



ENCOMIENDA
D CERVERA
Unique Volcanic Environment

エンコミエンダ・デ・セルベラ

火山性土壌のフレーヴァー

～ワイン一滴に込められた特色～



📍 LOCATION

Encomienda de Cerveraは、
カンポ・デ・カラトラバ火山の中心部に位置しています。

🚄 スペインの新幹線AVEでマドリードから50分

🚗 シウダード・レアルから車でたったの20分

Three centuries of history

3世紀に及ぶ歴史

1741

フェリペ5世が、第2代バルパライソ伯爵にエンコミエンダ・デ・セルベラの称号を付与。

1758

フェルナンド6世は、エンコミエンダ・デ・セルベラに付与された称号と特権を承認。

チャールズ3世は1779年に再び彼らを再確認。

1887

オリーブオイルの生産開始。
石臼と石の圧搾機を使用。





1927

28のコンクリートタンクで生産開始
火山地帯からのエステートワインの
生産が始まる。

1999

セルベラ・ハイドロマグマ・マール火
山の周辺地域にある270ヘクタールが
天然記念物として認定。

2005

1927年に建てられたワイナリーを改装。
生産能力が拡大し、
最先端の発酵・熟成技術を取り入れる。

VOLCANIC GROTTO

火山洞



長い間、ワインセラーの温度、湿度、光を管理してきたが、電磁波の影響は見過ごされていた。

そのため、私たちは自然の火山洞窟の中に「7CN」という部屋を作り、電磁波汚染や環境汚染からワインを守る努力をした。

この独特な空間が熟成を促進し、深みのある色彩と複雑なアロマ、力強くなめらかな味わいのワインに仕上がっている。

The Uniqueness of the Volcanic Soil

火山性土壌の特徴

- 火山性土壌には鉄、マグネシウム、カリウムなどのミネラルが豊富に含まれており、ブドウ園やオリーブの木の生育に役立つ。
- 標高、気候、火山性土壌の組み合わせにより、ポリフェノールが豊かなワインに仕上がるとともに骨格と深みを与える。



OUR STATE

自社畑

Unique Volcanic Environment

火山の独特な環境



Beautiful
Landscapes
絶景



The volcano
Maar de Cervera
マール・デ・セルベラ火山



Lavender Field
ラベンダー畑



18th-Century
Buildings
18世紀の建造物

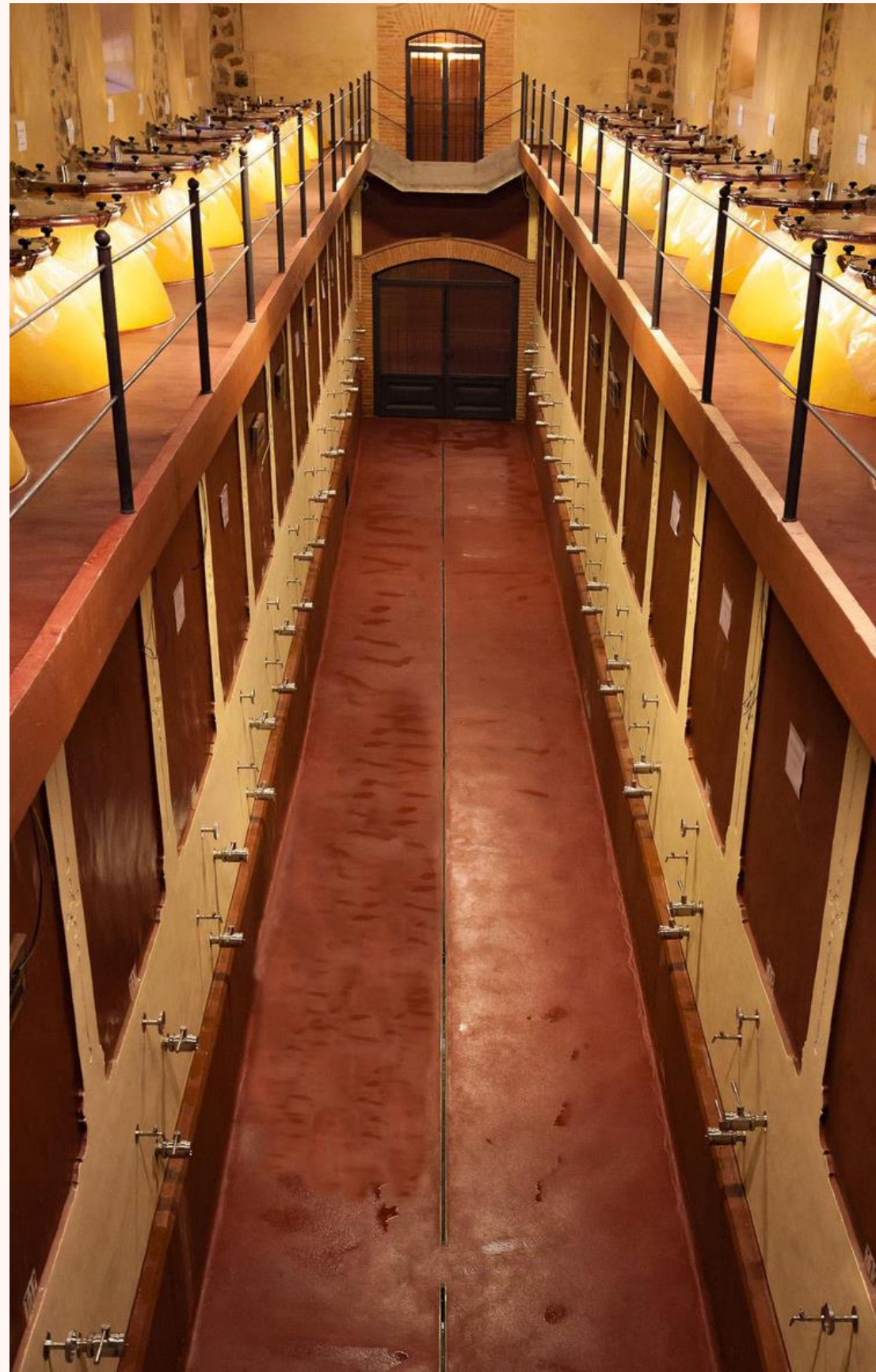
The Winery of 1927

01

現在でもオリジナルのコンクリートタンクを使用しているため、安定した温度を保ち、ワインを進化させることができる。

02

マロラクティック発酵により、ワインをより滑らかで丸みのあるものにします。このプロセスにより、クリーミーな食感とバランスの取れた風味が生まれる。





VOLCANIC WINES

ORGANIC

VULCANUS

SAUVIGNON BLANC - VERDEJO

ブルカヌス・ブランコ 2023



ORIGIN 原産地呼称

D.O.Campo de Calatrava(2024年2月認定)
Almagro, Spain

AGING 醸造・熟成

ステンレスタンクでアルコール発酵

SOIL 土壌

石の多い火山性土壌

LOOK 色調

輝きのある黄色

NOSE 香り

スグリ、リンゴ、グレープフルーツなどの
果実にハーブのような香り。

TASTE 味わい

フレッシュな果実味とともに豊かなミネラルと酸味が感じられ、クリーミーなテイストを余韻まで味わえる。



VOLCANIC WINES

ORGANIC

VULCANUS

Macerated with skins

Sauvignon Blanc

ブルカヌス・ナランハ 2023

ORIGIN 原産地呼称

D.O.Campo de Calatrava(2024年2月認定)
Almagro, Spain

AGING 醸造・熟成

ステンレスタンクで10日間アルコール発
酵後、果皮と共に40日間マセラシオン。
その後フレンチオークで50日間熟成

SOIL 土壌

火山由来の石灰質土壌

LOOK 色調

深みのある麦わら色。

NOSE 香り

熟した桃やリンゴ、マーマレード、桃の
シロップ漬けといった複雑な香り。

TASTE 味わい

凝縮した芳醇な果実味に火山性土壌由
来のミネラル感や塩味が印象的。





VOLCANIC WINES

ORGANIC



MAAR DE CERVERA

SAUVIGNON BLANC

マール・デ・セルベラ 2023

ORIGIN 原産地呼称

D.O.Campo de Calatrava(2024年2月認定)
Almagro, Spain

AGING 醸造・熟成

フレンチオーク樽にてアルコール発酵
フレンチオーク樽にて3ヶ月間熟成

SOIL 土壌

火山起源の石質土壌

LOOK 色調

緑がかった淡い麦わら色。

NOSE 香り

熟した桃、ヘーゼルナッツ、ココナッツ、
バニラ、パイナップルなどの香り。

TASTE 味わい

フレッシュな果実味。酸味とミネラル
はとても滑らかで温かみを感じる味わ
い。



VOLCANIC WINES

ORGANIC



VULCANUS

SYRAH

ブルカヌス・シラー 2022

ORIGIN 原産地呼称

D.O.Campo de Calatrava(2024年2月認定)
Almagro, Spain

AGING 醸造・熟成

ステンレスタンクにてアルコール発酵
後、セメントタンクでマロラクティック
ク発酵。フレンチオーク樽で6ヶ月熟成

SOIL 土壌

火山由来の粘土質土壌

LOOK 色調

チェリーレッド色

NOSE 香り

赤系果実と樽熟成由来のキャラメル香。
また土壌由来の豊富なミネラル。

TASTE 味わい

果実味が豊かでタンニンも柔らかく、
ボリュームも感じられる。



ENCOMIENDA
DE CERVERA
Paraje Singular Volcánico

YOUR ADVENTURE IN VOLCANIC LANDS BEGINS HERE



Campo de Calatrava, Almagro, Spain



+34 926 10 20 99 / + 34 673 36 51 24



www.EncomiendaDeCervera.com