



Costers del Sió

コステルス・デル・シオ

カタルーニャ州 DOコステルス・デル・セグレ



サステナブルプログラムを持つ新しいDO、コステルス・デル・セグレ 7つのサブゾーンのひとつ、アルテザ・デ・セグレのファミリー・ワイナリー

コステルス・デル・シオは”シオ川のほとり”を意味します。オリーブや穀物の畑が広がり、羊や牛が放牧され、禁猟区でもあるこの地は静寂と安らぎに満ちたところです。ワイナリーの創設者、ファン・デ・ボルシオレスはこの地のブドウ園を購入し、妻子や友人たちに支えられ、長年の夢だったワイン造りを始めました。川沿い特有の土壌とマイクロクライメートの恵みにより多彩なニュアンスと風味を備えた繊細なワインが生み出される当地では、完全な生態系バランスを維持し未来につなぐためのサステナブル・プロジェクトが進行中です。丁寧なブドウ栽培にこだわり独特の個性を持ったワイン造りを行うコステルス・デル・シオは、地域のワイン文化の回復を目指すプロジェクトの大きな担い手となっています。



DOコステルス・デル・セグレ (Costers del Segre) の特徴



【土地の特徴】

バルセロナの内陸、エプロ河の支流であるセグレ川及びリエイダ・ピレネー山脈に添って点在する、**7つのエリアから成る新しいDO**。ペネデス、プリオラートに隣接しています。標高200~300m、主な土壌は砂&石灰質。地中海の影響を受けた大陸性気候(雨が少なく季節や日夜の温度差が激しい)はブドウ栽培に最適です。

【ワインの特徴】

伝統的にマカベオ・パレリャダなど白ワイン用品種の栽培が多く、フルーティーで酸味のある軽やかなワインが典型とされてきましたが、シャルドネの成功によりグレードアップしたモダンテイストなワインへの扉が開かれました。赤ワインはカベルネ・ソーヴィニオン、メルロー、シラー、ピノ・ノワールなどの国際品種に加え、テンプラニーリョ、ガルナッチャ、トレバットなどの伝統的な品種もみられます。濃厚な香りとバランスの取れた風味、豊かなタンニンを持つしっかりした味わいが特徴です。

【サステナブル・プログラム】

コステルス・デル・セグレは、独自のサステナブル(持続可能性)プログラムを備えた初のDOであり、「環境衛生」「経済的実行可能性」「社会的説明責任」を考慮しワインづくりの継続的な改善をめざしています。

【歴史】

1983年、インカヴィIncaviのディレクター、ジャウメ・シウラナと、コドルニューCodorniu及びライマツ Raimatのジェネラル・ディレクター、マヌエル・ラヴェントス・アルテスにより、リエイダ地域の伝統と優れたワインを守り地域振興に繋げるための原産地管理の必要性が提言され、DOコステルス・デル・セグレが認定されました。当初は4つの村がサブゾーンとして指定されましたが、1998年に地理的範囲の拡大により2つのサブゾーンが追加され、2005年には7つのサブゾーンが認定されました。

《7つのサブゾーン》

Artesa de Segre, Urgell, Garrigues, Pallars Jussà, Raimat, Segrià, Valls of the Riucorb
※コステルス・デル・シオはArtesa de Segreのサブゾーンに属します。

7つのサブゾーンを強調したDOのロゴ⇒



コステルス・デル・シオについて



創設者、ファン・デ・ボルシオレスの信念

「偉大なワインが誕生する発端はブドウ畑から。畑をよく手入れすることが最も大切。」

【ブドウ畑】

標高約310m。あまり深くなく有機物に乏しいロームや泥質土壌。地中海の影響を受けた大陸性気候。

1992年、ボルシオレス=ブイシヨPorcioles-Buixóファミリー家が地所を購入。

1998年、家族や友人たちの手で最初のブドウ苗の植え付け。

2005年、初収穫。既存の設備で最初のワインが誕生。

上質なブドウを得るため、ブドウの木の生態を研究し実験を繰り返しています。

テンプラニーリョ、ガルナッチャ、シラー、メルロー、シャルドネ、ピノ・ノワール、カベルネ・ソーヴィニオン、ヴィオニエ等、様々な品種が栽培されています。

未来のワインを生み出すため、新しい品種の開発やクローンの実験も行われています。

【ワイナリー】

ブドウ品種の個性に合わせて最高のワインを造ることができる最先端設備を備えています。

景観との一体感を重視し、気温の変動による影響を受けないよう、セラーは地下に設けられます。

セラーには容量300Lの樽が500個ほど並べられ(ほとんどがフレンチオーク)、樽のメーカー、産地、内部の焦がし具合もバラエティに富んでいます。

そのおかげで、各ワインの特徴に合わせた熟成を行うことができます。



Costers del Sió

コステルス・デル・シオ

カタルーニャ州 DOコステルス・デル・セグレ



コード	商品名	色	VT	地域 JAN	容量 (ml)	参考上代	
216805	ペティット・シオス・ブラン・オーガニック Petit Sios Blanc Organic	白	2023	DOコステルス・デル・セグレ 8437008512365	750	¥2,300	
<p>品種: ヴィオニエ70%、シャルドネ25%、ミュスカ・ア・プティ・グラン5% ブドウ畑: 標高310m。石混じりのシルト・ローム石灰粘土質 醸造: ブドウを24~48時間低温貯蔵。除梗し優しく圧搾。低温(16~18℃)に調整した小さなステンレスタンクで14~20日間発酵。培養酵母使用。安定化、ろ過。</p> <p>グリーンの緑取りのある淡く輝く澄んだイエローカラー。生のブドウのフレッシュな香り、南国のフルーツや白い花の甘い香りが心地よく広がるアロマティックなワイン。フレッシュでなめらかな舌触り、酸味のバランスがよく心地よい味わいが舌に広がります。</p> <p>スモークサーモンやオイルサーディンと相性抜群。ヴィンソワーズなど野菜のポタージュ、魚介料理、白身肉(特にチキン)などと幅広く合わせられます。</p>							
216810	ペティット・シオス・ネグラ・オーガニック Petit Sios Negre Organic	赤	2022	DOコステルス・デル・セグレ 8437008512389	750	¥2,300	
<p>品種: テンプラニーリョ60%、カベルネ・ソーヴィニヨン30%、ガルナッチャ10% ブドウ畑: シルト・ローム石灰粘土質土壌 醸造: ステンレスタンクで2~3週間の浸漬発酵。培養酵母使用。同じタンクでマロラクティック発酵。容量300Lのフレンチオーク古樽で4ヶ月間熟成。安定化、ろ過。</p> <p>濃い紫のふちどりのある生き生きと輝くルビー色。レッドフルーツ、チェリー、ブルーベリーの濃厚なアロマとスパイス、ココア、リコリスの風味がバランスよく混じり合っています。優しく舌になじむ飲みやすい赤ワイン。フルーティーで程よいコクがあり、バランスの良い酸味と長い余韻が楽しめます。</p> <p>パスタ、米料理、オイルサーディン、カルパッチョ、野菜料理、肉料理、チーズ...あらゆる料理に寄り添い、味わいの相乗効果を高めてくれます。</p>							
216815	シオス・プラ・デル・リャドネル・オーガニック Sios Pla del Lladoner Organic	白	2022	DOコステルス・デル・セグレ 8437008512136	750	¥3,200	
<p>品種: ガルナッチャ・ブランカ70%、シャルドネ30% ブドウ畑: 標高310m。石混じりのシルト・ローム石灰粘土質 醸造: 除梗したブドウを優しく圧搾。培養酵母を使用しシャルドネはフレンチオーク樽で、ガルナッチャ・ブランカはステンレスタンクで発酵。マロラクティック発酵後ブレンドし、フレンチオークの新樽で5ヶ月間バトナージュしながらシュール・リー熟成。安定化、ろ過。</p> <p>プラ・デル・リャドネルはレイダ(地名)の平原の意味。グリーンに緑取りのある淡い麦わら色。パイナップル、メロン、バナナの甘やかさ、心地よい花やドライフルーツの香りが複雑に入り混じるエレガントなアロマ。リンゴや柑橘フルーツ、メロン、ハチミツの豊かな風味と程よい酸味。樽由来のトーストやキャラメル風味が尾を引く、長い余韻が楽しめるフルボディ。</p> <p>魚介料理、パスタやリゾット、フォワグラやマイルドな味わいのチーズと。</p>							
216820	シオス・カウ・デル・ガット・オーガニック Sios Cau del Gat Organic	赤	2022	DOコステルス・デル・セグレ 8437008512327	750	¥3,200	
<p>品種: ガルナッチャ60%、テンプラニーリョ30%、シラー10% ブドウ畑: 標高310m。石混じりのシルト・ローム石灰粘土質 醸造: 収穫量を低く抑え品質を高めたブドウをステンレスタンクで3週間低温浸漬。培養酵母を使用しステンレスタンクで発酵、マロラクティック発酵。容量300Lのフレンチオーク樽(新樽50%)で9ヶ月間熟成。安定化、ろ過。</p> <p>カウ・デル・ガットは”猫の隠れ場”という名の畑から生まれる、しっかりしたボディのあるブレンド赤ワインです。紫にきらめく濃厚なチェリーレッド。ラズベリー、ブラックカラントのフレッシュで豊かな香りと、スミレのフローラルな香りが漂うアロマ。ココア、バルサム、ミント、ローズマリー、下草の香りを帯びたスパイシーな香りも広がります。シルクのようになめらかな心地よい舌触り、味わいはまるやかでバランス良く濃厚な果実味があり、フレッシュさと酸味、タンニンが見事なハーモニーを奏でます。</p> <p>ローストビーフや仔牛肉の料理、ハーブを効かせた肉のグリルと。ヤギやヒツジのチーズ、ブルーチーズ他、風味の強いチーズ</p>							
216825	シオス・ナチュレ・オーガニック Sios Nature Organic	赤	2023	DOコステルス・デル・セグレ 8437008512693	750	¥3,500	
<p>品種: シラー100% ブドウ畑: Hort del Marcial と呼ばれる2.1haの小さなオーガニック・ブドウ畑。石混じりのシルト・ローム石灰粘土質 醸造: コステルス・デル・シオの象徴ともいべき上質なシラーを丁寧に手摘みし厳しく選別。天然酵母を使用しステンレスタンクで発酵。フレンチオークの新樽に移しマロラクティック発酵、4ヶ月間熟成。安定化、ろ過。</p> <p>澄んだ明るい輝き、紫のきらめきを放つ濃いガーネット色。ブラックベリー、プラム、ブラックチェリーのフルーティーな香り、アニスシードやクローブのスパイシーな香りが入り混じるアロマ。鮮やかなミネラルの風味とほのかな樽香がユニークな個性を際立たせています。レッド&ブラックフルーツとスパイスの風味が豊かに広がる味わいには完璧なバランスの酸味があり、フレッシュな印象を与えます。長く続く余韻が心地よいエレガントな赤ワインです。</p> <p>ハムやベーコン、パテなどのシャルキュトリや、チーズと。</p>							