

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ナチュラルワイン！

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。SINは英語でwithout、ケミカルや人為的介入がないことを表しています。

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・ヴィニエロンズ)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ティ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。

【37093】SIN Xarel-lo チャレロ24	
呼称	D.O.Penedès ペネデス
参考小売	¥2,900 ★
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口
栽培/認証	ビオロジック / -
テロワール	土壌 標高・向き 面積 粘土石灰(海洋生物化石混じり) 300m・東、西 3.5ha
品種(収穫/樹齢)	チャレロ100% (手摘み / 30 ~ 60年)
醸造 酵母	自生酵母
発酵	15%は除梗し醸し後、空気圧式圧搾
熟成	85%は全房で軽くプレス 100hlのステンレスタンクで6ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄
SO ₂	無添加 トータル:31mg/L
アルコール度	10.5%
特徴	カタルーニャ・ペネデス、アレックスとアモスのSINプロジェクトで粘土石灰土壌で育つチャレロを15%は除梗し醸しプレス、85%は全房でプレス後、100hlのステンレスタンクで発酵・熟成しサンフルで瓶詰めしました。グリーンイエローの外観、バナナやスイーティ、若葉のアロマ、ジューシーで口あたりよく瑞々しさに柑橘の美味しい酸がバランスよく整った、ワインだけで楽しめる逸品です。

新着



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)

Diony