

Bodegas Frutos Villar

ボデガス・フルトス・ビジャル



醸造家: ホセ・カルロス・アルバレス・ラモス氏

ボデガス・フルトス・ビジャルの栽培と醸造統括責任者であるホセは、リベラ・デル・ドウエロ原産地呼称統制委員会の総責任者も歴任し、彼はカスティーリャ・イ・レオンにおいて言わずと知れた存在だ。地元バジャドリッド大学で農学やブドウ栽培、ワイン醸造学を学び、最高位の博士号を取得。さらには、レオン大学にて同じ分野を追求するとともに、環境分野のマスターを取得。ワインに関わる全ての分野(気候、地質学、農業等、醸造学)の調査、研究を重ねてきた。ワイン造りの活躍の場はリベラ・デル・ドウエロだけに限らず、ルエダ、ティエラ・デ・レオン、リアス・バイシャス、更にはポルトガルのドウロの数多くのワイナリーで約20年間ブドウ栽培や醸造のキャリアを積み上げてきた。

カスティーリャ・イ・レオンの偉大なワインは100年の歴史が証明する



～ ボデガス・フルトス・ビジャル100年の歴史 ～

家族経営ワイナリー、フルトス・ビジャルの歴史は1900年に始まる。ビジャル家がトロ周辺でワインを売り始めたのが最初で、1920年トロにてブドウ栽培を始め、最初のワイナリーを設立。現在のD.O.トロのワイナリーの中で最も歴史のあるワイナリーの一つだ。現在、115haの自社畑を所有し土壌は主に粘土質。標高700m～750mで、大陸性気候。夏は気温が非常に高く、黒ブドウ品種ティンタ・デ・トロ(テンプラニーリョのシノニム)は早く成熟する。

1957年、シガレスにてロゼワインの生産に力を入れるためその地で新しい醸造施設を設立。その当時、シガレスでのワイン生産者は他1社のみ。フルトス・ビジャルはシガレスでもパイオニアのワイナリーだ。1991年に原産地呼称に認定されたシガレスはロゼワインの生産地として知られており、D.O.内のワイン生産量75%をロゼワインが占めている。品種はティント・フィノ(テンプラニーリョ)を60%以上使用することが義務づけられている。大陸性気候で砂質、石灰質の土壌。同ワイナリーではロゼを中心に赤ワインも含め年間78万本を生産している。



1985年、ルエダでもブドウ栽培を開始する。同時に地元のブティックワイナリーと契約し、ブドウ選定や醸造、品質チェック、管理をフルトス・ビジャルが行っていた。当時この地域はパロミノ種を栽培し、シェリータイプ酒の産地として知られていたが、フルトス・ビジャルではスタッフや醸造家を派遣し、ルエダ産の上質なスティルワインを造ってきた。ちょうど、ビジャル家がルエダでワイン生産に関わり始めたころから、ステンレスタンクなどの最新機器の導入と近代醸造技術の発展によって、ベルデホ種から造られるフルーティーで、フレッシュな味わい、爽やかな若飲み辛口の白ワイン産地へと様変わりした。気候は典型的な大陸性気候。ドウエロ河が運んだ沖積土や、石灰粘土質、砂岩粘土質などが含まれる土壌だ。フルトス・ビジャルは80haの畑を所有。標高は平均710m、年間生産量は約44万本。



フルトス・ブランコ Frutos Blanco	
ビンテージ	NV
産地呼称	テーブルワイン
品種	ベルデホ、ピウラ
Alc.	12.5%
ごく淡い麦わら色の外観。摘み立てのハーブや、爽やかな柑橘系のアロマを有する。キリッとした酸を主体とする味わいで飲み口は非常にスムーズ。	

希望小売価格 **¥1,100**



フルトス・ティント Frutos Tinto	
ビンテージ	NV
産地呼称	テーブルワイン
品種	テンプラニーリョ100%
Alc.	14.0%
外観は少し紫色を帯びた明るいチェリーレッド。様々なベリー系の果実を連想させるアロマ。タンニンは柔らかく、穏やかで少しの酸味とフレッシュな果実味を伴う軽快な飲み口。	

希望小売価格 **¥1,100**



フルトス・ブランコ・バッグインボックス Frutos Blanco BIB	
ビンテージ	NV
産地呼称	テーブルワイン
品種	ベルデホ、ピウラ
アルコール度数	12.0%
容量	3000ml

ごく淡い麦わら色の外観。摘みたてのハーブや、爽やかな柑橘系のアロマを有する。キリッとした酸を主体とする味わいで、飲み口は非常にスムーズ。

希望小売価格 **オープン価格**



フルトス・ティント・バッグインボックス Frutos Tinto BIB	
ビンテージ	NV
産地呼称	テーブルワイン
品種	テンプラニーリョ 100%
アルコール度数	14%
容量	3000ml

外観は少し紫色を帯びた明るいチェリーレッド。様々なベリー系の果実を連想させるアロマ。タンニンは柔らかく、穏やかで少しの酸味とフレッシュな果実味を伴う軽快な飲み口。

希望小売価格 **オープン価格**



マリア・デ・モリーナ・ベルデホ
Marfa de Molina Verdejo

ビンテージ	2021
産地呼称	D.O.ルエダ
品種	ベルデホ100%
Alc	13.0%
樹齢	60年
醸造/熟成	3か月間シュール・リー

大西洋気候の影響を受けた大陸性気候
日照時間年間2600h
年間降水量400mm
石灰粘土質、砂岩粘土質
標高600m~780m

魅惑的な果実、特にアニスの実を思わせる香り。味わいはとてもフレッシュで最初のタッチは滑らかかつ、柔らかい。ほど良い酸味がキレのある爽快感を与えてくれる。



希望小売価格 ¥1,900



カルデローナ・ロサード
Calderona Rosado

ビンテージ	2018
産地呼称	D.O.シガレス
品種	ティント・フィノ100%
Alc	13.5%
醸造	12時間のマセラシオン。16~18°Cの温度コントロールの下発酵が行われる。セニエ法

大陸性気候
日照時間年間2600h
年間降水量425mm
砂質、石灰質
標高670m

鮮やかなチェリーレッドの外観。ストロベリーやサクランボのような、華やかで可愛いしいアロマが印象的。味わいは、バランスの良い酸味と、しっかりとした骨格を持ち、ボリューム感のある果実味がたっぷり楽しめる。



希望小売価格 ¥1,600



ムルベ・ホベン
Muruve Joven

ビンテージ	2020
産地呼称	D.O.トロ
品種	ティンタ・デ・トロ100%
Alc	14.5%
醸造	15日間ステンレスタンク内にて27~29°Cでアルコール発酵。
熟成	瓶内熟成4か月

色調は、明るい透明感のあるチェリーのような赤色。プラムなどの赤い果実、甘草などを感じるアロマ。味わいは、若く飲める造りながらもブドウの完熟度が高い故に、凝縮され骨格もある。タンニン(渋み)もほど良くあらわれる。



ムルベ・ロブレ
Muruve Roble

ビンテージ	2019
産地呼称	D.O.トロ
品種	ティンタ・デ・トロ100%
Alc	14.5%

醸造 15日間ステンレスタンクにて27~29°Cでアルコール発酵、その後マロラクティック発酵

熟成 フレンチオーク古樽20%、アメリカンオーク古樽80%で4か月間熟成、その後瓶内最低6か月熟成

エッジにスミレ色かかったルビーのような赤色。フレッシュなチェリーを感じる香り。味わいは樽内熟成からくるトーストのニュアンス、スパイシー、更にはバランスのあるタンニンが特徴。

気候	大陸性気候
日照時間	年間2,600h
降雨量	350~400 mm
畑所有面積	115ha
土壌	粘土質
標高	700m~750m



希望小売価格 ¥1,700

希望小売価格 ¥1,900

~栽培環境~
D.O.トロにある南向きのブドウ畑は日当たりがよく、十分な日照時間を確保できる。また、砂質の土壌は地熱を抑えるため、バランスよく熟していく。この土地では濃厚な色と豊富なタンニンが印象的であるワインが生み出され、スペインでは赤ワイン最古の地とも言われる。



ムルベ・クリアンサ
Muruve Crianza

ビンテージ	2017
産地呼称	D.O.トロ
品種	ティンタ・デ・トロ100%
Alc	14.5%
醸造	ステンレスタンクと樽内発酵を27~29°Cで20日
熟成	アメリカンオーク樽80%、フレンチオーク樽20%にて12~13ヶ月、新樽率50%、古樽率50%、瓶内で最短12ヶ月間

濃厚なルビー色。赤い果実のアロマに、樽熟成から現れるスモーキーさも伝わる。まるく柔らかいアタックに、程よい角のないタンニンが広がりバランスの良さがわかる。

希望小売価格 ¥2,500



ムルベ・レセルバ
Muruve Reserva

ビンテージ	2016
産地呼称	D.O.トロ
品種	ティンタ・デ・トロ100%
Alc	14.5%
樹齢	50年以上
醸造	28~30°Cの温度下15~20日間発酵
熟成	フレンチオーク新樽内15か月間。瓶内最低18か月間

外観は黒みを帯びた濃いチェリーの色合い、香りはブラックベリー等の黒系果実やスモーキーさ、甘草や丁子のニュアンスも。アタックはまるやかで柔らかい酸が丸みのあるタンニンとともに口に広がり、とてもリッチで複雑性のある味わい。

希望小売価格 ¥3,600