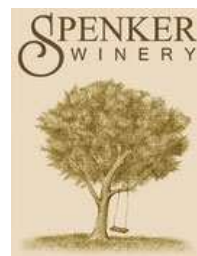


SPENKER

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：2,500ダース



Lodi
California State / USA
Est.: 1994
Owner: Spenser Family
Winemaker: Bettyann Spenser
Estate Vineyard: 24 ha
Annual Production: 2,500 dozen
<https://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。

ドイツ系移民のスペンカーは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です。ロダイのブドウは色濃く、アルコール度高めのワインになることが多いことから、90年代まで多くはカリフォルニアの安価なワインのブレンド用に取り引されていました。当初、スペンカーも他のワイナリーへブドウを販売していましたが、父の後を引き継いだチャック・スペンカーが生物学を学んでいた妻のベティアンと自分たちの名でワインを造り始めました。スペンカーのブドウは昔から同地域の他のグローワーよりも高値で取引され、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・ヴィアーレがスペンカーのブドウから単一畑名のジンファンデルをリリースするなど、スペンカーのブドウの質は注目されていました。

100年の古木を植え替え、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、ウィルスの病気にかかり、ブドウが安定的に実をつけなくなったため、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、スペンカーらしいブルーのようなベリーの果実と気品ある酸味は健在で、今も根強いファンに支持されています。

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。



グランド・リザーヴ・ジンファンデル

Grand Reserve Zinfandel

2018年は、例年より糖度を蓄えるまでに時間がかかったが、酸味とのバランスは良好。5年間のアメリカンオーク樽の長期熟成により、ブラックベリーやブルーの凝縮果実に樽由来のバニラやオーク、シナモンなど魅力的なスパイスがふんだんに溶け込む。抜栓後に少し空気に触れさせると、豊かな果実味が鮮やかに開き始める。

Code	商品名	年号	種類	希望小売価格
12979	Grand Reserve Zinfandel	2018	赤	¥8,200

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。

(2024年10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