



RUEDA

= ルエダの伝統的酒精強化「ドラド」唯一の生産者 =

■ 生産者について

NO IMAGE
準備中です

「デ・アルベルト」は、バリアドリッド(Valladolid)から25キロほどのところにワイナリーを所有しており、17世紀にはすでにぶどう畑があったといわれています。

1949年、ワイナリーの創始者であるアルベルト・グチエレス氏は、息子と一緒にこの地に畑を購入し、この時から現在まで、家族が5世代にわたりワイナリーを守り、努力を重ね、発展を続けてきました。

現在、醸造を手掛けるのは、ベアトリス・ゴンザレス(Beatriz González・1979年生まれ)。彼女がワイナリーの社長であり父親であるペドロ・サン・マルティンと意見をかわしながら、ワイナリーのさらなる品質向上に向けて注意をはらっています。

ワイナリーの地下セラーは長さ1キロにもおよぶ迷路のようで、多くの樽や瓶が出荷の時を静かに待っています。

DOルエダは、ドウエロ川が流れるスペイン中央部にあり、現在では、白ワインの産地としてあまりにも有名です。

1980年に白ワインが現地呼称に認定されるまで、ルエダでは、シェリーのような酒精強化ワインが盛んにつくられていました。1970年以降、ステンレスタンクの導入などでフレッシュな白ワインの生産が拡大したことで酒精強化ワインをつくる生産者は極端に減ってしまい、現在では、デ・アルベルトを含めた数軒のみが昔の製法にこだわった酒精強化ワインを産出しています。



■ 畑・醸造について



ルエダとカステイヤー・イ・レオンに合計437haの畑を所有しています。この他に全体の30%ほど、近隣の契約農家のぶどうを使用しています。樹齢は、15年～50年くらいで、古いものになると85年以上のものとなります。栽培はリュット・レゾネ。ベルデホの多くは、気温の上昇しない夜間に収穫をし、8時間以内にプレスします。また、かつて、ルエダで多く生産されていた酒精強化「ドラド」。醸造設備の充実により、ほとんどの生産者は、手間のかかるドラドの生産を中止し、フレッシュな辛口ワインの生産へと移行しましたが、「デ・アルベルト」では、ルエダの伝統を守るべく、現在も生産を続けています。

ラベルに描かれているルエダのなだらかな起伏のある地形をデザインも好印象です。
生産本数は、230万本。

■ ワインについて

◆ Monasterio de Palazuelos Rueda Verdejo&Viura モナステリオ・デ・パラスエロス・ベルデホ&ピウラ

<品種>ベルデホ50%ピウラ50% <面積>437ha <平均樹齢>15～55年 <土壌>砂質とローム砂質の土壌で表面に丸い石がごろごろとこがってます
<醸造>夜の間にぶどうを収穫し、8時間以内にプレス。ステンレスタンクで発酵。その後12ヶ月熟成。
<生産本数>250000本

若草やフェネルのような香りに加えてフレッシュなリンゴのようなニュアンスもあります。透明感のあるきれいなイエロー。余韻が長く続くのも特徴。食前酒として、またサラダやカルパッチョなどの軽めのお料理にもよく合います。

◆ De Alberto Verdejo デ・アルベルト・ベルデホ

<品種>ベルデホ100% <面積>437ha <平均樹齢>55～85年 <土壌>砂質とローム砂質の土壌で表面に丸い石がごろごろとこがってます
<醸造>夜の間にぶどうを収穫し、8時間以内にプレス。ステンレスタンクで発酵。その後12ヶ月熟成。 <生産本数>75000本

彼らの所有する樹齢の高いベルデホのみでつくられているワインです。光り輝くイエローで、トロピカルフルーツの熟した甘い香りや若草の香りが強烈に立ち上ってくるワインです。果実味と酸のバランスがよく、余韻の長いワイン。

◆ **Finca Valdemoya Rosado** フィンカ・バルデモヤ・ロサード

＜品種＞テンプラニーヨ100% ＜面積＞437ha ＜平均樹齢＞30年以上 ＜土壌＞砂質とローム砂質の土壌で表面に丸い石がごろごろところがつてます
＜醸造＞マセラシオン・カルボニック後、12か月熟成させてからリリース。＜生産本数＞75000本
ラズベリーのような濃い色調のロゼワイン。口に含むとストロベリーのような果実の甘みを感じ、マセラシオン・カルボニックのガスがほんのり残ります。
きりりと冷やして飲みたいワイン。DOカスティージャ・イレオン。

◆ **Finca Valdemoya Tinto Crianza** フィンカ・バルデモヤ・ティント・クリアンサ

＜品種＞テンプラニーヨ85%、カベルネ・ソーヴィニヨン15% ＜面積＞437ha ＜平均樹齢＞30年以上 ＜土壌＞砂質とローム砂質の土壌で表面に丸い石がごろごろところがつてます
＜醸造＞セメントタンクで発酵後、225リットルの樽(フランス産とアメリカ産の新樽)にうつし12か月熟成。さらに瓶詰してから12ヶ月の熟成後にリリース。＜生産本数＞80000本
いきいきとした色調。チェリーのような香り。ぶどうをそのまま食べているかのような凝縮感のある果実味で、タンニンがなめらかに溶け込んでいます。肉料理、特に香りの強い牛肉やジビエなどとの相性の良いワイン。

◆ **De Alberto Dorado** デ・アルベルト・ドラド

＜品種＞ベルデホ100% ＜面積＞437ha ＜平均樹齢＞56～85年
＜土壌＞砂質とローム砂質の土壌で表面に丸い石がごろごろところがつてます
＜醸造＞白ワイン同様夜間収穫されたぶどうは、8時間以内に压榨、発酵がおこなわれます。アルコール添加し酒精強化されたワインは、16リットル容量のガラスの瓶(右写真参考)に12リットルずつうつされ、春から夏の間約6ヶ月、陽に当てて酸化をうながします。
その後、樽にうつされ、ソラシシステムで瓶詰。瓶詰するのは、全体の10%となります。
＜生産本数＞1000本
輝きのあるゴールド。ドライフルーツやハーブの香りなど複雑な香りがたちのぼります。
ルエダ版シェリー。かつては、ルエダで生産されていましたが、現在、生産している生産者はごくわずかです。



◆ **Saitina Dulce** サイティナ・ドゥルセ

＜品種＞ベルデホ100% ＜面積＞437ha ＜平均樹齢＞57～85年
＜土壌＞砂質とローム砂質の土壌で表面に丸い石がごろごろところがつてます
＜醸造＞夜間収穫されたぶどうは、8時間以内に压榨、発酵がおこなわれます。糖度が残った状態のワインにアルコール添加し、16リットル容量のガラスの瓶(右上写真参考)に12リットルずつうつされ、春から夏の間約6ヶ月、陽に当てて酸化をうながします。
その後、樽にうつされ、ソラシシステムで瓶詰。瓶詰するのは、全体の10%となります。
＜生産本数＞795本
甘口の酒精強化ワイン。ハチミツのような甘さ。