



SPAIN / RUEDA

ルエダの伝統的ワイン「ドラド」唯一の継承者



生産者について



デ・アルベルト代表のカルメンさん

「デ・アルベルト」は、バリャドリー（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・グティエレス氏は、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静かに待っています。

DOルエダは、ドゥ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年に白ワインが原産地呼称に認定されるまで、ルエダでは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ドラドの生産を手掛けていますが、伝統的な製法で生産を続けてきたのは、デ・アルベルトだけです。



畑について

ぶどう畑面積はルエダとカスティーヤ・イ・レオンに合計470haほどで、近隣の契約農家がぶどうを栽培担っています。契約農家は、創業時から変わらず、いわば一緒にぶどうを育てるパートナー。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。一部、ビオロジー栽培の区画もあります。土壌は砂質とローム砂質の土壌で表面に丸い石がごろごろとところがあります。

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。



ワインについて

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

<品種>ベルデホ 100% <平均樹齢>20年 <土壌>砂利 <栽培>リュット・レゾネ

<醸造>夜の間にはぶどうを収穫し、8時間以内にプレス。ステンレスタンク発酵にて、14～16℃に温度管理のもと、10～15日間発酵。 <生産本数>500,000本

麦わら色。フルーティーで、刈りたての草、フェンネル、りんごのアロマ。ボディのしっかりとした味わいで、余韻の長いワインです。

【2024VT : Decanter Bronze】

◆ Monasterio de Palazuelos Sauvignon Blanc モナステリオ・デ・パラスエロス ソーヴィニヨン・ブラン

<品種>ソーヴィニヨン・ブラン 100% <平均樹齢>10～20年 <土壌>砂利 <栽培>リュット・レゾネ

<醸造>夜の間にはぶどうを収穫し、除梗、破碎後、数時間低温でマレセーション。その後プレスし、上澄み果汁のみを取り出す。24時間ほど静置清澄後、温度管理されたステンレスタンクにて発酵。 <生産本数>50,000本

光沢のある淡黄色。非常に品種の特徴が表現されたアロマで、トロピカルフルーツや花のノートを感じます。軽めのお料理と一緒に。また、アペリティブとして。

◆ **De Alberto Verdejo Ecológico** デ・アルベルト ベルデホ・エコロヒコ

<品種>ベルデホ 100% <平均樹齢>25年 <土壌>砂利 <栽培>ビオロジ

<醸造>夜の間にぶどうを収穫し、8時間以内にプレス。ステンレスタンク発酵にて、14~16℃に温度管理のもと、10~15日間発酵。 <生産本数>26,000本

緑がかった麦わら色。非常に品種の特徴が表現されたアロマで、アニス、草のニュアンスのほか、白い核果類を感じます。バランスがとれており、ストラクチャーのしっかりとした味わい。非常にフレッシュな口当たりで、力強く、余韻の長いワインです。軽めのお料理、お米料理、サラダ、シーフード、魚料理や前菜と一緒に。

【2023VT : Decanter Bronze】

◆ **De Alberto Edición Limitada 80 Aniversario** デ・アルベルト エディション・リミターダ 80 アニベルサリオ

<品種>ベルデホ 100% <植樹年>1950年と1969年 <土壌>砂利 <栽培>リュット・レゾネ

<醸造>樹齢の高いぶどうで収穫は手摘み。ステンレスタンク発酵にて、14~17℃に温度管理のもと10~15日間発酵。その後澱とともに8ヶ月熟成。 <生産本数>3,900本

クリーンな麦わら色。フェネル、草のニュアンス、白い果実のアロマ。口に含むとまるみがあり、複雑みのある味わいで、フレッシュであると同時に、エレガントな酸を感じます。お米料理、白身肉、魚介類と一緒に。

【2021VT : Tim Atkin MW 94Points】 【2023VT : James Suckling 92Points】

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

<品種>テンプラニーリョ 100% <平均樹齢>30年 <土壌>砂利 <栽培>リュット・レゾネ

<醸造>ステンレスタンク発酵にて、13~16℃に温度管理のもと10~15日間発酵。 <生産本数>50,000本

淡いローズ色。フローラル、フルーティーなアロマで、赤系果実、バラの花びらを思わせます。口に含むと軽快で、ジューシー。ストラクチャーのしっかりとした味わいです。VdTカスティーヤ・イ・レオン。サラダ、パスタやピッツァ、白身肉や魚のグリルと一緒に楽しみください。

◆ **Finca Valdemoya Tinto** フィンカ・バルデモヤ ティント

<品種>テンプラニーリョ 100% <平均樹齢>30年 <土壌>砂利 <栽培>リュット・レゾネ

<醸造>ステンレスタンク発酵にて、18~26℃に温度管理のもと8~12日間発酵。 <生産本数>200,000本

赤い果実の力強いアロマ。骨格のある、ジューシーな味わいで、第一アロマの果実味が特徴的で、心地よい余韻が長く続きます。VdTカスティーヤ・イ・レオン。肉料理やチーズとの相性は抜群です。

◆ **De Alberto Tinto Tempranillo Ecológico** デ・アルベルト ティント・テンプラニーリョ・エコロヒコ

<品種>テンプラニーリョ 100% <平均樹齢>30年 <土壌>砂利 <栽培>ビオロジ

<醸造>ステンレスタンク発酵にて、17~26℃に温度管理のもと9~14日間発酵。 <生産本数>20,000本

紫がかったチェリーレッド。香りは力強く、赤い果実と野生のベリーのアロマ。口に含むと、酸とフレッシュさの完璧なバランスで、野生のベリーを思い起こさせる、個性的で、調和のとれた味わいのワインです。前菜、赤身肉のグリル、ビーフシチューと一緒に。

◆ **De Alberto Dorado** デ・アルベルト ドラド

<品種>ベルデホ 100% <平均樹齢>30年 <土壌>砂利 <栽培>リュット・レゾネ

<醸造>天日の下でガラス製のダマフアナにて熟成させ(100%酸化熟成)、ソレラ製法で1940年から80年以上継ぎ足し続けてきた600リットルの樽で熟成させます。 <生産本数>5,000本

アンティークゴールドを思わせる明るい黄金色。少し煎ったナッツを思わせる力強いアロマ。バニラや干しぶどうのニュアンスがあり、非常に余韻が長く、表現豊かな味わいです。熟成チーズ、鶏肉の煮込み、アンチョビ、フォアグラと一緒に。

【Decanter Platinum 97Points】 【Tim Atkin MW 97Points】 【James Suckling 94Points】

◆ **De Alberto Pálido** デ・アルベルト パリド

<品種>ベルデホ 100% <平均樹齢>30年 <土壌>砂利 <栽培>リュット・レゾネ

<醸造>フロールの下、600リットルの樽で3年以上熟成(100%生物学的熟成)。グティエレス家は、ドラド同様、このワインを途切れることなく作り続けてきた生産者であり、このワインをDOルエダのもとで蘇らせました。

<生産本数>1,400本

麦わら色から淡い黄金色。アーモンド、パン屋、マジパンのアロマで、フロールの酵母の香りを感ずります。また、樽、バニラ、ナッツも感じられます。繊細で、軽やかな味わいで、塩味も感じられます。アーモンドを思わせる余韻の心地よいワインです。

【Decanter Silver 92 Points】 【Tim Atkin MW 95Points】

【James Suckling 92Points】



◆ De Alberto Dorado Dulce デ・アルベルト ドラド・ドゥルセ

<品種>ベルデホ 100% <平均樹齢>30年 <土壌>砂利 <栽培>リュット・レゾネ

<醸造>IBSaitinaのDOルエダの新バージョン。ドラド同様、100%酸化熟成ですが、甘口タイプ。発酵の途中、自然な残糖が残るように発酵プロセスを止めます。その後、天日の下で、ガラス製のダマフアナにて熟成させ、ソレラ製法で600リットルの樽で2年以上熟成させます。 <生産本数>1,000本

輝きのある黄金色。バニラ、ドライフルーツ、干しぶどうの香り。口に含むと、鼻で感じたアロマが再び口の中に広がります。また、ベルデホの果実味も感じられます。チーズやナッツ、前菜、もしくは、デザートと一緒に。

【Decanter Silver 94 Points】【Tim Atkin MW 94Points】【James Suckling 90Points】