

伝統の遺品、ヘレスの財産

「ボデガス・ファウスティーノ・ゴンザレス」の

フィノとアモンティリヤードが初上陸！！



ヘレスの中心「サン・ミゲル地区」に位置する、この小さくて美しい家族経営のボデガが所有しているシェリーは、かつてヘレスのアルカサル（要塞）内に存在していた「1789年」から続くソレラで、まさに「ヘレスの財産」と呼ぶにふさわしい非常に貴重な物です。

1971年に医師である「Faustino Gonzalez Aparicio」は、幸運にもこのソレラを取得しました。そして、シェリーの名前の由来であるサン・ミゲル地区「クルス・ビエハ」にある、彼の妻「Doña Carmen García-Mier」が所有するボデガへと樽を移しました。

伝統的製法にこだわり、その品質を維持する歴代の「カパタス（醸造責任者）」は、バルデスピノで50年以上勤めていた初代の「ファン・サンチェ・メサ」をはじめシェリー造りのエキスパートばかりです。

現在カパタスを務める4代目の「ラファエル」氏は、38歳の時にスペイン全土のワイン・テイスターの大会で優勝した経歴を持ち、40年近く「ドン・ソイロ」を所有するボデガでその品質を維持していました。



自社畑を所有しており、葡萄造りから醸造・熟成まで伝統的製法を貫いたこのボデガのシェリーは、シェリーが葡萄由来であることを強烈に感じさせる、フレッシュで繊細な味わいです。

クルス・ビエハ フィノ・エン・ラマ 1/62

熟成期間：5～7年

爽やかな白ぶどうとかすかにレモンバームのような香り。

味わいはフレッシュでみずみずしい果実の甘み。徐々にドライ。

クルス・ビエハ アモンティリヤード・エン・ラマ 1/22

熟成期間：フィノ・エン・ラマからさらに7年

香りは梨と薫香。味わいは塩をふったローストアーモンドとオレンジピール。

ふくよかな酸味が広がる。