

ラベントスはここ「バル デ エスパニーヤ ペロ」で飲む！



いわしの酢漬け (676 円)



ラベントス ブラン・ド・ブラン 2014

- 生産国/地域: スペイン/カタルーニャ
- 品種: マカベオ 40%、チャレロ 35%、パレリャーダ 25%

スペイン・バルなら、スタートはタバスがマスト。キュンと口中が引き締まるような酸を持つ料理の味わいを、ワインのふっくらとした果実味が包み込む、やわらかなマリージュが完成。白ブドウ由来の爽快感が、青魚の旨みや香りとも絶妙にマッチする。



ロシア風ポテトサラダ (649 円)



ラベントス ロゼ デ・ニート 2014

- 生産国/地域: スペイン/カタルーニャ
- 品種: マカベオ 40%、チャレロ 30%、パレリャーダ 25%、モナストレレ 5%

こちらバル・メニューに欠かせない定番料理。細かいさいの目に刻んだポテトとニンジンに、マヨネーズとツナで穏やかなコクをプラスした、まろやかな一品。デリケートな中に、ほんのり黒ブドウの芳醇さが垣間見える、ナチュラルな味わいのロゼとともに。



BAR de ESPAÑA Pero

バル デ エスパニーヤ ペロ
東京都中央区銀座 6-3-12
☎ 03-5537-6091
○ 営 11:30 ~ 14:30 (14:00L.O.)、月~土
17:30 ~ 26:30(26:00L.O.)、日・祝日 16:30 ~
22:30(21:30L.O.)
※連休の場合、日曜 17:30 ~ 26:30(26:00L.O.)、
連休最終日 16:30 ~ 22:30(21:30L.O.)

気負い不要のカジュアルさと、にぎやかに楽しめる自由な空気で、近年グルメな人たちの間に急速にファンを拡大し続けてきたスペイン・バル。アクセスも抜群の銀座6丁目「バル デ エスパニーヤ ペロ」は、1階にキッチンを囲むライブ感あふれるカウンター席、2階は落ち着いたテーブル席、3階にテラス席を設け、シーンによって使い分けられるハイブリッド感で人気の都心には貴重な一軒家&隠れ家的スペイン料理店だ。

ここで銀座という土地柄、ワインや料理には、過言アリなお客が連日連夜、熱く支持するのが「ラベントス・イ・ブラン」のスパークリング・ワインなのだ。同店では、白とロゼの2種をオンリスト。白の「ラベントス ブラン・ド・ブラン」は、たっぷりとしたふくよかな果実味にまろやかな酸と酵母由来の香ばしい香り。味わいすべての要素がどれ一つとして突出することなく、バランスよく球形に広がる抜群の

完成度を誇る1本だ。いっぽう、「華やかさ」でご褒美感を実際立たせてくれる「ラベントス ロゼ・ニート」は、清楚な桜色のカラーに持続力のあるきめ細かい泡立ち、赤い果実がほんのり主張する繊細さとやさしさが特徴的。「最初にグラスでオーダーされ、あまりの飲み心地よさについて何杯が進んでしまい、やっぱりボトルでお願い！」とおっしゃるお客さまがとて多いんですよ」とマネージャーの熊澤英輔さんもそのクオリティに全幅の信頼を寄せる。

さらに、バルにきたからにはあれこれ注文したくなる、スペイン式小皿料理「タバス」の多彩な風味とも柔軟にマッチするのもうれしいポイントだ。

日常と非日常を軽やかに区別してくれる「カジュアルなのにリッチ」な1本。スペイン・ワイン好き、泡モノ好きはもちろん、シャンパーニュ通もぜひお試しあれ！

現当主マヌエル・ラベントス。ラベントス社は2004年より環境保全型へ、2009年にはオーガニック栽培へ移行し、現在は完全にビオダイナミ栽培へ転換している。



ラベントス・イ・ブランの決意と情熱

コンカ・デル・リウ・アノイア
新たな聖地から届いた、
DOカヴァとの決別。
そして新たなる挑戦

『ラベントス家』。カヴァを知り尽くした名門の、新たな場所での挑戦に、そのひとつの答えがある。

ラベントス家が掲げる
「コンカ・デル・リウ・アノイア」
の誓約

- アノイア川流域に限定した地域でのブドウ栽培
- 最低 50% は自社畑で収穫したブドウを使用する。ブドウ購入に関しても厳格な取り決めがある。
- 100% 土着品種を使用
- 100% 自社醸造かつ自社瓶詰めを行う
- デゴルジュマンまで最低 18 ヶ月熟成
- 単一ヴァンテージ表記
- 100% 環境に配慮したブドウ畑 (オーガニックあるいはビオダイナミ栽培)

グラスに広がる。白雲が晴れると、澆刺とした泡と上質な麦わら色。口に含めば楽園の果実を頬ばっている新鮮さ。味わたった瞬間、確かに、海を見下ろす果樹園にいた。もちろん幻想なのだけれど、一気にその世界に持っていかれた。そこは輝く陽光、いつまでも続きそうな青空の下にあるレモン、グレープフルーツ、青リンゴの楽園。

幻想の中の木陰のテラスに腰を降ろして、澆刺とした泡と酸、一方でどこまでも柔らかい口当たり笑顔になる。存分すぎる果実が体に染み

今こそカヴァの中心地であるベネデス地区だが、一家が1872年、スペインで初となる瓶内二次発酵を成功させ、基盤を造ったことがその第一歩だった。その後、歴代の当主が、アッサンブラージュ技法の確立、「DOカヴァ」設立への尽力と、カヴァが、世界で楽しめるスパークリング・ワインとなるための戦いを続けてきた。

その戦いは、今度はカヴァの現状に向けられる。大量に肥大していった市場。その中で方向性を見失う生産者とカヴァの魅力。ラベントス・

現でできない世界、幻想の中の素晴らしい果樹園と現実のラベントス家のテロワールに迷い込んでみるといって、喜び。高品質スパークリングの本質への回帰と新しい楽しみ方が、はじまった。

ラベントス・イ・ブランでしか表現できない世界、幻想の中の素晴らしい果樹園と現実のラベントス家のテロワールに迷い込んでみるといって、喜び。高品質スパークリングの本質への回帰と新しい楽しみ方が、はじまった。

野趣にあふれた場所と
思っていたこの果樹園、よく見れば、土も木も建物もこのテンプルもカトラリーもフアブリックも、すべてが上質でよく目も手も行き届いている。なるほど、高品質スパークリングとはこういうものか。

この高品質スパークリングを生み出したラベントス家の歩み、それはカヴァの歴史でもある。ブドウ栽培の歴史は1497年から。今こそカヴァの中心地であるベネデス地区だが、一家が1872年、スペインで初となる瓶内二次発酵を成功させ、基盤を造ったことがその第一歩だった。その後、歴代の当主が、アッサンブラージュ技法の確立、「DOカヴァ」設立への尽力と、カヴァが、世界で楽しめるスパークリング・ワインとなるための戦いを続けてきた。

その戦いは、今度はカヴァの現状に向けられる。大量に肥大していった市場。その中で方向性を見失う生産者とカヴァの魅力。ラベントス・

『ラベントス イ・ブラン コンカ・デル・リウ・アノイア ブラン・ド・ブラン 2014』との出会いは鮮烈だった。ラベントスをグラスに注ぐ。その瞬間、柔らかい泡が白雲のように

渡ると、今度は一流ホテルの朝食で味わえる洗練された朝のトーストとシリアル。そこに、素朴なレモンのジャムを塗りこんだような豊かな風味が広がっていく。

インブラン家は、現状のカヴァを捨て、自分たちが信じてきた高品質スパークリングを造ることを決め、自らが尽力してきたDOカヴァから決別。新たに「コンカ・デル・リウ・アノイア」アノイア川の川岸や渓谷」を新たな楽園と定めた。テロワールとして良質であることはいうまでもないが、高品質スパークリングだからこそ味わえる喜び、高品質スパークリングだからこそ得られる幸せを広げるための厳しい誓約(※)も、この地だからこそできること、なのだろう。