



ALIMENTOS DE ESPAÑA OO7 EXTRA VIRSIN OLIVE OIL スペインがおいしい

自社農園のエクストラ・ヴァージン・オリーヴオイル Grandes Pagos de Olivar

■マルケス・デ・バルドゥエサ Marques de Valdueza

血筋をたどればあのゴヤの絵で有名なアルバ公爵家にもつながり、マルケス(侯爵)のほかにもさまざまな貴族の称号をもつアルバレス・デ・トレド家は、エクストレマドゥーラ州に広大な領地を所有している。メリダ近郊のペラレス・デ・ミラフローレス農園もそのひとつで、650haのうち200haでオリーヴの栽培を行っている。500年以上にわたって行ってきたオリーヴ栽培だが、15年ほど前にかんがいなどの近代化と改植を決断。アルベキーナ、オヒブランカ、ピクアル、モリスカを植えつけた。モリスカは収量が低いためにエクストレマドゥーラでも限られた土地にのみ栽培されているという。

2004年11月に、農園内にあった古い採油所を改築、最新設備を導入した。手摘みまたは振動式の収穫機で収穫されたオリーヴは収穫後1時間以内に採油を開始する。品種ごと、区画ごとに、酸化を防ぐために窒素充填したステンレスタンクでオリーヴオイルを低温貯蔵、試飲後、プレンドを行う。マルケス・デ・バルドゥエサは単一ではなく、4品種のブレンドからなる。

同じ農園内に葡萄畑を所有し、カベルネ・ソーヴィニヨンやシラーなど外来品種を主体に、フランス人醸造コンサルタントを雇い、2006を初ヴィンテージにワインを造り始めた。

MARQUES DE VALDUEZA

Tracing their origins, we find the pedigree of the family, Alvarez de Toledo, to include the Dukes of Alba, immortalized by the famous Spanish painter, Francisco de Goya, and many other members holding countless other noble titles. With the titles come the estates, like the vast tracts of land in the region of Extremadura that to this day belong to the Alvarez de Toledo. The large estate, Perales de Miraflores, is one of these properties, 200 has. of which is used for growing olives. After more than 500 years of olive cultivation at Perales, 15 years ago the family decided to modernise with state-of-the-art drip irrigation the olive plantation. Arbequina, Hojiblanca, Picual, and Morisca were planted. This last variety, Morisca, is esquisite, but low yielding, found only in a limited part of Extremadura.

In November of 2004, the estate's old mill was torn down and rebuilt on the same site with cutting-edge technology and equipment. Where olives are not handpicked, small, portable vibrating rods are used, so olives in small quantities can be transported promptly to the mill and extraction begun within an hour. The olives are sorted by varieties and tree location and, in order to protect the oil from oxidation, once extracted it is immediately put into cool, stainless steel tanks where it is kept inert with nitrogen gas. After each variety is carefully tasted, the blending takes place. Marqués de Valdueza is not the oil of a single variety, but the blend of all four varieties cultivated at Perales.

On the same estate, the family has their own vineyard and winery where they cultivate Cabernet Sauvignon and Syrah grapes for wine that their French enologist blends. Wine production began at the estate's new vineyard and winery in 2006.