✓ 在庫ありのみ □ スピード出荷品のみ お気に入り ログイン マイページ





ワインを探す

今月の特集

ワインセット

ギフトについて

ワインパーク

配送について

















トップ > スペイン > スペインのスパークリングワイン > カヴァ トップ > スパークリングワイン



ワインの容量・ヴィンテージ・ラベルについて

- ●容量について明記が無い場合にはフルボトル(750ml)です。 ハーフ(375ml)、マグナム(1500ml)等については商品名に 記載しております。
- ブィンテージについては商品画像ではなく商品名で 工権診ぐださい。
- 商品出荷時にヴィンテージの変更が確認された場合には 連絡いたします。 (異なる場合がございます)コメントが
- 商品画像は最新ヴィンテージになってない場合がございます。 ラベルデザインが変更となった場合には画像の差し着えを 行っておりますが、更新が遅れることもございます。 こ不明な点はお問い合わせくださいませ。
- ●アルコール度数は変更となる場合がございます。

ワインショップ ドラジェ



ワインショップ ドラジェ

カヴァロジャーグラート ゴールド・ブリュット 2021 白 Roger Goulart Cava Gold Brut スピード出荷

スピード出荷対応 正午までの注文で当日出荷

価格 1.947円(本体価格:1,770円)

[18ポイント進呈]

■沖縄県は送料別【2000円:1梱包毎】

承諾する ≎

■クール便別途送料加算【660円・1梱包毎(9本)】

承諾する ≎

在庫数:19

数量1 🖁 🛒 カートに入れる

送料無料のワインを一緒に買うと…合計12本まで送料無料!!



🖢 お気に入りに登録

<u>∳∲ レビューを書く</u>

ワイン種別	泡白ワイン
ぶどう品種	マカベオ / チャレッロ / パレリャーダ
生産者	ロジャーグラート
産地	スペイン
原産地呼称	DOカヴァ
インポーター	三国ワイン
その他	

果実味と熟成感の絶妙なバランスで、多くの人に愛さ れる辛口

このワインについて

ペネデス地区で収穫される3種類のぶどうから最高品質のもののみを厳選して贅 沢に使用。それぞれの品種の持ち味を生かし、心地よいフルーティさとやわらか な酸味が見事に調和しています。平均18~24ヶ月の瓶内熟成を経て出荷されま す。

チャレッロ40%、マカベオ30%、パレリャーダ30%使用の辛口スパークリング ワイン。8~14度が飲み頃温度。 エビを使った生春巻き、スイートチリソー



















ス、魚介のセビーチェ、貝類と豆のタルタル、鱈の南蛮漬けなどの料理に合います。

生産者について

1882年創業の名門カバ牛産者

ロジャーグラートはアルト・ペネデス地方、サン・エステヴェ・セスロヴィレス にある名門のカバ生産者です。創業以来、最高品質のカバを造り続け ています。

ロジャーグラートの歴史は、創始者のジョセップ・カナルスが最初にぶどうの栽培を開始した1800年代に遡ります。1860年、彼は農家の古い作業所の一角に、深さ10mの広いスペースを有するカバ・サン・ジョルディ(酒蔵)を造りましたが、当初の目的は、家族のための食料保存庫でした。

その後、カナルスは、フランスの不思議な魅力を持つお酒、シャンパンに魅了されます。 栓を抜くと同時にきらめき起こる細やかなゴールドの泡、グラスの中で繰り広がる美しい光景、そして、口に含んだ時の快い刺激と味わいに興味をもったカナルスは、1882年、個人用としてスパークリングワイン造りを試みます。

シャンパーニュと同じく、伝統的で最も磨き抜かれた製法に厳格に従ったそのスパークリングワインは、瞬く間に知れ渡り、公のものとして商品化されるようになりました。創業より135周年を迎えた今でも、ラベル貼り等、一部の作業を除き、製造の大半を昔ながらの作業で行います。

《長期熟成へのこだわりと「ヴィンテージ・カバ」》

1. 伝統的な製法とベースワイン造り

ロジャーグラートの醸造方法は創業当時から変わることなく、世界中で最もエレガントなスパークリングワインを生み出す、トラディショナル 製法を厳格に守り続けています。毎年、厳選した最高品質のぶどうをこの製法で丁寧に醸造することで、香り高く素晴らしい味わいのカバが生まれるのです。

ロジャーグラートでは、カバが年月をかけて熟成するためには、その元となるワインの品質が最も大事だと考え、厳選したぶどうの一番搾り果汁(ファーストモスト)のみを使用します。シャンパーニュ地方の平均的なぶどうの使用料が、750mlボトル1本につき1.7kgであるのに対し、ロジャーグラートでは2.5kgものぶどうを使用します。そのため、必然的に通常のワイン造りより多量のぶどうを必要とし、大量生産はできません。

2. 先祖からの遺産:地下セラー

ロジャーグラートには敷地内に地下30メートル、全長1kmに及ぶセラーがあります。空調設備なしで気温は常に14-15°C、湿度、静寂も一定に保たれているため、ワインの発酵と熟成を、時間をかけて進行させることが可能です。例えば、18°C以上の温度で発酵を行うと3週間ほどで終わってしまいますが、14-15°Cならば3ヵ月かけて発酵を行うことが可能となり、よりきめ細やかな泡と味わいが生まれます。このセラーは100年以上も前に造られたものであり、この規模の地下セラーを今の時代に造るには莫大な費用が掛かるため、他では真似できない貴重な遺産となっております。

3. 酵母の作用

カバの最低熟成期間は9ヵ月と規定で定められておりますが、ロジャーグラート

では9ヵ月熟成のカバを造ることはありません。なぜなら、9ヵ月という規定は 商業的な側面が強く(2月から10月まで熟成させ、その年末の最需要期に販売す るというサイクル)、熟成による深みが生まれるのは熟成10ヵ月目以降だからで す。





発酵の始めの段階で酵母は糖分と合わさってアルコールと炭酸に分解されます が、熟成が10ヵ月目に入ると酵母が「自己分解」を起こし、プロテインやアミ ノ酸といった成分がワインに溶け込むため、しっかりとした骨格が形成され、複 雑味が増してゆきます。また、泡もよりきめ細やかで、持続性のあるものへと進 化します。

そのため、ロジャーグラートの商品はエントリーレベルからトップキュベまで全 て長期熟成にこだわって造っています。ロゼで少なくとも14-18ヵ月、グラン・ レセルバは最低48ヵ月熟成させ、他のカバとは異なる、特別な味わいを生み出 しています。熟成期間の短い汎用的なカバと長期熟成の味わいを少しでもわかり やすくするため、全てのボトルに収穫年度の「ヴィンテージ」を印字し、長期熟 成へのこだわりの証としています。

産地で探す

ボルドー

ブルゴーニュ

シャンパーニュ

ロワール

ローヌ

アルザス

フランスその他

イタリア

スペイン

アメリカ

オーストラリア

ニュージーランド

南アフリカ

チリ

その他の国

インポーターで探す

50音順ア行 50音順力行 50音順サ行 50音順夕行 50音順ナ行

50音順八行

50音順マ行

50音順ラ行

pick up

今週の5選!ドラジェ本店限定プレミアムセール

更新日:3/17

9本限定!



ブルゴーニュ シャルドネ 2021 ジャック・プリウー ル 白

税込通常7.854円→

7,359円



6本限定!

ピュリニー・モンラッシェ プルミエ・クリュ レ・コンベット 2021 ジャック・プリウール 白



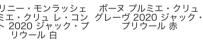
25.080円





ピュリニー・モンラッシェ プルミエ・クリュ レ・コン ベット 2020 ジャック・プ リウール 白

26,290円





5本限定!

税込通常28,677円→

税込通常16.830円→

2本限定!

税込通常41.800円→

15,730円

37.290円

ranking

売れ筋ランキング

3



【送料無料】ワインセッ ト ブルゴーニュ 6本 セット ピノ・ノワール 赤ワ イン 白ワイン お値打ちブ ルゴーニュ 第64弾



2

【送料無料】ワインセッ ト 銘醸 上級 ボルドー 4 本 セット プレミアム 品 質重視 ポイヤック オー・ メドック クリュ・ブルジョフ サン・アミリオン・ グラン・クリュ セカンド 格付 当たり年 ギフト



【送料無料】ワインセッ ト カヴァ 5本 セット 辛口 シャンパン製法 瓶内二 次発酵 スパークリングワ イン カヴァだけ ワイン ギフト プレゼント 御祝 ソムリエ厳選 カバ 飲み比 ベセットスペイン ca



4

プイィ・フュメ 2023 ラドゥセット 白 Pouilly Fume / Ladoucette スピード出



5

ナパ・ハイランズ カベル ネソーヴィニヨン ナパヴ ァレー 2022 赤 Napa Highlands Cabernet Sauvignon Napa Valley スピード 出荷