

ボデガス カステロ デ メディナ

スペインを代表する白の産地
「ルエダ」

自家畑の葡萄にこだわった 高品質なワイン



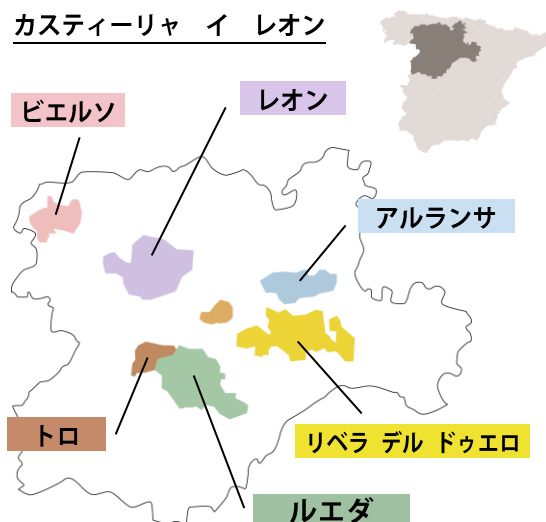
醸造家のサラ ロマン ド カレ

ワイナリーの名前の由来

カステロ デ メディナは 1996 年に物理学者だったエンリケ ベリセールが数人のワイン愛好家と共に設立しました。「カステロ デ メディナ」という名前は、ワイナリーがある場所、メディナ デル カンボにある「モタ城」にちなんでいます（写真建物）。この城は町のシンボルであり、スペインの中でも重要な歴史的建造物として知られています。そして、カステロ デ メディナのワイナリーの建物は、このモタ城と同じ様式を模して建てられています。現在は、エドゥアルド ボネ フェレールとペドロ ボネ フェレールがオーナーとなり、ボデガの運営を行っています。醸造家を務めるのはサラ ロマン ド カレです。10 年以上、ワイン造りを担当しており、彼女の存在がカステロ デ メディナの優れたワイン造りのための大きな役割を果たしています。



カスティーリャ イ レオン



D.O.ルエダについて

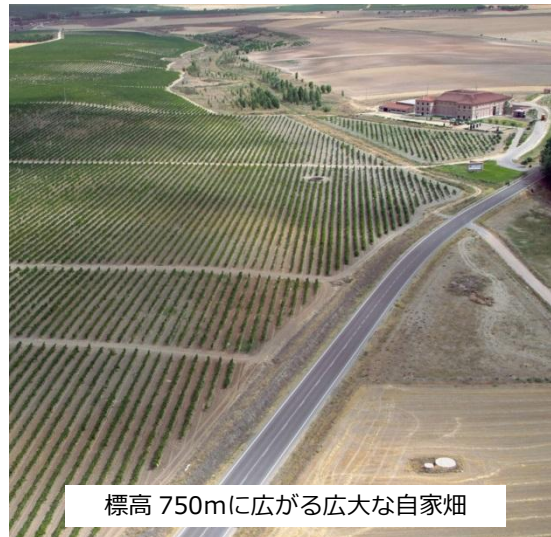
ルエダはスペインの北部地方の台地に広がる生産地域です。標高 700m の高地にあり、エリア全体が山に囲まれており、このような場所はスペインでも他にはありません。そのためスペインの他の産地と違い、海からの影響を受けることがありません。気候は大陸性気候で、夏は非常に暑く、冬は寒くなります。日中は気温が高く、夜になると気温が下がります。このような条件が D.O.ルエダで生産されるワインに違いを生み、他の産地のベルデホより、フレッシュでフルーティな味わいを生み出します。例えば、同じ葡萄品種ベルデホで造ったワインであっても、ラマンチャやバレンシアで産するベルデホの味とは異なり、ルエダ独自の個性を持つワインになります。それが、ルエダがスペインにおいて最も重要な白ワインの産地のひとつに挙げられる理由です。スペインではリアス バイシャスが白ワインの産地として広く知られていますが、生産量ではルエダの方がリアス バイシャスを上回っており、白ワインの一大生産地です。

畑について

全体で180haの自家畑を所有しています。畑はセラーの近くにありますが、これは非常に重要な要素で、収穫した葡萄をすぐにセラーに運ぶことが出来、これにより葡萄の酸化を防ぐことが出来ます。これは白ワインの品質にとってとても大切なことです。また、3ha ごとに区画を分けて栽培しています。区画ごとで葡萄の成長具合が異なり、それによってベストな収穫のタイミングも異なるからです。

ルエダの他のワイナリーとの違い

伝統的にルエダでは葡萄栽培は栽培農家、そしてワインの醸造はワイナリーが行うのが通常です。現在も大部分のワイナリーは、栽培農家からの葡萄を購入してワイン造りを行っています。しかし、カステロ デ メディナは自家畑を180ha 所有していますので、葡萄栽培、ワイン醸造の両方を行っています。



標高 750mに広がる広大な自家畑

<広大な自家畑を所有するメリット>

- 栽培から醸造までを自社で行うことでワイン造りの最初から最後まで、すべての過程を自身でコントロールすることが可能。
- 区画ごとに仕込むことが可能（収穫のタイミングを自分達で決めることが出来るため）
- 思い切った収量制限が可能（規定より40%減らす）

ルエダでは1ha 当たり最大10,000kg/ha までの収量が認められていますが、カステロ デ メディナでは6,000kg/ha に収量を制限しています。つまり、規定より40%も減らすということです。カステロ デ メディナで求めているのは最大の収穫量ではなく、最高の品質だということを表しています。そして、収量制限も自家畑だからこそ出来る訳です。



砂利、砂の混ざる粘土質土壌



夜間の機械収穫とそのメリット

カステロ デ メディナでは、夜間から早朝にかけて収穫を行います。気温の低い時間帯に収穫を行うことで、葡萄の酸化を防ぐためです。収穫は最新式の収穫機を使って行います。この機械摘みのメリットは、葡萄の木を傷つけないこと、また手摘みで行うよりもスピードが速いため、葡萄が完璧な成熟度になった時に、短時間で一気に収穫が出来る点です。1つの収穫機が行える労力は、120 人の人出に値しますし、さらに一度に2~3 台の収穫機を使って夜間に収穫を行います。200~300 人の収穫者を集めるということは現実的に言って難しいためです。

収穫した葡萄はやわらかく低い圧力で圧搾し、アロマとフレイバーを失わないようにしています。出来る限りの最高の品質を得るため

に、畑、セラーの両方で様々な努力を行っています。収穫した葡萄は、夜間収穫であっても14度から16度の温度があります。除梗・破碎した状態で、その葡萄を冷却パイプに通し、6度まで温度を下げます。これも酸化を防ぐための作業です。

低温での長い発酵期間

発酵は野生酵母を使い、14~16 度の出来る限り低い温度で行っています。これはフレッシュでクリーンな白ワインにするためですが、これにはリスクが伴います。あまり温度が低すぎると発酵が止まってしまうからです。もしも発酵が止まれば、新たに酵母を投入して、再度発酵を始めなければなりません、それは品質に悪影響を及ぼします。そのため、細心の注意を払った徹底した管理を行わなければなりません。こうしたリスクをとってでも低温発酵を行うのは、最高の品質を得るために他なりません。





ベルデホとソーヴィニヨン ブラン
ルエダを代表する2つの葡萄をブレンドした
親しみやすいエントリークラス

爽やかで生き生きとした
この季節にピッタリの1本



エル フィスゴン ルエダ ベルデホ 2023
El Fisgón Rueda Verdejo

ベルデホは、19世紀からルエダで栽培されていて、この土地に適しています。また、ソーヴィニヨン ブランは設立当初から植えていて、ベルデホと同じような場所を好みます。酸のしっかりしたベルデホに、トロピカルなソーヴィニヨン ブランをブレンドすることで、マイルドな味わいになります。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、長い余韻はとてもフレッシュな印象です。

【白・辛口】<Alc.12.5%> 国/地域等：スペイン/ルエダ/D.O.

葡萄品種：ベルデホ、ソーヴィニヨン ブラン 熟成：ステンレスタンク

品番：S-266/JAN：4935919072663/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)

「私たちのワイナリーで最も売れているワイン」
と語る、生産者のフラッグシップ

エル フィスゴン ルエダ ベルデホよりも香りが深く、しっかりとした味わいがあります



カステロ デ メディナ ベルデホ 2023
Castelo de Medina Verdejo

カステロ デ メディナで最も売れているベストセラーで生産者のフラッグシップです。エル フィスゴン ルエダ ベルデホ (S266) とスタイルは似ていますが、こちらの方が香りはより深く、味わいがしっかりとしています。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。

【白・辛口】<Alc.12.5%> 国/地域等：スペイン/ルエダ/D.O.

葡萄品種：ベルデホ 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：S-164/JAN：4935919071642/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)

樽発酵、樽熟成

樽の風味がしっかりと感じられる、骨格のあるベルデホ



カステロ デ メディナ フェルメンタド エン バリッカ 2021 Castelo de Medina Fermentado en Barrica

225L のフレンチオークの新樽で発酵、樽でバトナージュしながら 6 ヶ月熟成させます。ひと樽ごとにバトナージュするのはとても手間がかかるため、生産量が限られます。軽めに焦がした樽を使っています。その後、最低 3 ヶ月瓶熟させます。グリーンがかったゴールドイエロー。樽熟成によるバナナや新鮮な木の香り、刈ったばかりの草や麦わら、フェンネル、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、素晴らしく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。2021 年より「グラン ヴィーノ ルエダ」という新たなカテゴリーが設定され、このワインも 2021VT から裏ラベルに「Gran Vino Rueda」の表示をしています。 ★「ペニンガイド 2024」90 点



【白・辛口】<Alc.13.0%> 国/地域等：スペイン/ルエダ/D.O.
葡萄品種：ベルデホ 100% 熟成：フレンチオーク樽で 6 ヶ月
品番：S-296/JAN：4935919072960/容量：750ml

¥3,960(本体価格¥3,600)

グラン ヴィーノ ルエダ (Gran Vino Rueda)

2021 年 5 月より開始した新しいカテゴリー。樹齢 30 年以上の葡萄、収量は 6,500 kg /ha 未満、さらに葡萄 1kg に対するマスト（果汁）の搾汁率が 65%以下などの条件を満たしたワインにラベル表記が可能。



ソーヴィニヨン ブランの品質の高さにも定評があります

WAWWJは「世界最高のソーヴィニヨン ブラン」に過去2回も選ばれています

カステロ デ メディナ ソーヴィニヨン ブラン 2023 Castelo de Medina Sauvignon Blanc

WAWWJ（国際ワイン&スピリッツ ライター&ジャーナリスト協会）で「世界のベスト ソーヴィニヨン ブラン」に過去 2 回も選ばれています。バナナやパイナップルなどのトロピカルフルーツの豊かな香りがあります。ベルデホとはまた違うニュアンスを感じることが出来ます。酸度は中位から高めですが、決してトゲトゲしておらず、バランスの良い味わいで何杯でも飲みたくなります。スムーズで、新鮮な味わい。心地よい感覚と長い余韻があります。「ソーヴィニヨン ブランはニュージーランドが有名ですが、ルエダはよりミネラリーな味わいを感じる事ができます」と生産者は話します。ロームと粘土、砂質土壌で、平均樹齢は 25 年。数時間コールド マセレーションし、静置して澱下げします。温度管理しながらステンレスタンクで発酵、2 ヶ月瓶熟させます。



【白・辛口】<Alc.14.0%> 国/地域等：スペイン/ルエダ/D.O.
葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン 100% 熟成：ステンレスタンク
品番：S-179/JAN：4935919071796/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)