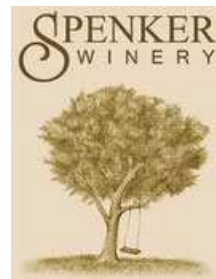


SPENKER

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
<http://www.spencerwinery.com>

ロダイのスーパーティック・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込まれていました。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ン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。

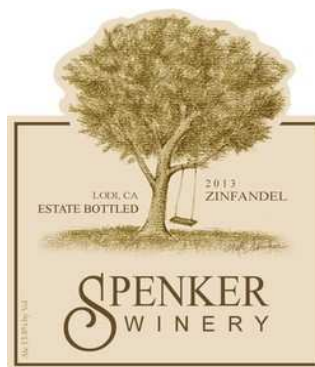
スペンカーは化学肥料や除草剤を一切使用しない“グリーン・ワイナリー”（ロダイ自治政府公認）の認証を得ています。



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甘いスパイスの風味が縁取り、漲った果実の活力が伝わる。滑らかにスイートで、ブ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。
フレンチオーク（50%新樽）とアメリカンオーク樽（旧樽）で14ヶ月熟成。Alc. 13.8%



Code	商品名	年号	種類	希望小売価格
11383	Estate Zinfandel	2014	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。

(2020年8月)