

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にブーリヤスという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)

【43208】Ninja De Las Uvas ニンジャ デラ ウヴァ 18				【43209】La Del Terreno ラデルテッレーノ18			
呼称	DO Bullasブーリヤス			呼称	DO Bullasブーリヤス		
参考小売	¥2,900			参考小売	¥3,200		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・フルボディ			規格/タイプ	750ml×12 / 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
	石灰粘土	700m・北西	3ha・45hl/ha		ローム 花崗岩	800m・北西	3ha・35hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ガルナッチャ 100% (手摘み / 平均25年)			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			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			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: 1mg/L トータル: 33mg/L			SO ₂	瓶詰め時: 10mg/L トータル: 44mg/L		
アルコール度	13%			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オで醸造するDOPブ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、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。			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。		

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ブオで醸造をしている。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行っている。

Dionys