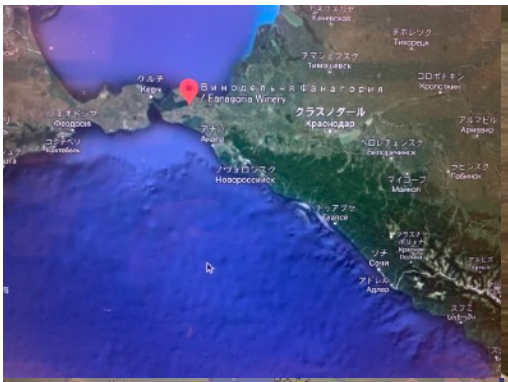
Vinos de Rusia, Русские Вина
🍇南ロシア産『黒海沿岸のワイン』

ロシア最大のボトルワインのワイナリーとして最も高く評価されている

“ファナゴリアエステートワイナリー” Fanagoria, Фанагория

黒海沿岸タマン半島センノイに1957年セノフスキーワイナリー設立～ワインとグレープジュースの工場の設立から始まりました。
1963年にはソビエト連邦で最大のヨーロッパで２番目に大きな生産者になりました。
1980年モスクワオリンピックではファナゴリアジュースは公式ドリンクでした。
ソ連邦崩壊後1992年事業統合、1996年に現在の会社「ファナゴリア」に再編成されました。ワインの優先生産が決定されました。
　近年では10億ルーブル以上をブドウ栽培者とワイン製造施設に投資して、ワイナリーには3000平方メートルの地下ワインセラーがあり、また、独自の樽生産施設を持つロシアで唯一のワイナリーになっております。コーカサス地方のオーク材（樹齢80~120年の木）から木材加工から樽生産プロセスを完全に管理しています。
　2004年以来、ファナゴリアはオーストラリアの醸造家ジョン・ウォロンシャクから技術的指導を受けております。ブドウ栽培者は農業技術的操作を実行しております。これにより英国、オーストリア、フランス、スロバキア、中国、日本、ロシアで開催される世界で最も権威のあるコンテストで賞を受賞する最高品質の飲料を作っております。
 自前で2500ヘクタール（約760万坪）を超えるぶどう畑を所有（総面積は3400ヘクタールを超える。年間収穫量は約3万トン）しており、ぶどうの生産からワインの製造及び販売までの完全なサイクルをカバーしています。これまでにファナゴリアのワイン、ブランデー、リキュールは多くの国際及び国内テイスティングコンテストで7つのグランプリと200以上のメダルを獲得しております。最近では2017年にはフランスで行われた国際大会で「ムスカット・オットーネル・ブリュット」はデカンタ・プラチナ賞を受賞しております。
 ボルドーと同じ北緯45度に位置するロシアのタマン半島の土壌でたくさんの日光を浴びたブドウから作られるワイン。その豊富な日照量により完熟して糖度が上がり、火山灰土壌による適度なミネラル感も加わったブドウが丁寧に熟成されています。
現在ファナゴリアはロシアワインのワイン市場のトップブランドで、ワイン、ブランデー、ウォッカを合わせた生産量は年間2,000万リットル以上になります。

ファナゴリアの位置するタマン半島西部の黒海とアゾフ海の間は歴史的なブドウ栽培地域で紀元前4~2世紀にまで遡る十数の古代ワイナリーが今まで生き残っています。そのうちの一つは現在のワイナリーのすぐ近くにあり、再建されファナゴリアワイナリーのすべての訪問者が利用できるようになるそうです。



熟成ドライ〔赤〕ワイン

「ヴィンテージ・サペラヴィ2016」

タマン半島の原産地保護「センノイ」地区にある「ファナゴリア」社の最高の葡萄園で最先端のブドウ栽培技術で栽培された厳選されたサペラヴィ種で作られています。最適な熟度に達したらすぐに手作業で収穫、細心の注意を払って選別し、茎を取り除いた後、果実は温度制御された発酵に、ワインはオーク樽で1年間熟成され、その後少なくとも6ヶ月ボトルで、　テイスティングの専門家の話によるとヴィンテージから10年程度で熟成の頂点に達するように思われるとのこと。
スピノサスモモやプルーンのタッチ。ダークチョコレート系の余韻。
タンニン分は多いが円熟して柔らかく甘味もあるので熟成させずにこのままでも飲める。ジャムっぽい濃厚な果実味！
シンプルな味付けの肉料理や酢豚のような中華料理にもあいます。

※🏴ジョージア（グルジア）土着の赤のぶどうサペラヴィ種のブドウをジョージアの北側のロシア🇷🇺黒海沿岸タマン半島で栽培。
ジョージア（グルジア）産 大メーカー サペラヴィ種ワインと比べてもこのヴィンテージ・サペラヴィは美味しい。

ボトル5545円（ 税込6100円）
グラス1455円（税込1600円）グラスハーフ727円（税込800円）

〔白〕ドライワイン

「シグネチャ アリゴテ・リースリング2017」

タマン半島の原産地保護「クバン」地区にある「ファナゴリア」社の葡萄園で栽培されたユニークな葡萄のアリゴテ種とリースリング種で作られています。
古い枝から収穫したアリゴテ種の葡萄は香ばしくて濃い味が優雅です。上品なリースリング種の葡萄との組みで、ヒマワリ、ライム、牧草地の草と絶妙な香り。 飲みやすくてフレッシュで鮮やかなバランスの取れた味わいです。

ボトル3000円（ 税込3300円）
グラス800円（税込880円） グラスハーフ500円（税込550円）