



jmfg

スペイン／カタルーニャ／ペネデス／
DOカバ

カバに人生を捧げた男がつくる プレミアム・カバ

ワイナリーの名前は当主のジョセップ・マリアからつけられた名前
で、創業開始は1997年。彼の父がカタルーニャ州ペネデスのカバ
生産のパイオニア的存在の方で、幼いころからカバ造りが生活の
一部となっていました。スペインの各地のワイナリーや協同組合、
チリなど世界中でワイン醸造を勉強後、スペインに戻り、父のもとで
働いていましたが97年に独立。

現在は彼と夫人のマリア、長男ジョセップ、日本人醸造家の
酒井友理江氏からなるチームで、プレミアムカバ以外にも様々な
タイプのワインの醸造を手掛けています。



熟成期間と澀引き へのこだわり

彼らのカバはReserva(レセルバ)
以下の熟成期間(15か月以上)
のものではなく、それどころか
Reservaの承認を得ているもので
も、Gran Reserva(グラン・レセル
バ)以上の熟成期間(30か月)を
持っているものもあります。そのた
め泡もとってもきめ細やか、まるで
シャンパーニュのようです。

さらにこれだけの熟成期間を経てもなお、彼らのカバはとってもフ
レッシュ。というのもこれが彼らのカバの一番の特徴なのですが、
おすすめポイントはカバのフレッシュさ。このフレッシュさを保つた
ために、出荷の直前にカバの澀引き(デゴルジュマン)を行います。
澀引きを行った瞬間よりカバの劣化が始まるため、澀引きは可能な
限り出荷の直前に行っています。3日に1回澀引き作業を行うなんて
時期もあります。その証拠として、バックラベルには必ず、生産された
年と澀引きを行った日付が記載されています。澀引きの年/月/日付
を記載している数少ない、貴重なワイナリーです。多くのボデガは、
生産したカバを一気に同じ時期に澀引きをし、手間を省いていま
すが、彼らはその澀引きの手間も惜しむことなく丁寧にカバ造りを行っ
ています。

カバの生産に人生を捧げたジョセップ・マリアは、ワイナリー内に居
を構え、毎日、葡萄畑とワイナリーの中を忙しく動き回っています。



jmfg ブリュットナチュレ・レセルバ



参考上代 4,180円(税込)

[スパークリングワイン(カバ)]

容 量: 750ml

ぶどう品種: パレリャーダ、
チャレッロ、マカベオ

熟成期間: 30か月以上

提供温度: 6℃~8℃

- 【色】 薄く緑がかったクリアな色。
- 【香 り】 果実味あふれる軽やかな香りが持続。
- 【味 わ い】 若々しくフレッシュな優しい口当たり。加糖なし。
- 【マリージュ】 エビとアボカドのカクテル、ロブスターときのこのサラダなどに。

jmfg ブリュットナチュレ・ グランレセルバ



参考上代 5,390円(税込)

[スパークリングワイン(カバ)]

容 量: 750ml

ぶどう品種: パレリャーダ、
チャレッロ、マカベオ

熟成期間: 50か月以上

提供温度: 6℃~8℃

- 【色】 麦わらのようなイエロー。光にかざすと緑がかる。きめ細かな泡はグラスの上部へと立ち上り王冠を形作る。
- 【香 り】 熟成感のある果実味に華やかな花の香り。
- 【味 わ い】 フレッシュで柔らかな軽やかな口当たり。個性的な花の香りは素晴らしい余韻を引き立てる。
- 【マリージュ】 おつまみなどの軽い食事とはもちろん、すべてのお料理に。

jmfg ブリュットナチュレ・グランレセルバ・ ARASHI・エコロヒコ



参考上代 5,940円(税込)

[スパークリングワイン(カバ)]

容 量: 750ml

ぶどう品種: パレリャーダ、
チャレッロ、マカベオ

熟成期間: 60か月以上

提供温度: 6℃~8℃

大の親日家のジョセップ・マリアが「嵐」まつわる日本語を探していて、「嵐」という言葉を気に入りワインの名前とした。

- 【色】 黄金に輝く色合い。光にかざすときれいな緑色になる。繊細な泡は下から上へときれいに登っていく。
- 【香 り】 アーモンドやクルミのような香ばしい熟成した香り。
- 【味 わ い】 しっかりとしたきれいな泡。キレがありすっきりとした味わいは、果実味と酸味のバランスが素晴らしい。
- 【マリージュ】 おさしみや牛肉のお料理、デザートやフレッシュフルーツまで、幅広いお料理に合わせることもできる。



株式会社 **ヒムラ**

広島県広島市中区羽衣町13-12 TEL:082-241-6703 FAX:082-241-4375 <https://www.liquorland.jp>

※ラベル・ヴィンテージは予告なく変更される場合があります。予めご了承ください。※飲酒は20歳を過ぎてから。飲酒運転は法律で禁止されています。