



La Del Terreno

スペイン／ムルシア
ラ・デル・テッレーノ

スペイン南部ムルシアでチェロ奏者から女性醸造家への転身

スペイン、南東部のムルシア州、プーリャスというDOがあります。あまり日本に輸入されていないので、耳慣れない方も多いと思います。

そこに誕生した女性の新人生産者をご紹介します。

彼女の名前はJulia Casado Marcoフリア・カサド・マルコ、1984年9月28日マドリードで生まれました。

実はフリアはチェロ奏者、音楽家からワイン醸造家に転向した珍しいキャリアの持ち主です。10歳の時から20年間もの間、音楽しか知りませんでした。大学では自然が好きなので農業工学を専攻しましたが、彼女の生活は音楽一辺倒でした。余りに熱中する為、実はご両親が現実的な生活を考え、他の道を進めたのです。そこで興味があったのがナチュラルワイン、美味しい物を食べる事・飲む事が好きなフリアはワイン造りをする事を決意し、アリカンテの大学で醸造学を学びました。そしてその後、ドイツのファルツで醸造を実践しました。そして自分のワインを造る為、2010年に故郷のスペイン、ムルシアに戻ります。



2013年「パイサノス」というブドウ畑を借り、ナチュラル栽培を始めました。フリアその者が非常にナチュラルリスト、愛嬌があり憎めないタイプ。実は最初のアポは会えず、2回目の訪問でやっと会えたのです。彼女に「ごめんね」とキュートに言われてしまえば、そんなハプニングも思い出の1つに変わってしまいます。一見華奢ですが、非常に強い精神と情熱の持ち主。女性一人でワイナリーを立ち上げるのはかなりエネルギーが要りますが、フリアはまるでチェロでも弾くように簡単に奏でるのです。しかし非常に頭が良く理知的でフェアな感覚の持ち主。彼女の目標は明確で、よりピュアなワインを淡々と自分のペースで造り続ける事です。食文化を通して人々を結び付けたい！との思いがこのワインを飲めば伝わってきます。

アメリカ・ドイツ・フランス・スイス・イギリス・ベルギーに輸出され、本場スペインでは人気上昇中です。

(2018.7.20 第1回目訪問 新井順子)



Dionys

[43208]Ninja De Las Uvas ニンジャ デラ ウヴァ 18

呼称	DO Bullasプーリヤス		
参考小売	¥2,900		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・フルボボディ		
栽培/認証	バイオロジック / ECO VINEYARD		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	石灰粘土	700m・北西	3ha・45hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ガルナッチャ 100% (手摘み/平均25年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月15日収穫 / 除梗し、ステンレスタンクで醸し		
	フリーランジュースのみを5hlのステンレスタンクで15日間発酵 500Lの木樽で1ヶ月間マロラクティック発酵 そのまま5ヶ月間熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2019年4月25日		
SO ₂	瓶詰め時:1mg/L トータル:33mg/L		
アルコール度	13%		
特徴	スペイン南東部ムルシア州Aceniche valleyにあるコーペラティ ヴォで醸造するDOPプーリヤスのナチュラルワインです。除梗しス テンレスタンクで醸した後フリーランジュースを15日発酵、木樽でマ ロラクティック発酵後5ヶ月熟成しました。透明感のある淡いルビー 色、アセロラやクランベリーのような香り、木樽を口に含んだ時の甘みや 可愛らしさ、フレッシュな酸味が甘酸っぱい味わいを演出します。		



SOLD OUT

[43209]La Del Terreno ラデル テッレーノ 18

呼称	DO Bullasプーリヤス		
参考小売	¥3,200		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ		
栽培/認証	バイオロジック / ECO VINEYARD		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	ローム 花崗岩	800m・北西	3ha・35hl/ha
品種(収穫/樹齢)	モナストレル95% アイレン、マカベオ5% (手摘み/平均50年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	10月4日収穫 / 除梗せず木製解放桶で4日間醸し		
	フリーランジュースのみを48hlのセメントタンクで20日間発酵 そのまま2ヶ月間マロラクティック発酵 そのまま5ヶ月間熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2019年6月26日		
SO ₂	瓶詰め時:10mg/L トータル:44mg/L		
アルコール度	14%		
特徴	地場品種モナストレルがla del terreno(この土地のもの)と地元民 に認識されているためキュヴェ名に冠しました。開放桶で醸した後フ リーランジュースをセメントタンクで発酵、マロラクティック発酵後、 5ヶ月熟成しました。淡い色調のパープルガーネット、フランボワ ーズやブラックチェリー、ワイルドな香り、柔らかいアタックに上品な 口あたりが拡がり、スモモの渋みと甘みが混在しています。		



SOLD OUT

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)

ニンジャ デラ ウヴァ…キュヴェ名の由来は言葉遊びから。このワインは Aceniche valley にある Bodega del Rosario というコーペラティヴォで醸造をしている。そこでは “Niño de las Uvas” (boy of grapes) という発音が似てるワインをつくっている、それに因んでネーミング。ニンジャ デラ ウヴァはボトリングまでここでやっている。



Diony