

MANZANILLA PASADA DE SANLUCAR 1/80 Manuel Cuevas Jurado

マンサニーリャ・パサダ・デ・サンルーカル 1/80 マヌエル・クエバス・フラド



商品名: マンサニーリャ・パサダ・デ・サンルーカル 1/80
マヌエル・クエバス・フラド

生産者名: ルスタウ/マヌエル・クエバス・フラド

タイプ: マンサニーリャ

原産国: スペイン/サンルーカル・デ・バラメダ

規格: 500ml

セパージュ: パロミノ 100%

平均熟成年数: 7 年

アルコール度数: 17 度

JAN コード: 8412325002911 ITF コード: 68412325002913

参考小売価格: ¥5,300 (税別)

1C/S: 6 本入

【テイastingノート】

熟成の長い“パサダ”タイプのマンサニーリャ。繊細さとボディの太さが特徴で、豊かであり複雑な風味が余韻まで続きます。

NOTES

ルスタウ/LUSTAU

1896 年に一人のアルマセニスタによって設立されたスペイン屈指のシェリーメーカーです。

1945 年から自社ブランドのボトリングを開始し、1991 年にはプレミアムシェリーの代名詞にもなっている「アルマセニスタ・シリーズ」を発表。現在ルスタウ社は、クオリティ・シェリーのベンチマークとして、最も信頼されるブランドの一つに数えられています。

「International Wine Challenge (IWC) 2024」において多数の賞を受賞しました！「VORS ペドロ・ヒメネス」が PX トロフィーを獲得するなど合計 36 の賞を受賞、メダルの獲得総数は 27 個！さらに、ルスタウの醸造家セルヒオ・マルティネスが、6 度目の最優秀酒精強化ワインメーカー・オブ・ザ・イヤーを受賞！

Almacenista アルマセニスタとは

シェリートライアングルの中にあり、シェリー統制委員会の規則に則りシェリーとマンサニーリャの熟成までを行う小規模な生産者を指します。これらのシェリーは大抵、出荷までを行うボデガに売られ、そのボデガのソレラに統合されるか、ブランドの調整用に使われます。それとは異なり、ルスタウはアルマセニスタたちのシェリーをブレンドせずに販売、つまり、特徴と個性を維持しながら販売しています。かつてアルマセニスタは200人ほど登録されていましたが、その数は減少し現在では 20 人を割っています。また、1950年以前はエミリオ・ルスタウもアルマセニスタの一人でした。

マヌエル・クエバス・フラド

クエバスの家族はサンルーカルで卸売業を営んでおり、1950 年から町の中心地でマンサニーリャとアモンティリャードを生産しています。ボデガ自体は 19 世紀までさかのぼり、ソレラも 19 世紀後半に立ち上げられています。また、「カリエフエラス」という畑を所有しブドウ栽培もおこなっています。