



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

[43758] Ninja De Las Uvas Blanco ニンジャ デラ ウヴァ ブランコ20				[44006] Ninja De Las Uvas Blanco ニンジャ デラ ウヴァ ブランコ21			
呼称	DO Bullasブーリヤス			呼称	DO Bullasブーリヤス		
参考小売	¥3,300			参考小売	¥3,300		
規格/タイプ	750ml×6×2 / オレンジ・辛口			規格/タイプ	750ml×6×2 / オレンジ・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / ECO VINEYARD			栽培/認証	ビオロジック / ECO VINEYARD		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	砂 石灰 砂利	800m・北東	2.5ha・40hl/ha		砂 石灰 砂利	800m・北東	2.5ha・40hl/ha
品種(収穫/樹齢)	マカベオ100% (手摘み / 平均15年・30年)			品種(収穫/樹齢)	マカベオ100% (手摘み / 平均16年・30年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月16日収穫 / 除梗し、ステンレスタンクで20日間醸し フリーランジュースを60hlのステンレスタンクで発酵			発酵	9月12日収穫 / 除梗し、ステンレスタンクで14日間醸し フリーランジュースを60hlのステンレスタンクで発酵		
熟成	500Lの木樽で熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2021年7月5日			熟成	500Lの木樽で熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2022年5月5日		
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満			SO ₂	瓶詰め前:5mg/L トータル:10mg/L未満		
アルコール度	12%			アルコール度	11.5%		
特徴	スペイン南東部ムルシア州、標高 800m の畑で育つ樹齢 15 年と 30 年のマカベオを除梗し 20 日間醸し後、フリーランジュースを 60hl のステンレスで発酵し、500L の木樽で熟成しました。淡いオレンジカラー、すりおろしリンゴ、カリン、摘みたてマンゴの香りを感じます。オレンジピールのほろ苦さを感じるアタック、おだやかでフレッシュな酸がアフターヘルスルスと流れていきます。			特徴	スペイン南東部ムルシア州のコーペラティブで造るワインで、9 月中旬に収穫したマカベオを除梗後 14 日間醸し、フリーランジュースをステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しました。輝きのある濃いイエロー色、リンゴや白い花、二十世紀梨のアロマ、ドライなアタックがスッキリしていて口中に洋梨やネクタリンの香りが広がります。中程度の酸味とやや短く余韻が続きます。		

SOLD OUT

[43462] Ninja De Las Uvas ニンジャ デラ ウヴァ 19				[43757] Ninja De Las Uvas ニンジャ デラ ウヴァ 20			
呼称	DO Bullasブーリヤス			呼称	DO Bullasブーリヤス		
参考小売	¥3,300			参考小売	¥3,300		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・フルボディ			規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・フルボディ		
栽培/認証	ビオロジック / ECO VINEYARD			栽培/認証	ビオロジック / ECO VINEYARD		
テロワール	土壌	標高・向き	面積	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	石灰 粘土	750m・北西	3ha		砂岩 粘土	750m・北西	3ha・50hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ガルナッチャ 100% (手摘み / 平均26年)			品種(収穫/樹齢)	ガルナッチャ 100% (手摘み / 平均30年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	除梗し、40hlのステンレスタンクで15日間発酵 (4 ~ 5回ルモンタージュあり)			発酵	9月20日収穫 / 除梗し、ステンレスタンクで3日間醸し フリーランジュースを60hlのステンレスタンクで発酵 (ルモンタージュあり)		
熟成	500Lの木樽でマロラクティック発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2020年7月			熟成	500Lの木樽で熟成 無濾過・清澄あり / 瓶詰め:2021年9月10日		
SO ₂	瓶詰め時:0.001mg/L トータル:11mg/L			SO ₂	瓶詰め前:5mg/L トータル:10mg/L未満		
アルコール度	14.5%			アルコール度	14.5%		
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ブで、除梗したガルナッチャをステンレスタンクでルモンタージュを施しながら15日間発酵、500Lの木樽でマロラクティック発酵・熟成しました。淡いルビー色、クランベリーやいちじくの香り、柔らかなアタックでタンニンと酸味ともに中程度で、レッドチェリーの香りが余韻に広がります。			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ブで、除梗したガルナッチャを3日間醸し後、フリーランジュースをステンレスタンクで発酵し、木樽で熟成しました。紫を帯びたルビー色、レッドプラムやフランボワーズの香り、まろやかなアタックにやや高め酸味に中程度のタンニンとアルコール感、冷涼さもある口あたりの良い仕上がりです。		

『ニンジャ デラ ウヴァ』は、Aceniche valley にある Bodega del Rosario というコーペラティブで醸造をしていて、そこでは“Niño de las Uvas” (boy of grapes) という名前のワインを造っていて、このワイン名に因んでネーミングしました。ニンジャ デラ ウヴァはボトリングまで、このコーペラティブで行っています。

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)

