

シェリー  
***SHERRY***

ヘレスのワイン

***VINO DE JEREZ***





# 原産地呼称 ヘレス & マンサニーリヤ 認定地域

## シェリー・トライアングル

- ・ヘレス・デ・ラ・フロンテラ
- ・エル・プエルト・デ・サンタマリア
- ・サンルーカル・デ・バラメダ

ぶどう栽培面積: 7,000ヘクタール

この3都市で熟成されたものだけが  
原産地呼称を名乗ることができる。

☆モスカテルはチピオナとチクラナでの熟成も認可。



# ヘレスのワインの歴史

- 3000年前、フェニキア人がぶどう栽培とワイン造りを伝える。
- ローマ人が盛んに生産
- アラブ人も容認
- キリスト教徒が奨励
- 海外輸出が盛ん

シェリシュ

→ シェリー(英語)

=ヘレス(スペイン語)

フェニキア人の遺跡:ぶどう踏みの場所





# ヘレス地域

MARCO DE JEREZ

スペイン南部・ヨーロッパとアフリカの間

大西洋岸・グアダルキビール川

年間300日は晴れ

夏は暑く、冬は穏やか

平均年間降水量 600ミリ

レバンテ(東風)とポニエンテ(西風)





土壌:アルバリサ ALBARIZA





ぶどう品種：パロミノ種 PALOMINO





# シェリーの特徴

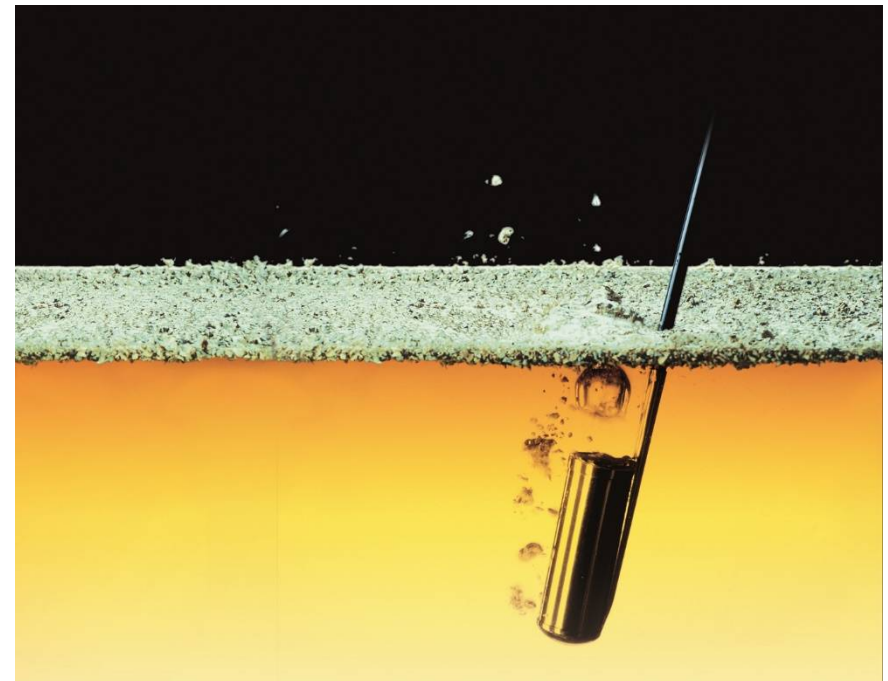
- 船旅に耐える、丈夫なワイン
- ベースは白ワイン(11~12%)
- 酒精強化
  - アルコール度15~22%
- 樽熟成(伝統的に3年以上)
  - タイプ1. 酵母の膜のもとで熟成
  - タイプ2. 酸化しながら熟成



# ヘレス独特のワイン造り 1

## フィノ Fino と マンサニーリャ Manzanilla

- 酵母の膜 VELO DE FLOR
  - ワインの発酵酵母が、発酵終了後、表面に浮いてきて膜を作る
  - 樽の中のワインが空気に触れるのを防ぐ
  - 白ワイン色を維持
  - 独特の香りと風味
  - 極辛口のワイン







## ベネンシア

樽の中のワインの熟成状態をチェックするために、表面の酵母の膜を傷めないで試飲用のサンプルを引き出す道具。

## ベネンシアドール

ベネンシアする人



# ヘレス独特のワイン造り 2

## オロソOloroso と パロ・コルタドPalo Cortado

- ベース・ワインのアルコール度を17%以上に酒精強化。
- 酵母が消滅→  
    ワインの表面に膜がない。
- 樽の中のワインは酸化
- 色が琥珀色やマホガニー色に。
- 香り豊か
- 辛口だがまろやか

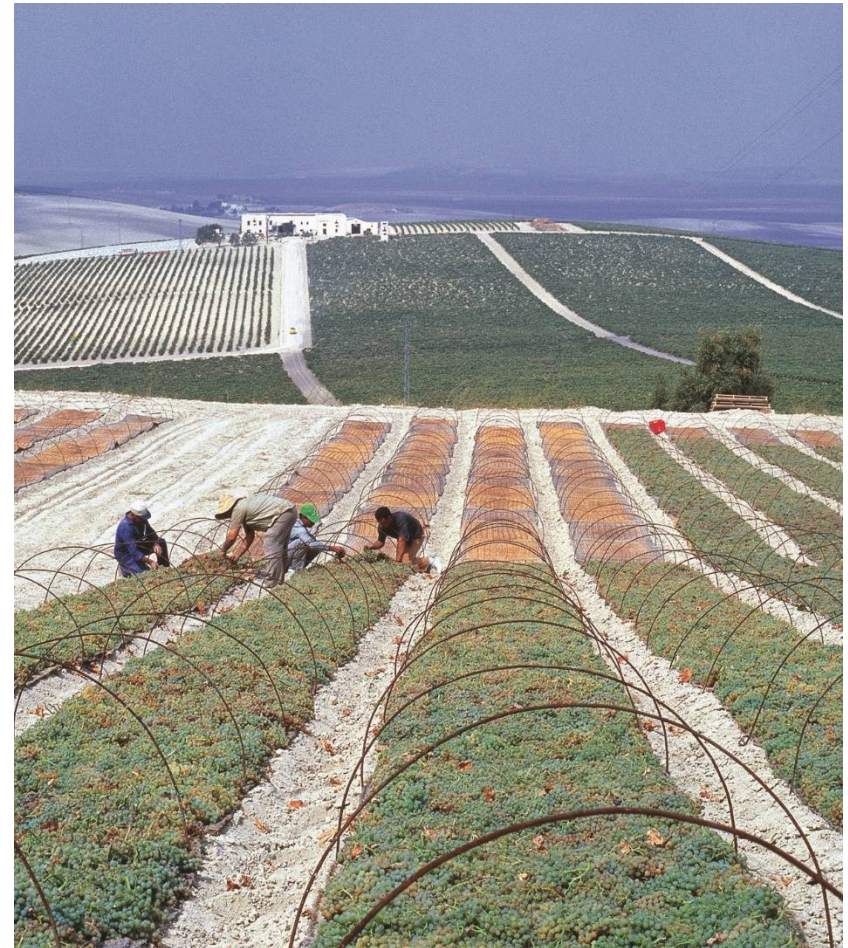




# 干しぶどうで造る甘口ワイン

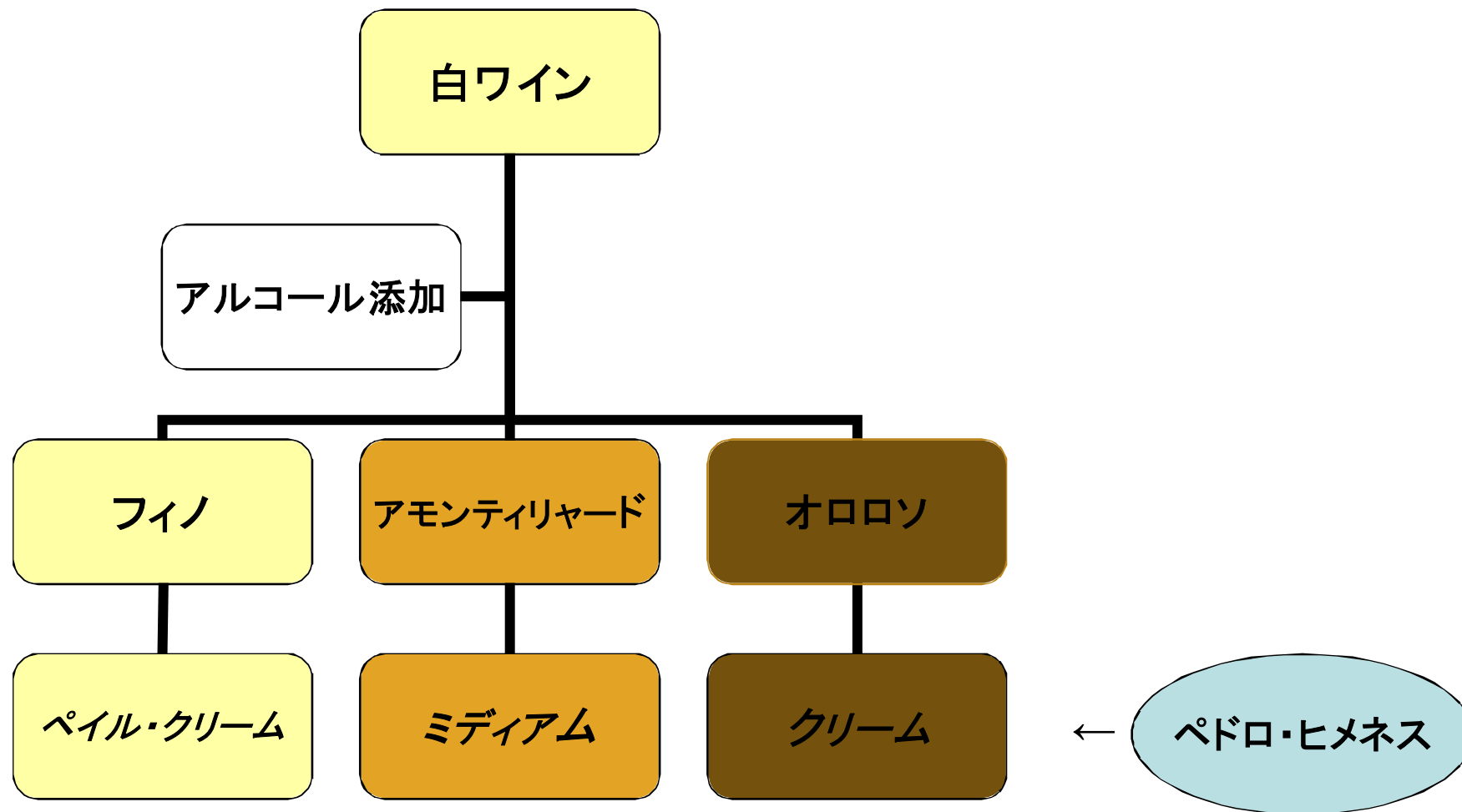
ペドロ・ヒメネス Pedro Ximénez とモスカテル Moscatel

- ペドロ・ヒメネスとモスカテルという糖度の高いぶどう品種
- 収穫後天日に干す
  - 水分を蒸発、甘みを凝縮
- 果汁を搾って発酵
- アルコールを添加
  - 発酵を停止
  - ぶどうの甘さを残す
- 樽熟





# 辛口と甘口、さまざまなタイプ







# シェリー樽

## BOTA

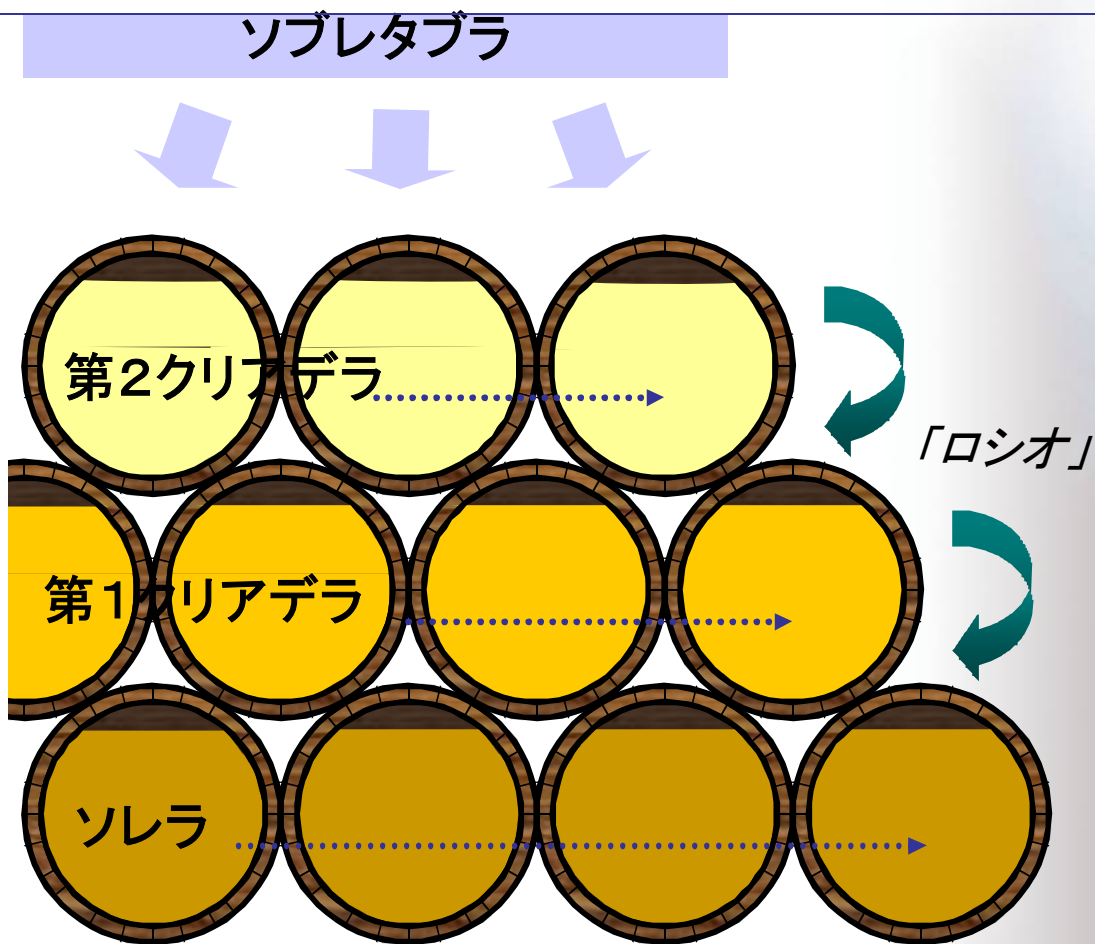
- ・樽材：  
アメリカン・オーク
- ・容量：  
総容量600ℓ  
ワインは500ℓ入れる。
- ・新樽は使わない。



ヘレスのワイン造り

## ソレラの機能とは？

ア  
シ  
ン  
ダ  
ナ



出荷(サカ)





ボデガ BODEGA 熟成庫

