2025年5月10日・11日
RAW WINE TOKYO 2025
Forlong（フォーロング）ワインリスト

＊表示価格は税込みです

1	産地:V.T.カディス　生産者:デ・フォーロング	2	産地:V.T.カディス　生産者:デ・フォーロング
	ワイン名：フォーロング・ブランコ 2023 タイプ：白 品種：パロミノ100% アルコール：12.0% 希望小売価格￥3740 コメント：SO2含有量 59ml/L 澱と共に5ヶ月間ステンレスタンクにて熟成。少し緑がかかった透き通るような輝かしいイエローの外観。フローラルな香りにトロピカルフルーツを感じる。また、土壌から生み出されるミネラルがしっかりと感じられる。口に含むと、海を連想させる塩気があり、フレッシュな酸と旨味が印象的。		ワイン名：フォーロング・モナムール・バハ 2019 タイプ：白 品種：パロミノ100% アルコール：12.5% 希望小売価格￥6600 コメント：ナイトハーベスト。フレンチオーク樽内で発酵。シュール・リーしながらフレンチオーク樽内にて12ヶ月熟成。外観は輝きのある黄金色。香りはバニラ香やバルサミコ、ハーブやミネラルも感じ取れ非常に複雑。口に含むと豊かな酸味とミネラルが印象的で、果実味とのバランスがとても良い。
3	**産地:V.T.カディス　生産者:デ・フォーロング**	**4**	**産地:V.T.カディス　生産者:デ・フォーロング**
	ワイン名：フォーロング 80/20 2023 タイプ：オレンジ 品種：パロミノ100% アルコール：12.5% 希望小売価格￥4840 コメント：SO2含有量 10mg/L未満 外観は少し濁りのある濃いオレンジ色で粘性がある。バラの香りに加えて、杏子や干しブドウ、トロピカルフルーツも感じられる。口に含むとアルバリサ土壌で育った特徴がしっかりとしたミネラルと程よいタンニンが感じられ、最後にほのかに現れる苦みが味わいの立体を造る。		ワイン名：アミーゴ・イマヒナリオ 2019 タイプ：オレンジ 品種：パロミノ100% アルコール：13.0% 希望小売価格￥6490 コメント：22ヶ月間オロロソ樽にて熟成。外観は輝きのある黄金色、粘性が見られる。香りはトロピカルフルーツやオレンジピール、ヘーゼルナッツなどを感じる。口に含むとフレッシュな酸味が感じられ、その後塩味が広がる。非常に複雑でボリュームがしっかりとあるが、心地よい酸味とミネラル、柔らかなアタックが印象的。
5	**産地:V.T.カディス　生産者:デ・フォーロング**	**6**	**産地:V.T.カディス　生産者:デ・フォーロング**
	ワイン名：フォーロング ペティ 2021 タイプ：赤 品種：シラー90%、ティンティージャ10% アルコール：14.5% 希望小売価格￥3630 コメント：SO2含有量 28mg/L アンフォラ熟成6ヶ月、その後フレンチオーク樽にて6ヶ月熟成。美しいチェリー色。カーネーションのような赤い花やブラックカラント、カカオなどの香り。豊かな果実味とタンニン、さらにアルバリサ土壌由来のほのかな塩味を楽しめる。		ワイン名：フォーロング・ティンティージャ 2019 タイプ：赤 品種：ティンティージャ・デ・ロタ100% アルコール：12.5% 希望小売価格￥6820 コメント：SO2含有量 24mg/L 6ヶ月間アンフォラ熟成、フレンチオーク樽に移し12ヶ月熟成。深みのあるガーネット色。香りは非常に複雑で、花やペッパー、シナモン、コショウ、ローズマリーなども感じられる。口に含むと豊かな果実味にフレッシュな酸味、ミネラルも後から口の中で感じ、外観とは違いとてもエレガントな印象。

ワインのご購入は、こちら ☛

1本からでもご購入OK！

Facebook, Instagram, Twitterで新入荷のご案内やイベント情報、スペインやポルトガルについての記事などを日々投稿しています♪ フォロー宜しくお願い致します！

SUNSEIKO 21
スペイン&ポルトガルワイン直輸入

お問い合わせ先：　輸入元　㈱正光社ワイン事業部　TEL:03-3683-2811　info@sunseikowines.com　www.sunseikowines.com

SUNSEIKO 21
スペイン&ポルトガルワイン直輸入

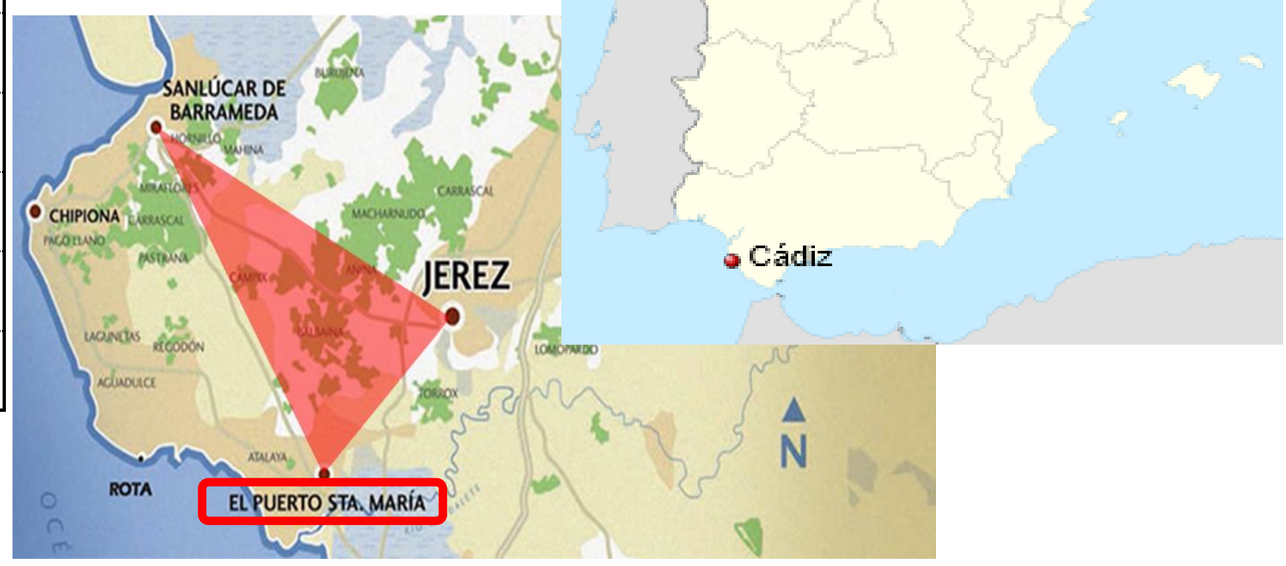
フォーロング
Forlong

FORLONG

Bodegas FORLONG

フォーロングは夫婦であるアレハンドロ・ナルバエス（右）とロシオ・ナルバエス（左）によって設立されたワイナリーです。元々、アレハンドロはマーケティング、ロシオはビジネスを専門としていましたが、ロシオの父が2007年にブドウ畑とオリーブ畑の土地を購入したことにより、２人はワイン造りの道を歩み始めました。その際、アレハンドロはボルドーで醸造学を修め、その後スミス・オー・ラフィットで研鑽を積み、その一方ロシオは別のワイナリーで働きながらブドウ栽培法を学びました。そして、二人三脚で2009年にファースト・ヴィンテージを完成させて以来、ワイン造りへの情熱は日々強まっています。このワイナリーの名前は「長く(for a long time)続いてほしい」という思いから“Forlong”と名付けられました。そしてフォーロングは、土着品種パロミノを大事に育て、伝統的なカディスの白ワインを世に広めるべく日々精進しています。

設立年月日	2007年
原産地呼称	I.G.P. カディス
気候	地中海性気候
標高	60m
土壌	アルバリサ（白い石灰分の含有量が多い）
畑の所有面積	約17ヘクタール
樹齢	パロミノ30～40年、ペドロ・ヒメネス10年



～アルバリサ土壌と有機栽培～

アルバリサ土壌は、スペインの南部アンダルシア地方カディス県に広がっています。この土壌の特徴は、何と言っても石灰分を多く含む真っ白な土壌です。アルバリサは炭酸カルシウムと粘土、漸新世の期間にこの地域を占めていた海中の珪藻（けいそう）と放散虫の殻から構成される二酸化珪素が豊富です。地質的にはコニャック、シャンパーニュ、シャブリなどの土壌に似ていると言われており、フォーロングのワインで感じ取れるミネラルからもこの類似の想像がつきます。アルバリサ土壌は自然に植物が生えにくい為、畑の部分部分に敢えて植物を植え腐植や微生物の働きを促し、フォーロングはこのアルバリサ土壌の畑で有機栽培行って負います。欧州のオーガニック認証も取得しています。

～伝統技術の活用～
フィロキセラにより様々なブドウ品種が壊滅状態に陥る前、カディスでは広大なブドウ畑が広がっていました。しかし、悲劇後でも、その地での栽培は再開されず、まさに絶滅寸前でした。一方で、一世紀後に、ユニークなワイン造りの歴史を持つカディスで伝統を守らなければならないという動きが始まりました。このような背景もあり、フォーロングは良質なワインを提供するためにもカディスの伝統的な技術を引き継ぎ、アンフォラと呼ばれるタンクを活用することにもこだわっています。

SUNSEIKO 21
スペイン&ポルトガルワイン直輸入

お問い合わせ先：　輸入元　㈱正光社ワイン事業部　TEL:03-3683-2811　info@sunseikowines.com　www.sunseikowines.com