



イベリア半島南部に広がるラ・マンチャ地方の平原、D.O.バルデペーニャスの赤茶色の表土が、やや白味がかった石灰質を含んだ土壌へと変化する——それがD.O.ラ・マンチャのトメジョッソに入った合図です。

古くから世界でも最も大きなワイン生産地として知られるラ・マンチャでワインの首都と言われるトメジョッソは、広大な畑の中央に位置しています。歴史的にも高いワイン生産の技術を持ち、代々新しい技術に投資を行ってきた生産者たちは、現在、トメジョッソを高品質のワインと蒸留酒の産地として知らしめるべく、彼らの知識と経験を活かし生産を行っています。



ラテン語で「真実」を意味する VEURUM という名は、大地に対し、ワイン造りに対し、また、すべてに対して真実でありたいという、ロペス・モンテロ家が代々受け継いできた思いを表しています。



ヴェルムの畑の歴史は1788年、ロペス・モンテロ家の先祖に当たるホセ・ロペスが受け継いだ畑に遡ります。1961年、ホアン・アントニオ・ロペスが蒸留酒製造所を設立し、世界的な成功を収めます。彼の死後、2005年に4人の息子たちがヴェルムを設立します。

所有する畑は約200ヘクタール。標高およそ400メートルの平原に位置し、表土から3メートル下にある石灰岩を基盤岩としています。5つに区分された畑では、カベルネ・ソーヴィニョン、メルロー、テンブラニール、カベルネ・フラン、アイレン、シャルドネ、ゲヴュルツラミネール、ソーヴィニョン・ブラン等、様々な品種が栽培されています。さらに、原産地統制委員会の研究機関の後押しもあり、失われつつある土着品種の再生を

手掛けるプロジェクトの一環として土着品種の植え付けも予定されています。

気候は、夏は暑く冬は寒く、昼夜の寒暖差が20℃もある大陸性気候で、ブドウ生産に適した土地柄です。ワイン造りにはモスト・フロール（フリーラン果汁）のみを使用し、全ラインナップ合わせての年間生産量8万本程度の限定生産を行っています。

また、古く中世より、人々は水分を貯めるこの厚い岩盤を掘り下げ、地下貯蔵庫として用いてきました。ヴェルムは、今世紀初頭、親会社である蒸留酒製造会社の地下に高さ7メートル、面積8000㎡の広大な地下セラーを掘りました。



恵まれた土地に限りない愛情を注ぎ、類まれなるセラーを利用し、この土地の素晴らしさを100%活かしたいという、ワインメーカーエリアス・ロペス・モンテロの考えは、自然と有機栽培にたどり着きました。

伝統を重んじながら、効果的な新技術も積極的に取り入れるせい新が「真実」の探求につながっています。

エリアス・ロペス・モンテロ *Elias López Montero* オーナー 兼 醸造家



1979年生まれ。リオハでマスター取得。

2002年より、元ヴェガ・シシリアの醸造家マリアノ・ガルシア氏が醸造責任者を務めるアアルトにて赤ワイン醸造を学ぶ。2004年、南アフリカで最大の受賞歴を誇るディステルで幅広い技術を習得。

2005年から、あえて規制の厳しいV.T.カステージャで、ヴェルム・プロジェクトをスタートさせる。ブドウ、醸造、デザイン、あらゆる面で最上のものを目指す。

大きな成功を収めた父の蒸留酒製造所を親会社とし、その潤沢な資金力を活かしたこだわりのワインは驚きのコストパフォーマンスを持つ。Aizak, Martín Berasategui, Akelare, ABaCといったミシュランの星付きレストランを始め、スペインのトップレストランで次々オノリストを獲得。注目度ナンバーワンの若手醸造家です。



VEARUM BIANCO

ヴェルム・ビアンコ 2010 年

V.T. カステージャ

品種: ソーヴィニオン・ブラン 70%

ゲヴェルツトラミネール 30%

石灰質の土壌から、ヴェルムのオリジナルなブレンドが生まれます。土地に由来するミネラル豊富なクオリティの恩恵を受けたソーヴィニオン・ブランとゲヴェルツトラミネール、非常にパフォーマンスのよい畑、そしてフリーラン果汁の使用、発酵前マセレーション、その結果として出来上がったワインは非常に複雑性に富んでいる。

香りは力強く、はっきりした花の香りとパッションフルーツのアロマがある。さらに、ミネラルとスパイスが絶妙に感じられる。シルクのようにソフトな味わい、バランスのとれた酸、フレッシュな余韻が持続します。

白身魚のローストや、クリーミーな魚介料理とよく合います。

希望小売価格: 1,700 円 (税別)

750ml / 入り数 6 本

アルコール度数:

JAN コード: 8421390010073



VERUM TINTO

ヴェルム・ティント 2008 年

V.T. カステージャ

品種: カベルネ・ソーヴィニオン 60%

テンブラニーリョ 30%、メルロー 10%

熟成: フランス産オークの新樽で 12 ヶ月間

浅い表土と 3 メートルの深さの石灰岩の土壌が、ヴェルムのワインに忘れがたいエレガントさを与えます。

発酵前マセレーションと、アルコール発酵後のオリを残したまま 17 日間マセレーションを行うことで、果実味を余すところなく表現したいと願っています。フランス産オークの新樽で熟成し、さらに 1 年間瓶熟を行います。

瓶熟を経ていることでよくバランスのとれた、力強さのある香り。非常にエレガントで、黒い果実、スパイシーさ、レッドペッパー、花やバルサミコが感じられる。口中では、ヴェルヴェットのように滑らかで、甘いタンニン、ほどよい酸がエレガントにまとまり、余韻が長く続きます。濃厚な肉料

理やチーズ、ジビエなどおと好相性

希望小売価格: 2,200 円 (税別)

750ml / 入り数 6 本 (木箱入りではありません)

アルコール度数:

JAN コード: 8421390010103

*2011 年 8 月 10 日発売となります。