

Oscar Mestre (Alicante)

オスカル・メストレ (アリカンテ)

《詳細・歴史》

オスカル・メストレはバレンシア州の南部、地中海沿いの港湾都市として発展したアリカンテから北へ約80kmに位置する人口約3,000人のシャロ村でワイナリーの4代目となるオスカルとマリナーの姉弟の新たな試みから始まった生産者です。

ワイナリーの始まりは1921年に彼らの曾祖父がアルゼンチンからこの村に戻り土地を購入し、フィロキセラ禍が落ち着いたことを機にブドウ栽培とこの地でのワイン作りをスタート。彼らの父親の代までは基本的に地元の人たち用の量り売りや樽で近隣のレストランやホテルへの販売で生計を立てていました。

『革新と原点回帰』

当主のオスカルは1993年生まれ。ブドウ栽培とワイン作りの家系で生まれ育った彼は高校で生物学を学んでいるときに酵母やバクテリアなどの微生物の働きなどを通じて実家でやっているワイン作りへ興味を持つこととなりました。その中で「このままバルクワイン作りを続けていても良いのか?」、実家であるワイナリーのあり方へ思いを巡らせるようになり、2016年にカタルーニャ州・タラゴナでワインの醸造を学ぶことを決意。カタルーニャに行った彼はプリオラトの小規模生産者たちとその生産量ではなく品質を目指すワイン作りとの出会いに衝撃を受け、小さなステンレスタックを購入し在学中も定期的に実家へ戻りセラーの一部を借りてクオリティワイン目指して試行錯誤を繰り返し、姉のマリナーと共にプロモーションを行っていました。

彼らが目指すクオリティワインとは『素直なワインであること』。代々受け継がれてきた地場品種を大切に育てるための畑仕事とできるだけ介入しないワイン作りを行うこと。その結果、オスカルが手掛けるワインはスペイン国内のワインショップやレストランの目にとまると共に評判を呼び、その味と価格を認められたことで姉弟の思い描いていた自分たちが引き継ぐべきワイナリーの方向性が確信へと変わりオスカル・メストレとして本格的その歩み始めることとなりました。オフィシャルでのファーストリリースは2019年。当初は今までとは違うやり方に反対をしていた両親からの理解を得ることができ、2024年には父親から畑とセラーを引き継ぎ、家族全員でアリカンテの地場品種からその土地を表現した素直なワイン作りをおこなっています。

《畑・栽培・醸造》

現在ワイナリーが所有する土地は16ha。地中海からほど近い海拔150mから、山あいにある700mの1ヘクタールに満たない小さな土地を点々と持っています。ワイナリーから車で20分ほど山を駆け上がった、地元の農家も立地の悪いこの山あいの区画でのブドウ栽培を辞め、ブドウを運びやすい村周辺での栽培をおこなっている中、オスカルは祖父の代から続き一時はブドウ栽培がされていなかった標高の高い区画へ改めて注目してブドウを植樹しています。

地中海をのぞむこれら区画は「昼夜の寒暖差があるのと同じように周りからの影響を受けず自分が理想とする環境の中でブドウ栽培を行うことができる」と穏やかに語っています。またブドウだけではなくオリーブやアーモンドも植樹し以前のブドウ畑の環境を取り戻し次の世代へ繋げていく取り組みも行っています。畑は全て祖父の代から続くオーガニックを実践。

〔栽培品種〕

白ブドウ:モスカテル、マカベオ、メルセゲーラ、トレパル

黒ブドウ:ジロ、アルコ、フォルカラット、シラー

グラスに注いだときにアリカンテの太陽とブドウ品種のもつ香り、そしてこの土地の味がするワインを作ることを目指し、シンプルな作りのセラーではそれぞれの品種、区画ごとにステンレスタック、500Lの古樽、アンフォラ、デミジョンへ入れ野生酵母発酵が行われます。発酵後、それぞれのワインの状態をみてブレンドしタンクで落ち着かせてから甘口以外は無濾過・無清澄で瓶詰め。



Vino Blanco

商品コード	ワイン名	容量	VT	参考上代(税別)
65510123	Renaix La Passio ルネ・ラ・パッシオ	750ml	2023	¥3,600
	<p>【キュヴェ】開墾しなおした複数の畑と改植した若いブドウ樹から作れるフレッシュさと品種の個性を表現したブレンドの白ワイン。 【品種】モスカテル40%、マカベオ30%、メルセゲーラ30% ※メルセゲーラ:アリカンテ、フミーリャ、バレンシア地方が原産の綺麗な酸味を持ち長い余韻が特徴の希少な白ブドウ品種。 【土壌】石灰、粘土、砂など 【樹齢】約40年 【収量】30hl/ha 【発酵】ステンレスタックで約7日間。発酵温度:約16℃ 【熟成】500Lのタンクで約3-4ヶ月。マロラクティック発酵なし。 【生産本数】6,000本 【アルコール度】13.0% ◆無濾過・無清澄</p>			
65511123	Insurrecte インスレクテ	750ml	2023	¥5,800
	<p>【キュヴェ】シャロの東、リベル村(Liber)にあるワイナリーで最も古いモスカテルが埋まっているベニマルコ(Benimarco)区画から作られる特別なスキンコンタクトをした白ワイン。 【品種】モスカテル100% 【区画】0.41ha 【土壌】鉄分を含む粘土、ローム、石灰 【樹齢】80-90年 【収量】25/ha 【発酵】果皮と共に350Lのアンフォラで発酵。発酵温度:約18℃ 【熟成】発酵が終わったら果皮を取り除き350Lのアンフォラで澱と共に約6ヶ月。マロラクティック発酵あり。 【生産本数】1,100本 【アルコール度】13.0% ◆無濾過・無清澄</p>			

Vino Tinto

商品コード	ワイン名	容量	VT	参考上代(税別)
65530123	Renaix Giro ルネ・デ・ジロ	750ml	2023	¥3,600



【キュヴェ】複数の自社畑の中で特に出来の良いブドウから作られる地場品種、ジロの個性と少しのシラーをブレンドした
ワイナリーを代表する赤ワイン。
【品種】ジロ80%、シラー20%
※ジロ; マヨルカ島からこのエリアに持ち込まれ栽培がされていたといわれ、フィロキセラで一時は絶滅しそうになった
希少な黒ブドウ品種。柔らかな口あたりときめ細やかなタンニンが特徴。
【土壌】鉄分を含む粘土、ローム、石灰
【樹齢】約47年 【収量】25hl/ha 【全房使用率】0%(除梗100%)
【発酵】破砕をせずに小さなステンレスタンクで8日間の自然発酵。発酵温度: 約22-24℃
【熟成】5000Lのタンクで約6ヶ月
【生産本数】8,000本
【アルコール度】14.0% ◆無濾過・無清澄

JAN 8437019367510

65531121	Oscar Mestre Giro オスカル・メストレ・ジロ	750ml	2021	¥6,000
----------	-----------------------------------	-------	------	--------



【キュヴェ】海拔150m-700mのさまざまな区画で栽培されているジロをブレンド。彼らが最も大事にしている黒ブドウ、ジロ100%で
仕込んだこの土地を表現した赤ワイン。
【品種】ジロ100%
【土壌】鉄分を含む粘土、砂、石灰など
【樹齢】約45年
【収量】30hl/ha
【全房使用率】0%(除梗100%)
【発酵】破砕をせずに小さなステンレスタンクで8日間の自然発酵。発酵温度: 約24℃
【熟成】750Lの古樽(80%)、フランス・アリエ産の500Lの新樽(20%)でそれぞれ約12ヶ月。
【生産本数】2,400本
【アルコール度】14.0% ◆無濾過・無清澄

JAN 8437019367534

Vino Blanco Dulce

商品コード	ワイン名	容量	VT	参考上代(税別)
65519119	Moscatel Rare モスカテル・ラレ	500ml	2019	¥8,200



【キュヴェ】ワイナリーのあるシャロ村でも最も標高が低く、そして涼しい0.98ヘクタールのトル・デル・ゴス(Toll del Gos)区画の
モスカテルを使用。9月上旬に収穫し天日干したブドウと、9月下旬まで収穫せずに樹にそのまま付けておいた
遅詰めブドウの2種類からの作られる甘口ワイン。
【品種】モスカテル100%
【土壌】鉄分を含む粘土、ローム、石灰
【樹齢】約36年
【収量】20hl/ha
【発酵】小さなステンレスで野生酵母による発酵。発酵温度: 約16℃
【熟成】70%をアモンティリヤード用で使用していたシェリー樽、30%を新樽で約24ヶ月。
【残糖度】96.88g/L
【生産本数】600本
【アルコール度】14.0%

JAN 8437019367589

