



Mestres

メストレス



1312年から続く名家の、伝統あるボデガ。シャンパーニュから学び、瓶内二次発酵のボデガをカヴァ(地下セラーのこと)と名付けた、元祖カヴァ生産者です。もちろん、D.O.カヴァの認証登録は第1号！

1312年からの伝統、カヴァの創始者

この造り手「メストレス」は、スペイン・カタルーニャ地方に古くからある名家で、文献上に見られる最も古い記述は1312年という家系です。

もともとブドウ栽培、ワイン造りで知られていましたが、このメストレスの業績は何と言っても、瓶内二次発酵で造るスペインのスパークリングワイン、「カヴァ」を作り上げたことにあります。フランス・シャンパーニュ地方より上質なスパークリングワイン造りの技術を取り入れ、地下セラー(カヴァ)で熟成させることで、これまでのエスプモーソ(スパークリングワイン)にない味わいを作り上げました。

その後、瓶詰時にリキュール添加をしない「ブリュット・ナチュレ」、超長期熟成のカヴァなど…スペインのカヴァ造りを牽引するように、様々な新しい試みを重ねていきました。



バルセロナから西へ40kmほど離れた所にある町、**Sant Sadurní d'Anoia**(サン・サドウルニ・ダノイア)。スペインのカヴァメーカーの90%がこの町にある、と言われる、まさにカヴァのメッカです。メストレス家の建物はこの町の中心部、市庁舎の広場に面して建っています。また、D.O.カヴァに申請されている中で最古のブドウ園を2つ所有します。

メストレスの歴史

- 1312 「Sant Sadurní d'Anoiaの、ぶどう栽培者にしてワイン商」という形で、文献に初めてメストレス家の名前が登場したのがこの時です。
- 1928 当時の当主、ジョゼップ・メストレスがスペインで初めて瓶内二次発酵(メード・トラディショナル)の方法でスパークリングワインを作る。
- 1945 補糖リキュールを全くしないボトル、「Brut Nature」(ブリュット・ナチュレ)を試作。当初ジョゼップの個人的な客にのみ配られた。
- 1959 スパークリングワインのエチケット上に、「CAVA(カヴァ)」の文字を初めて記して販売を行い成功する。これ以後、この瓶内二次発酵で造られたスペインのスパークリングがカヴァと呼ばれることになる。



現当主 ジョアン・オーラ氏

現在は、メストレス家28代目のエレナと、その夫ジョアン・オーラが運営しています。

Mestres

メストレス

CAVA カヴァ



町の地下に広がる自慢のセラー(カヴァ)で、ボトルを熟成します。最低でも18カ月の熟成、最高品質のカヴァに至っては、最大7年間の瓶内熟成をさせるというこだわりよう。毎年のストックが少しずつ保管され、その数は70万本に及びます。

カヴァ造りに欠ける情熱は激しく、頑なに先祖から受け継いだ伝統製法を守ります。瓶内熟成中は、普通使用する王冠ではなく、ナチュラルコルクを使用。今では本場シャンパーニュ地方でも王冠で造るところがほとんどですが、メストレスで

			
ワイン名	1312	ワイン名	Brut Nature
年	N.V.	年	N.V.
地域	カタルーニャ州・ペネデス	地域	カタルーニャ州・ペネデス
品種	チャレッコ30%、マカベオ30%、パレリャーダ40%	品種	チャレッコ35%、マカベオ35%、パレリャーダ30%
熟成	瓶内熟成期間は最低18カ月	熟成	瓶内熟成期間は最低24カ月
味わい	<p>外観は、輝きのある淡いイエロー。香りは柑橘系フルーツ、白い花、ハーブなどのグリーンノートが繊細で控えめ。果実味と酸味のバランスが良く、フレッシュで飲みやすいタイプのスパークリングワイン。</p>	味わい	<p>外観は、輝きのある淡いイエロー。小粒の泡が綺麗に立ち上がる。ドライフルーツや柑橘系果実の繊細な香り、後から仄かにトースト。瑞々しい果実味で香りと同じくフルーツやトーストのニュアンスがアフターに残る。バランス良くクリーミーな口当たり。</p>
備考	<p>スペインで最初のカヴァを生み出したころから変わらない伝統的な製法を守る。王冠の代わりにナチュラルコルクを使用した瓶内熟成は、金属にワインが触れないため、より品質の高いカヴァを生み出すことができる。</p> <p>デザインをリニューアルした際に、1312年から受継がれる一家のワイン造りの歴史を記念して造られたボトル。</p>	備考	<p>スペインで最初のカヴァを生み出したころから変わらない伝統的な製法を守る。王冠の代わりにナチュラルコルクを使用した瓶内熟成は、金属にワインが触れないため、より品質の高いカヴァを生み出すことができる。</p> <p>このキュヴェは、カヴァ創始者のジュゼップが親しい人々の為に試行錯誤して造り上げた、メストレスの看板とも言えるカヴァ。</p>
ここに注目	最低18カ月の熟成の後出荷されません。	ここに注目	24か月熟成、補糖を一切しない仕上げ方法は、自信のある者にしかできない芸当。高い品質の証です。



80年の長いカヴァ造りの歴史の中で、ボトルを飾った数々のラベル。

ラリー界のミハエル・シューマッハと呼ばれる

セバスチャン・ローブの勝利の美酒!!

Mestres CAVA



スペインのカタルーニャで行われるラリーで、世界ラリー選手権の前人未達の通算勝利成績の金字塔を挙げ現在も更新中であるセバスチャン・ローブが勝った時に使用されるボトルが、このメストレスのマグナムサイズのカヴァなのです！

F1などを行うサーキットのスポンサーを努める MESTRES メストレス！



GRAN PREMIO
DE ESPAÑA
TELEFÓNICA

CATALUNYA
07-08-09 MAIG 2010



Circuit de
Catalunya



メストレスは、F1にも使われるサーキットのスポンサーも務めます。