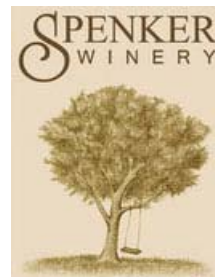


# SPENKER

スペンカー



アメリカ / カリフォルニア州  
ロダイ  
設立：1994年  
オーナー：スペンカー・ファミリー  
醸造家：ベティアン・スペンカー  
自社畑：24ha  
年間総生産量：1,500ダース



Lodi  
California State / USA  
Est.: 1994  
Owner: Spenser Family  
Winemaker: Bettyann Spenser  
Estate Vineyard: 24 ha  
Annual Production: 1,500 dozens  
<http://www.spencerwinery.com>

## ロダイのスーパー・ブティック・ワイナリー

ロダイは1850年代ゴールドラッシュ時代、一獲千金を求めてカリフォルニアへやってきた東部の人々がそのまま定住し、ブドウ栽培を始めたカリフォルニアでもっとも歴史ある産地の一つです。特に古木のプティ・シラーとジンファンデルの畑が多く残存します。

スペンカーは3世代にわたり、この地でジンファンデルを栽培する由緒あるグローワー（ブドウ栽培家）です。ロダイのブドウは色が濃くアルコール度が高いことから、90年代まで多くはカリフォルニアの安価なワイン用のブレンドに取引されていました。父の後を引き継ぎブドウ栽培に携わったチャック・スペンカーは、生物学を学んでいた、後の妻ベティアンと知り合い自分たちの名でワインを少量作り始めました。スペンカーのブドウは昔から他のグローワーより高値で取引されており、そのポテンシャルに注目したオールド・ヴァイン・ジンファンデルのスペシャリスト、ロバート・ヴィアーレはスペンカーからブドウを購入し、単一畑名のジンファンデルを手がけました。

## 100年古木を植え替え、新たにスタート

1902年に植え付けられた樹齢100年のジンファンデルの樹が2000年、ウィルス病にかかりブドウが安定的に実をつけなくなったため、スペンカーでは2004年に畑を全面的に植え替えました。新しい台木にこれまでの古木の穂木を接木し、2007年からワインをリリース。以前のような古木から生み出される深みと凝縮感にはやや欠けるものの、ロダイ特有の土っぽいニュアンスと、スペンカーらしいプルーンのようなベリー系の果実と上品な酸味は健在で、今も根強いファンに支持されています。

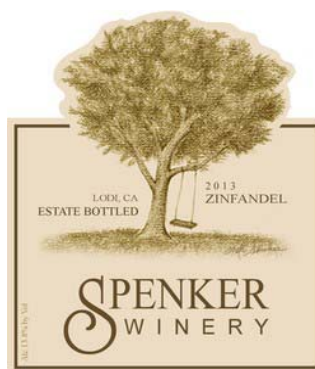
またスペンカーは化学肥料や除草剤を一切使用しない“グリーン・ワイナリー”（ロダイ自治政府公認）の認証を得ています。



## エステート・ジンファンデル

Estate Zinfandel

凝縮したブラックベリーのアロマにコーヒー豆とバニラのローストしたスイートな風味が縁取り、香りから漲った果実の活力が伝わる。滑らかにスイートで、プルーンの果実がオーク樽のトースティなフレーバーに溶け込み、後半から土っぽい風味が抜けていく。2013年はここ数年のなかでもとりわけ力強さと何層もの風味が際立っている。フレンチオーク（50%新樽）とアメリカンオーク樽（1年使用）で20ヶ月熟成。。



Code	商品名	年号	種類	希望小売価格
10247	Estate Zinfandel	2013	赤	¥4,500

Recommended Retail Prices do not include Consumption Tax. Vol. is 750ml unless otherwise specified.  
希望小売価格は税別表示、容量はすべて750ml。

\*年号や価格は予告なく変更することがございます。

\*各ワインの詳しい資料は弊社ホームページ上の生産者ワイン詳細をご参照下さい。

(2017年7月)

ヴィレッジ・セラーズ株式会社  
〒935-0056 富山県氷見市上田上野6-5

Village Cellars  
www.village-cellars.co.jp

E-mail:wine@village-cellars.co.jp  
TEL:0766-72-8680 FAX:0766-72-8681