

Amós&Alex

スペイン／カタルーニャ
アモス&アレックス

SIN プロジェクト

ビギナーからベテランまで御用達のヴァンナチュール!

SIN プロジェクトはカタルーニャ地方ペネデスの土地で素晴らしいオーガニック栽培のグロワーであるアレックス・ライオスと、一切の添加物を使用しない醸造でかつテロワールをしっかりと表現した素晴らしいワインを造るアモス・バナレスによる新しいプロジェクトです。

アレックスはこの地で代々続く大きなカヴァの生産者で、ファミリーは膨大な土地をペネデスに持っていてカヴァを造っていました。現在も8つほど自分のブランドを別で持っています。SINプロジェクトのワイン3種類は、すべてアレックスが所有しているピオの畑で育てたブドウからできています。

アモスのファミリーもペネデスに土地を持っていて、アモスは若い頃は違う仕事をしていたのですが、やはり自分の土地に戻り自然の産物を造り出したいとの思いで、2011年から家族の持っていた古い5haの畑を引き継ぎました。今でもアモスの畑は5ha弱、別ブランドとしてワインをつくっています。SINプロジェクトの醸造家がこのアモスです。

オーガニックでかつ酸化防止剤ゼロのワインを造りたいと思っていたこの土地の大地主のアレックスと、ピオディナミで全て手作業でワインを造り始めたアモス。自分たちの土地でその共通の思いから二人が手を組み2018年からスタートさせたのがこのSINプロジェクトです。

(注:アレックスとアモスの二人は2015年からEls Vinyrons(エルス・ヴィニエロンス)という別ブランドでもコンビでワインをつくっており、そちらはワインダイヤモンドズさんが輸入されています。)



ブドウはアレックスの家族が所有するカヴァの広大な土地で全てオーガニック栽培をされ、醸造もアルティザンワインを造りたいと思っていたアレックス家の醸造所で行われます。

醸造はアモスによるもっと幅広いレンジのワインを造りたいと思っていたインスピレーションとアーティストックな部分が反映されています。彼らのワインの美しい特徴は、飲み易く品種の特徴を表現しつつ、直球な味わい、ピュアなフルーツが十分に感じられる所で、ペネデスの他のワインとの違いを見せ付けています。

SINの意味はスペイン語で、“それ以外ない”“無し”という意味です。

化学肥料無し、品種もブレンドなしの1品種、醸造は手を加えること無し、添加物無し、酸化防止剤ゼロ。

2018年はこのプロジェクトの初ヴィンテージでありながらも、通常の2倍近い雨量に見舞われたやや難しい年でした。おかげでこのプロジェクトのより軽くて、軽快でフレッシュなワインを造りたいと思っていた彼らの目標により近づけたのかも知れません。

SINプロジェクトはよりシンプルに土地と品種の個性を表したワインだと思えます。

広く清潔なセラーと広大で素晴らしい畑をもつアレックスと、ナチュラルワインの醸造のトップのアモスが手を組むことで、エントリーレベルのナチュラルワインとして素晴らしいクオリティと個性、手に取りやすい価格帯を表現しています。アレックス一人でもアモス一人でもできなかった事です。1+1=2に留まる事なく、その可能性はまだ大きく広がっていきそうです。

【34363】SIN Cava Xarel·lo シン カヴァ チャレロ17				【34364】SIN Ull de Llebre シン ウイ・ダ・リエブレ18			
呼称	D.O.Cava カヴァ			呼称	D.O.Penedès ペネデス		
参考小売	¥2,300 ★			参考小売	¥2,300 ★		
規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオロジック / -			栽培/認証	バイオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	石灰	300m・東、西	3.1ha・30hl/ha		石灰	300m・東、西	3.4ha・30hl/ha
品種(収穫/樹齢)	チャレロ100%(手摘み/40~60年)			品種(収穫/樹齢)	ウイ・ダ・リエブレ(テンプラニーリョ)100%(手摘み/30~50年)		
醸造	酵母	自生酵母		醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	8月末に収穫後、空気圧搾、50hlのステンレスタンクで14日間[15°C]発酵(マロラクティック発酵あり)			発酵	9月に収穫後、空気圧搾、50hlのステンレスタンクで24日間[15°C]発酵(マロラクティック発酵あり)	
	熟成	2017年9月瓶詰め(ドザー・ジュ:0) 18ヶ月間[15°C]瓶内二次発酵			熟成	50hlのステンレスタンクで6ヶ月間熟成 濾過あり・無清澄/瓶詰め:2019年4月	
	SO ₂	無添加 トータル:13mg/L			SO ₂	無添加 トータル:10mg/L	
ガス圧	4.7気圧			アルコール度	12.5%		
アルコール度	12%			特徴	カタルーニャ・ペネデス、畑のスペシャリストと醸造家がタグを組むプロジェクトで、SIN(西語でwithout)は畑や醸造でのケミカルや積極的な人為的介入がないことを表しています。テンプラニーリョをステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡いルビーの外観から、イチゴやフランボワーズの香り、ピュアでバランスのとれた口あたり、タンニン細かく滑らかなアフターへと流れます。		
特徴	カタルーニャ・ペネデスの広大な土地でブドウを造るアレックスと自然な造りに拘る醸造家アモスがタグを組んだSINプロジェクトで、チャレロをプレス後ステンレスタンクで発酵、瓶内二次発酵を18ヶ月行いました。光沢のあるホワイトイエローの外観からナッツやグレープフルーツの香り、強めの泡の後に果実の旨味が拡がり、後を引く旨さが光るバランスの優れた逸品です。						

Diony