

今月のスペイン新入荷はルエダの白！

ルエダではわずか10%という、100%自社葡萄を使用し品質の高いワインを生み出しているボデガ

Bodegas Castelo de Medina ボデガス カステロ デ メディナ



ボデガス カステロ デ メディナは、カスティーリャ イ レオン州の州都バリアドリッドで 1996年に設立されました。オーナーの一人で物理学者だったエンリケ ベセリール ブスタマンテ(左の写真)が数人のパートナーと共に、1994年に160haの畑を購入、1996年にセラーが完成し、ワイン生産を開始しました。ルエダの伝統的なワイン造りの手法と最新の設備と技術を融合させ、モダンなスタイルのワインを生み出しています。

エンリケの一族はカスティーリャ イ レオンに住んでいて、200年前から一家の所有する畑で葡萄を栽培していましたが、自家消費用のワインを造るだけで葡萄は他へ売っていました。1990年にエンリケは自社畑から造るワインを商業的に売り出したいと考え、ベセリール家の畑のある場所から50kmほど南にあるヴィラヴェルデ デ メディナ村に土地を購入し、カステロ デ メディナを立ち上げました。(ベセリール家の畑は、20世紀初頭のフィロキセラによる壊滅やスペイン内戦によって一時は放置されていましたが、60年代に一家が再び畑を開墾し、現在も葡萄を育てています。以前と同様に自家消費用と他へ販売するための葡萄を栽培していますが、カステロ デ メディナのワインには使われていません。)

畑は標高750~800mの高台に広がっており、平均樹は20~25年。このエリアは、大陸性気候の影響を受け、長く寒い冬がある一方、春は短く、夏は暑く乾燥しています。畑の土にはカルシウムやマンガンが豊富で、石が多く見られます。通気性がよく、たいへん水はけのよい土壌で葡萄栽培には理想的です。現在、畑は栽培責任者1名と5名のスタッフで管理をしています。

醸造は、二人の女性ワインメーカー、カルメン ブランコ マルティンとサラ ロマン ド カレが務めています。カルメンは、サラマンカ大学の農業技術科を卒業後、リオハ大学とアリカンテ大学で醸造学を学び、その後、スペイン国内の数々のボデガやまたニュージーランドのモートン エステートで醸造と栽培の経験を積みました。サラは、サラマンカ大学で化学を、バリアドリッド大学で醸造学を学んだ後、トロのボデガやカスティーリャ イ レオンの研究機関で働いた後、カステロ デ メディナで活躍しています。

カステロ デ メディナのワインは、「ワインアドヴォケイト」や「ペニンガイド」で、そのコストパフォーマンスの良さを高く評価されています。



ワインメーカーのカルメン(左)とサラ(右)

100%自社葡萄へのこだわり

現在、栽培面積は196haに増えましたが、すべて自社畑です。オーナーのエンリケが、自社の所有する畑に隣接するボデガでワインを造りたいと考えているためです。現在、ルエダには40以上の生産者がいますが、100%自社畑の生産者は全体のわずか1割のみです。品質を保つために厳しい収量制限を行っており、実際に瓶詰めするのは全体の60%、残りは他へ売ってしまいます。



輸出マネージャー、イバン アセベス ガルシア氏より

カステロ デ メディナのワインは、100%自社畑にこだわっています。ルエダには 40 以上の生産者がいますが、100%自社畑の生産者はそのうち 1 割しかいません。すべて自社畑ですから、収穫量を制限し、品質を上げることができます。また、実際に瓶詰めするのは収穫した葡萄の 60%ほどで、残りは他の生産者に売ってしまいます。

数年前にルエダが世界的な注目を浴び、D.O.の知名度が高まりました。その影響で、多くの生産者が価格を上げたため、ルエダのワインは、品質はそこそこで値段が高い、というネガティブなイメージを抱く人もいます。しかし、そんな中、私達は価格を上げませんでした。品質を保ち、価格をキープすることで顧客の信頼を得てきたのです。

私達の哲学は3つです。1. 品質、2. 安定した価格、3. ルエダのワインとしてではなく、カステロ デ メディナのワインとして評価されること。現在、輸出量はさほど多くありませんが、将来的には輸出を増やし、国際的市場へ進出したいと考えています。国内だけではなく、世界中のワインと比べても優れたワインを造りたいと考えています。



◆バナナ、パイナップル、パッション フルーツのトロピカルなアロマ

レアル カステロ

S-163 2010 Real Castelo

¥1,365(本体価格¥1,300)

《白》【辛口】等級:D.O.ルエダ

葡萄品種:ヴェルデホ(85%)、ソーヴィニヨン ブラン(15%)

輝きのあるグリーンがかかった麦わら色。新しく刈ったばかりの草、フェネル、藁、リンゴのアロマと同時に、バナナやパイナップル、パッション フルーツなどトロピカルフルーツの香りが混ざります。バランスがよく生き生きとした口当たりがあり、長い余韻はとてフレッシュな印象です。

★「ペニンガイド 2012」で 90 点

カステロ デ メディナ ヴェルデホ

S-164 2010 Castelo de Medina Verdejo

¥1,575(本体価格¥1,500)

《白》【辛口】等級:D.O.ルエダ 葡萄品種:ヴェルデホ(100%)

透明感のある金色がかかった麦わら色。刈ったばかりの草やアニス、フェネル、麦わらのアロマの中にかすかにリンゴの香りが混ざっています。ふくよかで力強く、フレッシュで非常にバランスがとれています。持続性のあるフィニッシュです。

10 年が「ペニンガイド 2012」で 90 点



★「コンクール モンディアルド ブリュッセル2011」でゴールドメダル

カステロ ノーブル

S-165 2008 Castelo Noble

¥1,995(本体価格¥1,900)

《白》【辛口】等級:D.O.ルエダ

葡萄品種:ヴェルデホ(85%)、ソーヴィニヨン ブラン(15%)

発酵、熟成ともに樽を使用、熟成は 6 ヶ月行ないます。グリーンがかかったゴールドデンイエロー。樽熟成によるバニラや新鮮な木の香り、刈ったばかりの草や麦わら、フェネル、そしてアニスのアロマが広がります。口当たりはまろやかでとてもスムーズ、素晴らしいバランスがとれています。長い余韻があり、しっかりとした骨格が感じられます。08 年が「コンクール モンディアルド ブリュッセル 2011」でゴールドメダル。

