

■自社のオーガニック畑でスペイン地ぶどう「プリエトピクード」を生産

レジェンダ・デ・パラモは、プリエトピクード、アルバリン・ブランコの 100%オーガニック自社畑のぶどうのみでワインを生産する唯一のワイナリーです。

ワイナリーは地熱・太陽光・雨水などを利用したすべて再生可能なエネルギーで運営されています。

ワイナリーはスペイン北部レオンのパラモで生まれました。伝説(レジェンダ)を現実のものとするために、私たちが心に秘め人生の意味として考えるものを形にするために、夢を突き進めるために。

”自分の伝説を書き続けるために、行く道に現れる印に注意を払うことを追及する”と、*パウロ・コエーリョが言ったように。

*ブラジルの作詞家、作家

レオンの地に伝説として残るぶどう、プリエトピクードの良いものだけを作るという目的のため、これまでに多くの方が厳しい労働に身を捧げ、ときには報われないこともありながら、男も女も一緒になり支えてきました。

2010年のプロジェクトスタート時は7名だったチームも、現在は情熱を持った120名が名を連ね、さらにその輪を広げようとしています。人数は増えても、目的は一緒です。

土着品種というジャンルを越え、世界で唯一の、素晴らしいワインを作ることです。

醸造家: Pedro González Mittelbrunn ペドロ・ゴンサレス・ミッテルブルン

ワイナリー設立者のひとり、プリエトピクード再興の第一人者。

ペドロはレオンの地で半ば忘れかけられていた土着品種・プリエトピクードの再興のため、D.O.における品種の保護者として、その後はレオンの主だったワイナリーの技術責任者としてワイン生産を行ってきました。農業エンジニアでワイン醸造の修士号を持ち、レオン大学でワイン醸造の教鞭をとるほか、現在はレジェンダ・デ・パラモにて醸造責任者を務めています。

ぶどう:

プリエトピクードやアルバリン・ブランコは、動物に例えるとするとスペインオオヤマネコです。(古代からイベリア半島に生息する絶滅危惧種)

現在樹齢100年を超える畑は約100ヘクタール弱となっていますが、ワイナリーの規模としてすべてのワインをこの古い区画から採れるぶどうからまかなえており、古樹による若い白、ロゼ、赤、また長期の樽熟成を行うワインまでを生産しています。

プリエトピクードは、色素が強く、はっきりとした酸があり、たっぷりの糖とタンニンを持つぶどうです。

アルバリン・ブランコは、フレッシュで豊かな香りが特徴のぶどうです。



■エル・アプレンディス 2014 750ml

El Aprendiz

レジェンダ・デ・パラモ

DO: ティエラ・デ・レオン

ぶどう品種: プリエトピクード 100%

樹齢: 35年以上

土壌: 酸性、有機物に乏しく、砂利や小石が多く混ざった砂状

醗酵・熟成: 24時間8℃、ステンレスタンクにてプレ・コールドマセレーション

28℃で10-12日間アルコール発酵

4~5年使用の樽で3ヶ月熟成(フレンチオーク50%、アメリカンオーク50%)

テイastingコメント: 深みのあるざくろレッド、透明感があり、輝きのある色合い。香りは良く熟した赤いフルーツの奥に上品でウッディな香り。口に含むと、ドライでフレッシュ、バランスが良く、味わいが長く続く

希望小売価格 2,400円(税別)

受賞歴

ワインアップ・ガイド 2013 90点

レプソル・ガイド 2013 89点

ペニン・ガイド 2012 89点

プレミオス・ヌエボ・ビーノ 2013にて 2012 銀賞

デキャンター ワールドワインアワード 2013にて 2012 銅賞