



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)



Diony

【43758】Ninja De Las Uvas Blanco ニンジャ デラ ウヴァ ブランコ20				【43462】Ninja De Las Uvas ニンジャ デラ ウヴァ 19			
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 / 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・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積
	砂石灰 砂利	800m・北東	2.5ha・40hl/ha		石灰 粘土	750m・北西	3ha
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)	ガルナッチャ100%(手摘み/平均26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	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)		
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		
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満			SO ₂	瓶詰め時:0.001mg/L トータル:11mg/L		
アルコール度	12%			アルコール度	14.5%		
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。		
【43757】Ninja De Las Uvas ニンジャ デラ ウヴァ 20				【44005】Ninja De Las Uvas ニンジャ デラ ウヴァ 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 / 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・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	砂岩 粘土	750m・北西	3ha・50hl/ha		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30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	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)			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の木樽で熟成 無濾過・清澄あり / 瓶詰め:2021年9月10日			熟成	500Lの木樽で熟成 無濾過・清澄あり / 瓶詰め:2022年9月		
SO ₂	瓶詰め前:5mg/L 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	14.5%			アルコール度	14%		
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。			特徴	ムルシア州のコーペラティブで、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60hlのステンレスタンクでルモンタージュを施しながら発酵、木樽で熟成しました。淡いフレッシュな紫ルビー色、ラズベリーやレッドプラム、ブルー、カカオのアロマ、まろやかなアタックで全体に丸みを帯び、赤系果実が口中に広がる味わいで中程度の余韻が続きます。		

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)

『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 ウヴァはポトリングまで、このコーペラティブで行っています。



Diony