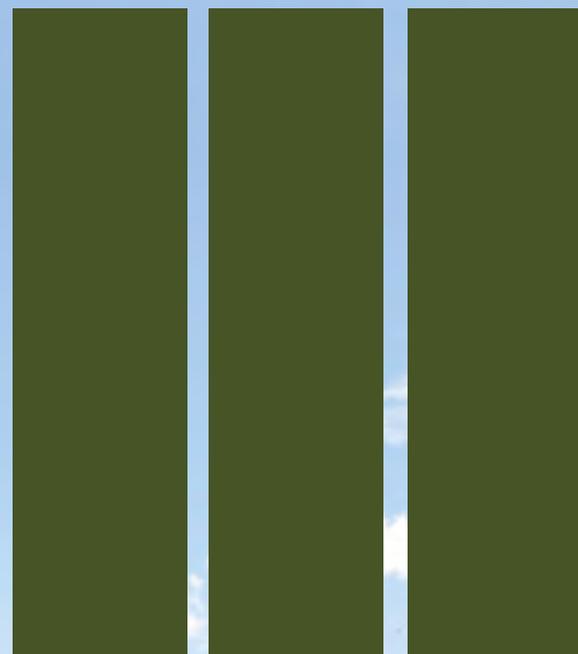


一流に選ばれるメスカル



LA MEDIDA® MEZCAL

メスカル 新しいクラフト・スピリッツ

元々はメキシコの伝統的な蒸留酒でありながら、
昨今の世界的なクラフト・スピリッツ人気の高まりの中、
欧米でも高い注目を浴びているメスカル。

ワインが葡萄の品種によって飲み分けられるのと同様、
マゲイ(アガヴェ、リュウゼツラン)の品種によって
多様なフレーバーのバリエーションを持つことがその魅力のひとつです。

また、完全な手作業の生産工程において、
地面に掘ったオーブンで火山岩に薪をくべてマゲイを蒸し上げることにより、
他のお酒にはない独特のスモーキーなフレーバーを伴う点も、メスカルの特長です。

日本ではまだ殆ど知られていない、
どこか神秘的かつ伝統的なメキシコの”新しい”クラフト・スピリッツを、
是非この機会にお愉しみください。



ラ・メディダ “基準”となるメスカル

CRM (メスカル規制委員会) の創立メンバーの一員でもあり、メスカル人気の火付け役となったデル・マゲイのローンチ時の味決めにも携わったファミリーが手掛ける自身のブランドが、LA MEDIDAです。

メキシコ先住民族の血を引く熟練の生産者の手により、450年の伝統をもって、完全な手作業、100%オーガニックで生産されたメスカルは、メスカルを構成する様々な要素のバランスを保つため、45%前後のアルコール度数になるように調整されます。

近年、メスカルの世界では、“アンサンブレ”という、複数のマゲイをブレンドした商品の生産量が増加してきていますが、LA MEDIDAでは、それぞれに個性を持ったマゲイの特性に敬意を払い、それらを最大限に引き出すため、これらをブレンドするということをしません。

その結果、それぞれのマゲイの際立ったアロマやフレーバーが引き出された、最高品質のメスカルが作られるのです。

全てのメスカルの”メジャー＝基準(MEDIDA)”となるLA MEDIDAを通じて、栽培種から野生種に至るまで、最低でも7～10年、ものによっては30年以上の生育を経たマゲイの個性をお楽しみ下さい。

食前、食後、食中に

それぞれのマゲイの特性を最大限に発揮したアロマやフレーバーを持ったLA MEDIDAの各商品は、メキシコ・シティのQUINTONILやPUJOL、ニューヨークのCOSME等、World Best Restaurant 50の常連レストランを中心に、多くのトップ・クラスのレストランで取り扱われています。

マゲイ毎に異なる個性、エッセンスを持ったLA MEDIDAの各商品は、食前、食後、食中と様々なシチュエーションで楽しむことができます。

アワード、サーティフィケーション

オーガニック認証からサステナビリティ関連の認証まで、LA MEDIDAは多くのサーティフィケーションを取得しています。



LINE UP



ESPADIN エスパディン



最も多く流通しているマゲイ（アガヴェ、リュウゼツラン）で、5～7年をかけて成熟します。シトラス感と高い糖度がその特徴です。

スパイシーな食べ物とともに、もしくはそのまま飲むことをお勧めします。

45% 50ml / 250ml / 750ml



ESPADIN QUIATONI キアトーニ



車すら入ることのできない場所で、7～9年の成熟を経たマゲイは、蒸留後にガラス容器で6か月以上の安定化を経て、まろやかなボディと独特のシトラス感とスパイス感、アニスや木のフレーバーを持った特別なメスカルを産み出します。

LA MEDIDAの中でも特別な一本です。

48% 50ml / 250ml / 750ml



TOBALA トバラ



最も認知されているマゲイの一つです。アロマチックな揮発成分を含むことから、高品質のメスカルを産み出します。

食前に食前酒として飲むのに適しています。

サンフランシスコ・ワールド・スピリッツ・コンペティション銀賞受賞。

44% 50ml / 250ml / 750ml



ARROQUENO アロケーニョ



メスカルに使われるマゲイでは最長の寿命を誇るものの一つです。成熟には8～15年の年月が必要です。

最も糖分を含むマゲイの一つで、非常に甘くフルーティーなフレーバーをメスカルにもたらしめます。

47% 50ml / 250ml / 750ml



BICUISHE ビクイシェ



その甘さから食用として広く認知されている野生のマゲイです。成熟するのに9～10年かかります。その全てを余すところなく利用するために、葉を切り落とした後に1年半程度、球茎部の厚みが増すのを待ちます。結果として、旨味のある甘いメスカルになるのです。

47% 50ml / 250ml / 750ml



TEPEZTATE テペスタテ



このマゲイは直径2～3メートルの薔薇状に育ち、黄色い花をつけます。その成熟には25～30年がかかります。それほど勾配が急ではない、石灰質で乾いた日当たりの良い岩場を好み、それほどに深くない表層に根を張ります。このマゲイから作られたメスカルは、複雑かつ精緻で繊細なものになります。

46% 50ml / 250ml / 750ml



MADRECUISHE マドレクイシェ



メキシコ南部の乾いた土地で生育するこのマゲイは、その周縁部に黒い棘を持つことが多く、巨大なバリアで身を守っているかのようです。栽培にもよく適応し、干ばつや霜にもよく耐えます。そのメスカルは、食前酒にもよいですし、メキシコ料理の食中酒としてもよく合います。

46% 50ml / 250ml / 750ml

販売総代理店



株式会社フィデア

105-0014 東京都港区芝2-26-6-1F

<https://fidea.in>

御見積、取扱酒販店などのお問い合わせ

✉ info@fidea.in

☎ 03-6435-0931