

Oleum Artis オレウム アルティス

スペイン産 エクストラ バージン オリーブオイル

1292年までさかのぼることができる、グリニオン侯爵の所有地、ドミニオ・デ・バルデブーサは、気候がぶどう及びオリーブに理想的で、繊細で深い味わいをもたらします。現グリニオン侯爵であるカルロス・ファルコ氏は、この恵まれた土地に勇気づけられながらワイン造りに励み、そして、現在はワールドクラスのエクストラ・バージン・オリーブオイルの研究にも携わっています。

マルケス・デ・グリニオンのワイン同様、エクストラ・バージン・オリーブオイルもこのバルデブーサの地で造られます。歴史あるバルデブーサの領地内の2区画、**Capilla del Fraile** : **カピージャ・デル・フライレ**と、**Castillo de Villalba** : **カスティージョ・デ・ビジャルバ**のオリーブから生まれます。



この100ヘクタールの区画には、近代的な手法により、およそ30,000本のオリーブの木が栽培されています。3分の2は**Picual (ピクアル)**種で、アンダルシア州ハエン県で多く栽培される品種です。ポリフェノールが豊かで、酸化しにくく保存に適しています。

このカピージャ・デル・フライレの高地と涼しい気候が、**ピクアル種に複雑みと繊細さ**をもたらし、世界中のオリーブ専門家を驚かせました。

残りの3分の1は**Arbequina (アルベキーナ)**種です。元来、カタルーニャ州内陸、ジェイダ近郊のポルハス・ブランカス地方の品種です。この品種のオイルは**果実味と優しい味わい**が特徴です。

カスティージョ・デ・ビジャルバの区画では、100年もの年月を重ねた丘に、カスティージャ・ラ・マンチャ州の土着品種である、**Cornicabra (コルニカブラ)**種を栽培しています。

なお、この区画には、区画名と同名の、10世紀のテンプル騎士団の城の遺跡が残っています。

これらのオリーブ樹は、ドミニオ・デ・バルデブーサやエル・リンコンで栽培されるぶどう樹同様の灌漑システムとストレスコントロールがなされ、オリーブの果実の品質管理は徹底されています。

高品質のエクストラ・バージン・オリーブオイルを得るためには、品種についても、**収穫のタイミングが最も重要**です。果実の理想的な状態は、わずか5～6日ほどしかないためです。

果実が傷つくのを防ぎ、手作業で素早く収穫するために、楕(くし)状の農具や、逆さにした傘が装着されているバイブレーターを使用して収穫する方法を用います。果実の処理は、収穫から2時間以内に行うことが必須となります。



圧搾・抽出設備と、その開発者であるイタリア人のマルコム・ゲッツ博士。

この、『オレウム・アルティス Exバージン・オリーブオイル』のオイルプレス機は、圧搾・均等化・抽出を複合した最先端設備で、専門家からも非常に画期的な手法だといわれています。

この方法の利点は、全工程において継続的に高品質を保つ調整が可能という点であり、温度の完全なコントロール(約22℃)、衛生管理(加圧された飲料水による自動洗浄)、そしてなにはなくとも、酸化を防止(真空ポンプ使用)することができるのです。



オリーブオイルは、酸化の原因となる水分を除去するために、圧搾してろ過され、窒素が充満したステンレススチールタンクに保管されます。

そして、ボトルングは、瓶詰めしてからお客様の手に届くまでの時間を最小限にとどめるため、出荷直前に行われます。

『オレウム・アルティス エクストラ・バージン・オリーブオイル』は、抜きん出た高品質と高栄養価で、ハイ・スタンダードのプロフェッショナルに向けて造られた食材です。

まるで、中世の錬金術師がいかなる金属も黄金に変えてしまうように、このオリーブオイルは、様々な食材を最高の料理へと高めてくれます。

OLEUM ARTIS Extra Virgen Olive Oil

オレウム アルティス (エクストラ バージン オリーブオイル) 弊社コード MG010

その純度が一目でわかるほどに輝く、ほのかに緑みを帯びた黄金色。アロマはすばらしくいきいきとしていて、強く、グリーンなトマトや刈りたての芝、そしてアーティチョークと緑のアーモンドを思わせる。口に含むと、見事に凝縮した野菜、ナッツ、バナナのようなアロマが広がる。その高いポリフェノール度が伺える、ピリッとした心地よい刺激を感じ、大変長い余韻を楽しめる。98%紫外線をカットするボトルを採用しています。

2013年ビンテージは、『OLIVE JAPAN 2014』国際オリーブコンテストにて金賞を受賞致しました。

【商品名の由来】

“オレウム・アルティス”はラテン語で、スペイン語に直すと‘Arte de Aceite’ (アルテ・デ・アセイデ)、『オイルの芸術』を意味します。



オリーブ品種	テイスト	酸度	容量	料理
アルベキーナ 60% ピクアル 40%	ストロングタイプ	0.09	500 ml	そのままシンプルなパンにつけて。