

# Tinedo

## ティネード



"Vinos artesanales que encarnan el sentido de familia"

「家族の絆を体現する手造りワインを」

「ティネード」は、昨今のスペイン国内外のワイン展示会で大きな注目を集めている新世代ワイナリーです。

D.O.ラ・マンチャの中心部ソクエジャモスの地にて1742年からぶどう栽培を営んできたアルバレス=アレナス家は、19世紀末よりワイン造りを開始し、すべてバルクで販売していました。

2002年、長男で醸造家のマヌエル（写真）と、その妹たちエスパレンサとアンパロがワイナリーを継承したことで、転機が訪れました。ワインを心から愛し、彼らの地ラ・マンチャが、スペインで最もコストパフォーマンスの高いワインを造ることができる産地のひとつであることを理解していた彼らは、47ヘクタールに渡る彼らの畑を、テロワールの違いによって30に区分し、それぞれに最適なぶどう品種は何かという調査からはじめました。

3年後の2005年、それまで植樹面積のほとんどを占めていた白ワイン用ぶどう品種アイレン等の樹をすべて引っこ抜き、テロワールごとの相性に応じて、赤ワイン用としてテンプラニーリョ、カベルネ・ソーヴィニヨン、シラー、グラシアーノを、白ワイン用として、ソーヴィニヨン・ブラン、ミュスカ、ルーサンヌを新たに植樹しました。さらに3年後の2008年には、すべての畑で完全オーガニック栽培を開始しました（2010年にECCの認証取得）。

一方、数年がかりで進めた醸造設備の刷新、および自社ビン詰め設備の導入も完了し、2009年、同ワイナリー初の自社ブランドワイン、「Cala」が誕生しました。「Cala」は、「小さな海岸」「花」「(何かに)どっぷりと浸かること」など様々な意味を持つスペイン語で、「私たちのワインに求めるイメージにぴったりだったので採用しました」（マヌエル・アルバレス=アレナス）。尚、ワイナリー名の「Tinedo」は、ワイナリーや畑がある場所の地名で、もともとはこの地で伝統的に用いられた陶製の発酵槽「Tina」に由来するそうです。

3兄妹のポリシーは、「既成概念にとらわれず、自由に感じ、自由に考え、自由に行動すること」、そして、「コストパフォーマンスの高いワインを正直に造ること」。非常にクリエイティブで、細部までこだわりを持った彼らの仕事ぶりは、ラベルデザインにもよく表れています。

「オープンマインドな世界中のコスモポリタンに、ラ・マンチャの地を感じていただきたいです」。

所在村	Socuéllamos
所有畑面積	47ha
醸造家	Manuel Álvarez-Arenas
趣味	写真撮影
継承年	2002年
栽培	2008年より完全オーガニック栽培（2010年に「ECC」の認証取得、2011年に「ENAC」の認証取得）。 収穫は気温が下がる夜間に行う
醸造	除梗100%。天然酵母で発酵。近代的な醸造設備による極めて清潔な醸造
販売先	輸出90%（ドイツ、スイス、ベルギー、デンマーク、カナダ、メキシコ）、スペイン国内10%（マドリードやバルセロナの新世代系レストラン中心）
掲載実績	「Guía Peñín」
Web	<a href="https://www.tinedo.es/">https://www.tinedo.es/</a>

### Cala N.1

カラヌメロ・ウノ

Vino de la Tierra (VdT) de Castilla（D.O.ラ・マンチャの畑ですが、「この地域における最良のワインを造るために今日必ずしも適切ではなくなっている、旧来の様々な規制に縛られたくないので」、VdTで登録しています）。テンプラニーリョ88%、シラー6%、カベルネ・ソーヴィニヨン4%、ルーサンヌ2%（2010年ヴィンテージ）。標高700m、大小の石がごろごろ転がる石灰岩質・泥灰土質・沖積土壌の畑より。2005年～2007年に植樹。コールド・マセレーション。ステンレスタンクでアルコール発酵後、コンクリート製タンクでマロラクティック発酵&12ヶ月間熟成。新鮮ないちごやさくらんぼ、チョコレートを思わせるアロマに、様々なスパイスを思わせる香味。たっぷりとした果実味。タンニンが完熟しており、まろやかな口当たりです。



### Cala N.2

カラヌメロ・ドス

Vino de la Tierra (VdT) de Castilla（D.O.ラ・マンチャの畑ですが、「この地域における最良のワインを造るために今日必ずしも適切ではなくなっている、旧来の様々な規制に縛られたくないので」、VdTで登録しています）。テンプラニーリョ83%、グラシアーノ15%、ルーサンヌ2%（2010年ヴィンテージ）。標高700m、大小の石がごろごろ転がる石灰岩質・泥灰土質・沖積土壌の畑より。2005年～2007年に植樹。コールド・マセレーション。コンクリート製タンクでアルコール発酵後、225リットルと300リットルのフレンチオークでマロラクティック発酵&18ヶ月間熟成。ドライストロベリーのような濃密なアロマ。樽に由来するトーストしたようなスモーキーな風味も、心地よくお楽しみいただけます。豊かな果実味に負けない酸があり、口の中でとろけるように感じられます。

