



jmfgr

スペイン／カタルーニャ／ペネデス

カバに人生を捧げた男がつくる ワインビネガー

ワイナリーの名前は当主で大の親日家ジョセップ・マリアからつけられた名前です。ワイナリー創業開始は1997年です。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ワインやビネガーを生産しています。



プレミアム・カバの副産物として

彼らのカバの特徴フレッシュさ。このフレッシュさを保つために、出荷の直前にカバの澱引き(デゴルジュマン)を行います。澱引きを行った瞬間よりカバの劣化が始まるため、澱引きは可能な限り出荷の直前に行っています。3日に1回澱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、生産された年と澱引きを行った日付が記載されています。澱引きの年/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澱引きをし、手間を省いていますが、彼らはその澱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。

その澱引きの際に出る澱とそれに含まれる旨味成分がギッシリ詰まったカバから、彼らはスペシャルなビネガーを作り出します。

彼らのビネガーは、ワイナリーを訪れた国内外のシェフからも高い評価を受け、こだわりの料理に常用している一流シェフも多くいます。



シンプルで 使いやすい

jmfgr ワインビネガー セコ

参考上代:
2,500円(税込2,700円)

〔ワインビネガー〕

容量:500ml
ぶどう品種:チャレロ、マカベオ、
パレリヤダ
熟成期間:オーク樽で3~4年



酸味と甘さの バランスが良い

jmfgr ワインビネガー アグリドゥルセ

参考上代:
2,800円(税込3,024円)

〔ワインビネガー〕

容量:500ml
ぶどう品種:チャレロ、マカベオ、
パレリヤダ
熟成期間:オーク樽で3~4年



コクが特徴の バルサミコ

jmfgr ワインビネガー バルサミコ

参考上代:
3,000円(税込3,240円)

〔ワインビネガー〕

容量:500ml
ぶどう品種:チャレロ、マカベオ、
パレリヤダ
熟成期間:オーク樽で3~4年

澱引きの際に出た"カバ"を使用してつくられた、jmfgrオリジナルのビネガー。カバからつくられるビネガーなので、使用されている品種は、チャレロ、マカベオ、パレリヤダ。約2年以上、長いものだとして7年ほど瓶内で熟成されたカバを使用して造られる、ふくよかで繊細なビネガー。澱引き後、タンクで少し休ませたのちオーク樽に移されます。そこで約3~4年熟成。すっきりとしたさわやかな味わいは料理をさらに味わい深いものにまとめてくれる万能ビネガーで、サラダのドレッシングやスペイン料理はもちろん、和食や中華にも使いやすい。

澱引きの際に出た"カバ"を使用してつくられた、jmfgrオリジナルのビネガー。ほんのりと甘い味わいはお料理にアクセントをつけたいときに最適。最低2年以上、そして長いものだとして7年ほど瓶内で熟成されたカバを使用している。澱引きののちタンクで休ませ、その後オーク樽にて約3年~4年熟成。その後、モスト(ブドウジュース)を混ぜボトリングを行う。モストを加えることで酸味と甘みのバランスがしっかりとれたビネガーに仕上がる。お肉料理などのソースとしてはもちろん、しめ鯖や、野菜のマリネにも力を発揮してくれるまさに万能な一本。

澱引きの際に出た"カバ"を使用してつくられた、jmfgrオリジナルのビネガー。酢酸発酵したお酢にブドウのモスト、イチジクのシロップを加えるためコクのある優しい甘さが特徴のバルサミコ。お肉のソースとして使用すると、素材のおいしさを引き立ててくれる。フルーツを使用したサラダなどとも相性が良い一本。バルサミコを少しに詰めて甘さを引き立てると、チーズやデザートとの相性も抜群。



株式会社 キムラ

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。