

Amós Bañeres スペイン／カタルーニャ アモス・バニェレス

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・バニェ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ビ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ましたが、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、ビオダイ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・ヴィニェロンズ)という別ブランドでもコンピでワインをつくっており、そちらはワインダイヤモン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的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”と言う意味です。

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、軽快でフレンチっぽいベジタル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います。

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。



[34811] SIN Cava Xarel-lo シン カヴァ チャレッコ18				[34812] SIN Xarel-lo チャレッコ19			
呼称	D.O.Penedès ペネデス			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 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
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
	粘土石灰	300m・東、西	3.1ha・30hl/ha		石灰	300m・東、西	3ha・30hl/ha
品種(収穫/樹齢)	チャレッコ100% (手摘み/40 ~ 60年)			品種(収穫/樹齢)	チャレッコ100% (手摘み/40 ~ 60年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	8月20日収穫 / 空気式圧搾 50hlのステンレスタンクで20日間発酵 2018年9月10日瓶詰め(メトード・アンセストラル) 2週間ルミアージュ / 無濾過・無清澄			発酵 熟成	9月に収穫後、空気圧搾 100hlのステンレスタンクで28日間[18℃]発酵 (マロラクティック発酵あり) そのまま6ヶ月間シュールリー熟成 濾過あり・無清澄 / 瓶詰め: 2019年4月		
SO ₂	無添加 トータル: 23mg/L			SO ₂	無添加 トータル: 10mg/L		
ガス圧	7.4気圧			アルコール度	12.5%		
アルコール度	11.5%			特徴	カタルーニャ・ペネデス、ブドウ担当アレックスと醸造家アモスのプロジェクト。SINとはスペイン語のwithoutで化学薬品や余計な人為的介入がないという意味です。チャレッコをステンレスタンクで28日発酵後、そのままシュールリー熟成し、SO ₂ 無添加で瓶詰めしました。憂いを含んだ麦わら色、パイナップルやマンゴーの香り、丸い酸と食欲そそる苦み、ミネラルが細長く続きます。		
特徴	カタルーニャ・ペネデスでカヴァを造るアレックスと醸造家アモスがタグを組んだSINプロジェクト、18年は暑く乾燥し収穫前の降雨とバランス良い地中海性気候でした。プレス後ステンレスタンクで発酵後、瓶詰めしルミアージュしながら瓶内熟成しました。輝くゴールドイエロー、プリオッシュやオレンジピールの香り、フレッシュな泡と心地良い熟成感が共存した味わいがアフターへと流れます。						



[34814] SIN Ull de Llebre シン ウイ・ダ・リエブレ19			
呼称	D.O.Penedès ペネデス		
参考小売	¥2,300 ★		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	石灰	300m・東、西	3.4ha・35hl/ha
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		
発酵 熟成	9月上旬に収穫 / 一部除梗し、ルモンタージュしながら、ステンレスタンクで2日間醸し、フリーランジュースのみを50hlのステンレスタンクで24日間発酵 (マロラクティック発酵あり) そのまま10ヶ月間シュールリー熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2020年8月		
SO ₂	無添加 トータル: 22mg/L		
アルコール度	11.5%		
特徴	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SIN(英語でwithout)、テンプラニーリョを一部除梗しステンレスタンクで2日間醸し、フリーランジュースのみタンクに戻し発酵後、10ヶ月シュールリー熟成しました。やや憂いのあるルビー色、ストロベリーやフランボワーズの香り、フルーティーなアタックにチャーミングな酸を伴う味わい、きめ細やかなタンニンに今後の期待が高まります。		



酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください (基本的に15度以下の保存をお願いします)

