

食卓を囲む人をつなぎ
時間を分かち合う

石灰質の痩せた土壌が広がり、酷暑の夏と厳寒の冬という極端な大陸性気候のDOイエクラ。古代ローマ時代からワイン造りが続く伝統産地だが、近年、エキゾチックなモナストレルの品種個性をキレイに表現したワインが急増する注目エリアだ。

ボデガス・カスターニョは、イエクラに本拠地を構える家族経営のワイナリー。フラッグシップワインの「カスターニョ・ヘクラ」は、野生味ある品種個性が表れつつ、雑味がなく上品にまとまり優しい飲み心地。幅広い食事と合わせやすい、程よいボディーバランスが魅力だ。スペインを代表する人気料理のひとつ、パエリアとともにワイワイ飲めば、楽しい食卓となるに違いない！

そこで、どんなパエリアとの相性がよいのか、国際パエリアコンクール公式パエリア大使の結城優に聞いた。「程よくボディーのあるワインなので、濃厚な味わいのिकासミのパエリアと合わせたい。िकासミとワイン双方がもつ、若干ザラザラとした触感のバランスを重視。オイルやिकासミのコクをワインがスッカリ流し、終盤、鼻から抜ける香りがキレイに混ざります。カスターニョ・ヘクラは、後半にスパイシーさやコクがありつつ、料理全般を一本で通せるオールマイティーさをもっている。多彩な料理とともに人と人との時間を共有するカジュアルな食

アロス・ネグロ

散らしたニンニクの芽がシェフオリジナルのポイント。シャキシャキとした触感がアクセントとなり、香りも広がる。まったりとしたिकासミをたっぷり吸った米を噛み締めるごとに、うま味が湧出！



ARROZ
NEGRO



CASTANO
HECLA

カスターニョ・ヘクラ ボデガス・カスターニョ

CASTAÑO HÉCULA
BODEGAS CASTAÑO

タンニンがまろやかに溶けた完熟果実感、スパイシーさや鉱物感のバランスがよく、メリハリありみずみずしい。標高800m、石灰岩土壌で育つ樹齢35～60年のモナストレルを使用。樽熟成6カ月。(1,650円)

驚嘆のコストパフォーマンス！

カスターニョ・ヘクラの魅力に迫る

スペイン南東部のDOイエクラで地場品種モナストレルから造る、果実味あふれる「カスターニョ・ヘクラ」。ワインに詰まった魅力的な個性を最大限に享受できるシチュエーションとは？

Photo : Yosuke Owashi Text : Etsuko Tsukamoto

ANOCADO RESTAURANTE + (アノカドレストランテ+)

東京都杉並区成田東1-50-7-102 Tel: 03-6383-2183 <https://www.anocado.com>
料理はお任せコースで1日2組限定。金曜夜のみカウンター席でバレル営業を行なう。



CHIEF

結城優
MASARU YUKI

オーナーシェフ。2017年、スペインの「スエカ市国際パエリアコンクール」国際部門で日本人チームとして初優勝。「国際パエリアコンクール」公式パエリア大使に就任。

卓にぴったりです”。パエリア以外では、生ハム、干し鰯のコロッケなど、脂分のあるタパス料理にも！「現地では、大皿に盛った生ハムやチョリソとかを食べつつ、おしゃべりしながら飲んでるんじゃないかな。このワインは、人と人との距離をそっと縮めるかのようなフレンドリーさが魅力です」。気のおけない仲間達とともに、熱々のパエリアを囲みながらカスターニョ・ヘクラを満喫したい。

CASTAÑO

THE ART OF MONASTRELL




FAMILIA
CASTAÑO

HÉCULA

Monastrell


FAMILIA CASTAÑO

AGRI

YOKOHAMA WINE COLLECTION

〒231-0015
神奈川県横浜市中区尾上町6-86-1関内マークビル1階
TEL:045-212-5588



@agri.wine



agri_corporation

アグリ株式会社

<https://www.ywc.co.jp>



アグリワインチャンネル

配信中)))



カスターニョの
インタビュー動画はこちら

