼ばれる強い北風が年中吹いて畑が常に健康に保たれるなど、ぶどう栽培に理想的な環境。石の多い石灰岩質土壌。平均樹齢30年(カリニェーナ最古の50年以上の樹を含む)。ゴブレ(株仕立て)で、収穫はすべて手摘み。100%除梗。ステンレスタンクで発酵後、アメリカンオーク(新樽率15%)で6ヵ月間熟成。(木じゃないんですけど・・・めっちゃ花咲いてるし!)