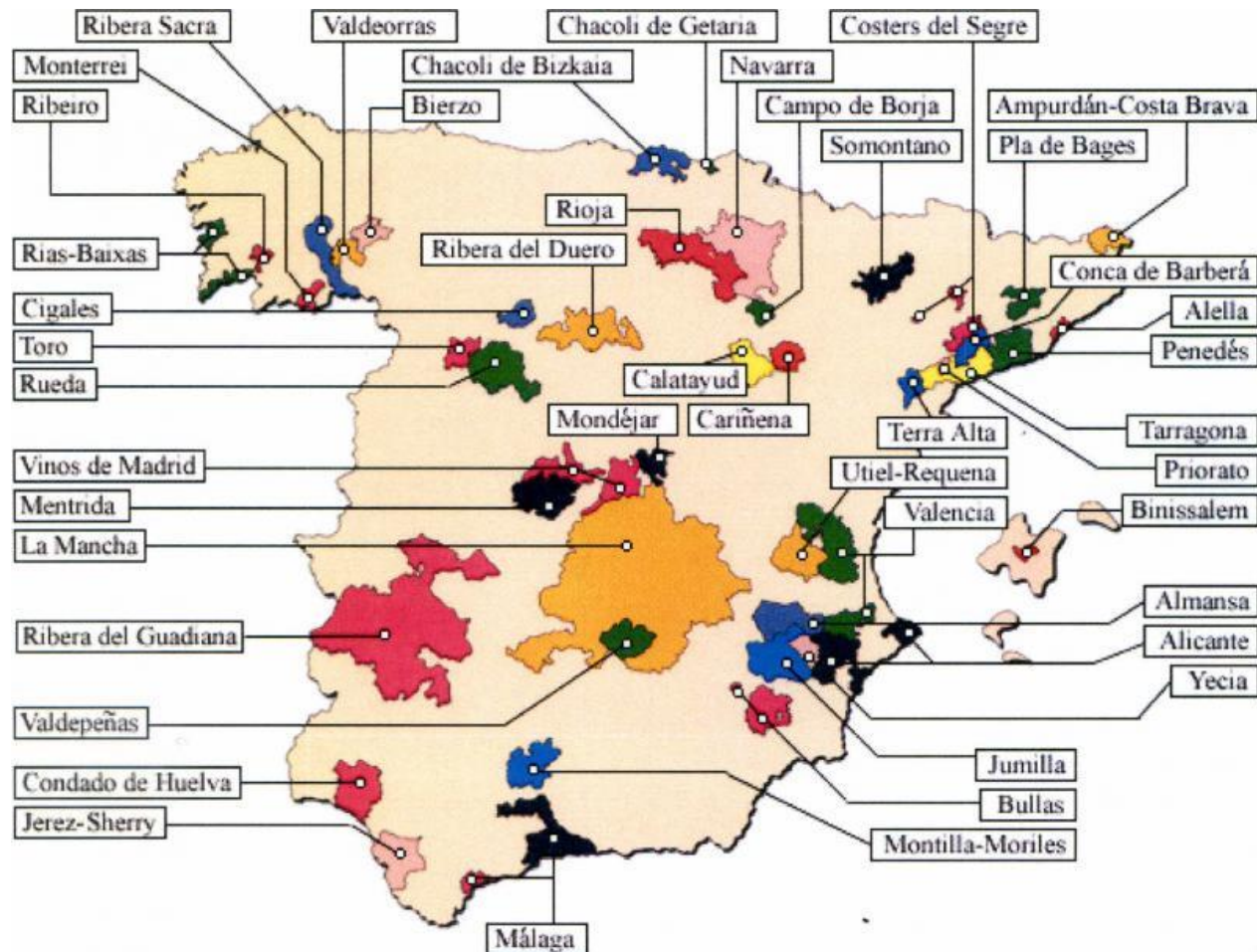


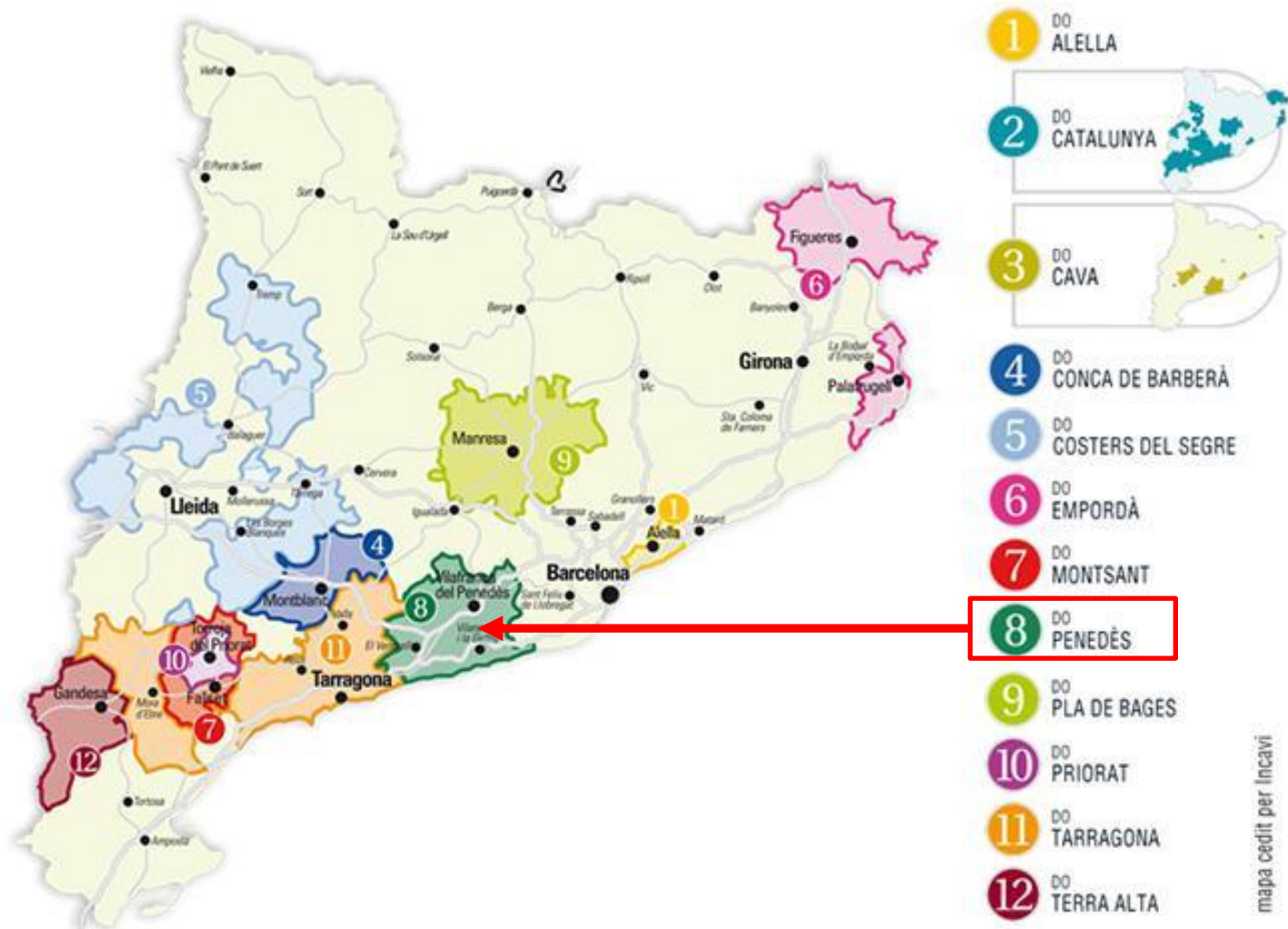


descRegut
vins inquiets

スペインワイン産地(D.O.)



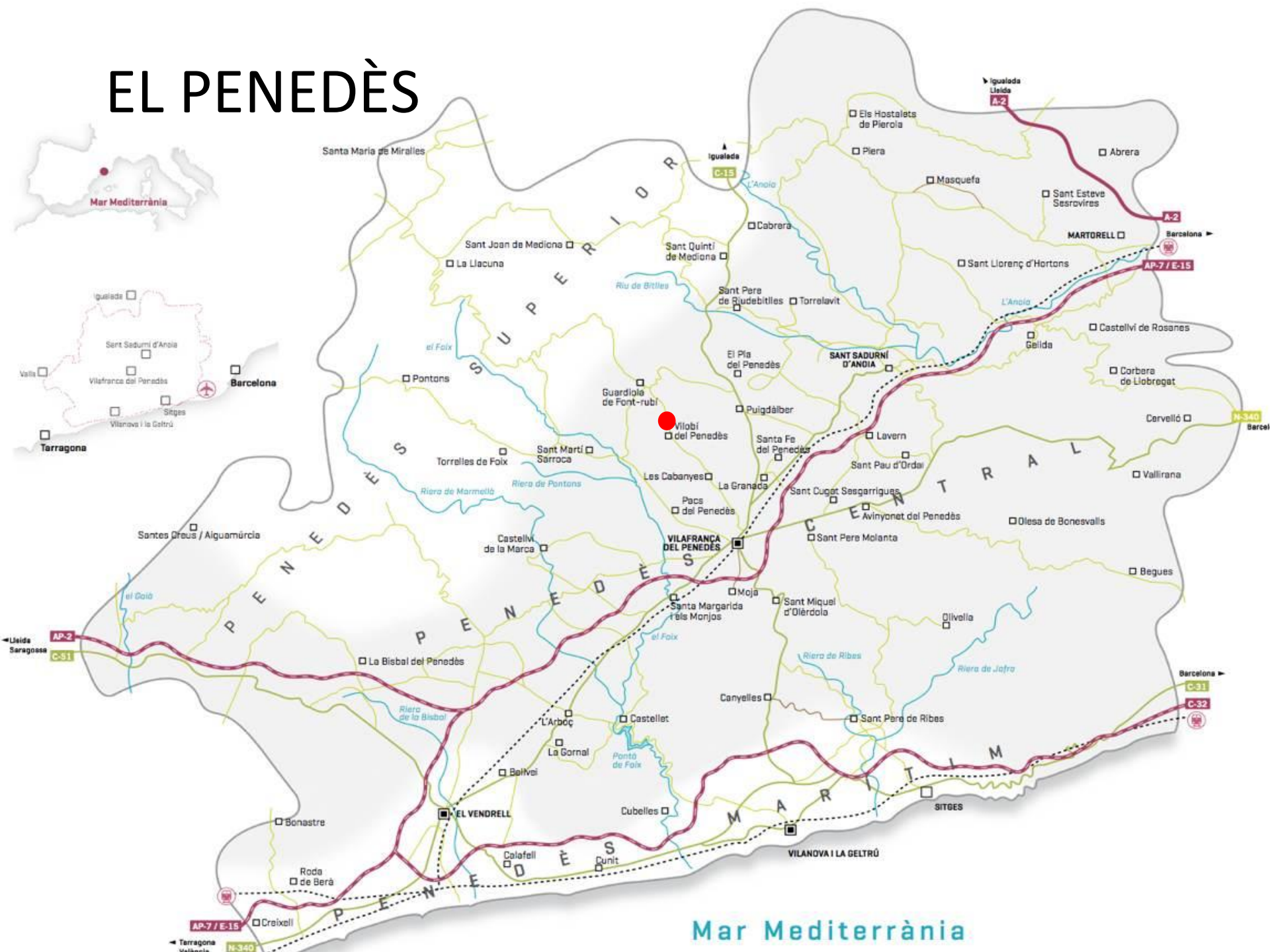
カタルーニャ州ワイン産地(D.O.)



D.O. ペネデス

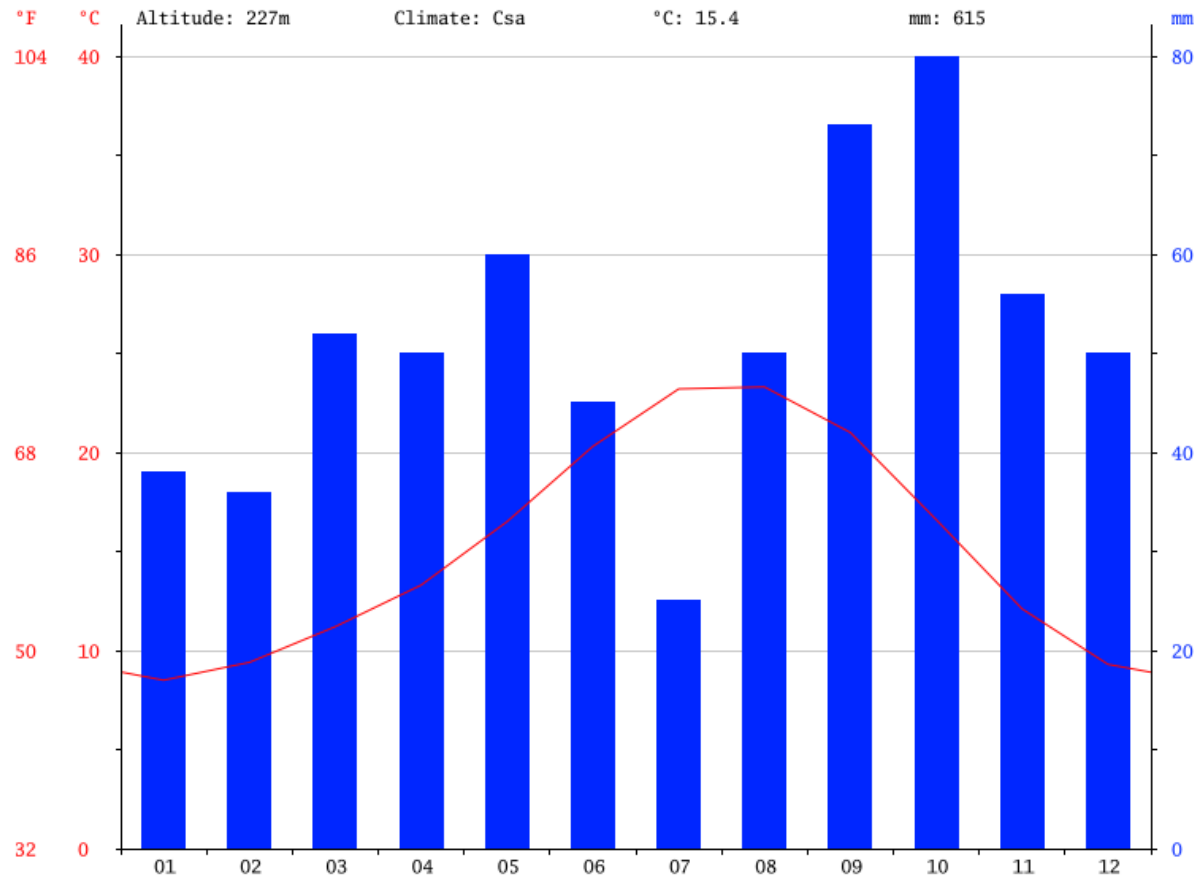


EL PENEDÈS





気候













CAN DESCREGUT





Can Descregut

- 創立1991年
- 所有面積: 35 Ha
- ブドウ品種
 - ― チャレッロ (1940,60 -2014) - メルロ (1988)
 - ― マカベオ (1968 -2020) - スモイ (2010)
 - ― パレリヤーダ (1967) - カリニエナ (2018)
 - ― チャレッロ・ベルメル (1956-2013)
 - ― マルヴァジア (2018)
 - ― モスカテル (2018)

ブドウ品種別 栽培面積（地区別）

	Les graus	La Pineda	La Fanga	El cuc	La Xarmada	Bellver	Masia	TOTAL
Xarel.lo	4,6	3,5		2,5	0,3	2		12
Xarel.lo Vermell	1	1,2						2,2
Macabeu		2,44	2				1	5,44
Parellada		3,05						3,05
Moscatell			1					1
Malvasia	1							1
carinyena			3,5					3,5
Merlot			4,8				1	5,8
Sumoll		1						1
TOTAL	6,6	11,19	11,3	2,5	0,3	2	2	34,99



有機栽培

agricultura certificada ecológica



- 除草剤
- 殺虫剤
- Sin productos sistemicos
- ミネラル肥料
- 性フェロモン剤による害虫の防除

不使用

→害虫の雄が、雌と出会えなくなる
→害虫の増殖を食い止める→農薬量の削減

- 植物を栽培し、土壌の微生物を改善



cubiertas vegetales
espontaneas



cubiertas vegetales
espontaneas



性フェロモン剤を入れた特殊チューブ

Descregutの ワイン造り

人の介入を最小限に抑えた農法:

- ✓ 野生酵母による発酵
- ✓ 安定剤、清澄剤 不使用
- ✓ 低用量のSO₂
- ✓ ボトリング前に軽くフィルターにかける





Elaboración de pie de cuba



VINOMI (ビノミ)

収穫: 手摘み

ヴィンテージ: 2022

品種(有機栽培):

60% チャレッロ

40% チャレッロ・ベルメーユ

醸造:

土着酵母でアルコール発酵

ステンレスタンクで澱とともに熟成

上代 2,700円(税抜)



チャレッロ



チャレッロ・ベルメーユ



VERMELL(ベルメーユ)

収穫: 手摘み

ヴィンテージ: 2022

畑:

1953年にコブレ式で植樹された畑(樹齢 約70年)

品種(有機栽培):

100% チャレッロ・ベルメーユ

醸造:

土着酵母でアルコール発酵

ステンレスタンクで澱とともに8ヶ月熟成

上代 4,500円(税抜)











HORAFOSCA(オラフォスカ)

収穫: 手摘み

ヴィンテージ: 2022

畑:

1950年代にコブレ式で植樹された畑(樹齢 約70年以上)

品種(有機栽培):

100% チャレッロ

醸造:

土着酵母でアルコール発酵

木樽で8ヶ月熟成

上代 4,500円(税抜)



Vinya de La Figuera 1951









EQUILIBRI(エキリブリ)

収穫: 手摘み

ヴィンテージ: 2016

畑:

1950年代にコブレ式で植樹された畑(樹齢 約70年以上)

品種(有機栽培):

100% チャレッロ

醸造:

土着酵母でアルコール発酵

木樽で43ヶ月熟成(約3年半)

上代 5,500円(税抜)





ORBITES IMPROBABLES (オルビデス・インプロバブレス)

収穫: 手摘み

ヴィンテージ: 2022

畑:

1950年代にコブレ式で植樹された畑(樹齢 約70年以上)

品種(有機栽培):

80% チャレッロ

10% チャレッロ・ベルメーユ

10% マスカット・アレクサンドリア

醸造:

-果皮とともにアルコール発酵後、ステンレスタンクで6ヶ月マセラシオン

-圧搾後にアンフォラで6ヶ月間熟成

上代 4,500円(税抜)





ATREVIT(アトレビット)

収穫: 手摘み

ヴィンテージ: 2022

品種(有機栽培):
100% メルロー

醸造:
タンク内で2時間マセラションを行い、圧搾

<https://youtu.be/ci8MLiP3Rzc>

上代 2,100円(税抜)



VINIL(ビニル)

収穫: 手摘み

ヴィンテージ: 2021

品種:

50% メルロー

50% スモイ・ネグレ

醸造:

果皮とともに4日間アルコール発酵後、圧搾
ステンレスタンクにて8ヶ月間熟成

上代 2,200円(税抜)



BENVINGUT! (ベンビングット)

ヴィンテージ: 2016

品種:
100% メルロー

醸造:
3週間ステンレスタンク内にてアルコール発酵、マセラシオン、
さらにマロラクティック発酵

熟成:
300Lフレンチオーク樽内4ヶ月

上代 2,100円 (税抜)



FERA FEROTGE (フェラ・フェロツジェ)

収穫：手摘み

ヴィンテージ：2021

品種（有機栽培）：
100% スモイ

醸造：
栗樽内で果皮とともにアルコール発酵
同じ栗樽で1年間熟成

<https://youtu.be/BiyMc3YBhic>

上代 5,400円（税抜）







NUESTROS VINOS ESPUMOSOS

CORPINNAT

BORN IN A BARCELONA WINE VALLEY

コルピナットとは？

- ペネデスの中心地で誕生
- 現在は12社のワイナリーで構成されている

【目的】

ペネデスはスペインにおけるスパークリングワイン生産地の発祥の地。最高品質のスパークリングワインとして、ペネデスのテロワールを表現し、差別化する。

<https://youtu.be/wO9KYOvKK6I>

厳しい基準

- ✓ 収穫は手摘み
- ✓ ブドウは有機栽培のみ
- ✓ ブドウはペネデス地区産に限る
- ✓ 自社醸造（二次発酵用のワインを購入することはできない）
- ✓ 最低熟成期間18ヶ月
- ✓ デゴルジュマンの日付を記載

**デスクレグットは2020年1月にD.O.カバを脱退
10社目のワイナリーとしてコルピナットへ加盟**









DESCREGUT BRUTNATURE RESERVA

CORPINNAT . METODO TRADICIONAL

デスクレグット・ブリュット・ナトゥーレ・レセルバ
コルピナット、瓶内二次発酵

収穫：手摘み

ヴィンテージ：2021

品種（有機栽培）：

50% チャレッツロ

30% マカベオ

9% パレリヤーダ

6% チャレッツロ・ベルメーユ

5% スモル・ネグレ

ティラージュ/瓶詰：

糖の代わりにブドウ果汁を添加、SO2無添加(Brut Nature)

熟成：

最低熟成期間 18ヶ月

上代 2,900円（税抜）





MEMÒRIA

CORPINNAT . METODO TRADICIONAL

メモリア

コルピナット、瓶内二次発酵

収穫：手摘み

ヴィンテージ：2016

品種（有機栽培、樹齢60年以上）：

60% チャレッロ

40% マカベオ

醸造・熟成：

最低熟成期間 60ヶ月

糖無添加、SO2無添加（Brut Nature）

上代 6,000円（税抜）



FUMISSOLA

CORPINNAT . METODO TRADICIONAL

フミソラ

コルピナット、瓶内二次発酵

収穫：手摘み

ヴィンテージ：2018

品種（有機栽培）：**ブラン・ド・ノワール**

50% チャレッロ・ベルメーユ

50% スモル

ティラージュ/瓶詰：

糖の代わりにブドウ果汁を添加、SO2無添加(Brut Nature)

醸造・熟成：

最低熟成期間 30ヶ月

糖無添加、SO2無添加(Brut Nature)

上代 5,200円(税抜)

