ヴィーニョ・ヴェルデは白ワインの産地として今ではすっかり定着しましたが、昔は、赤ワインの産地だったことをご存知でしたか?
そんな歴史を紐解きながら今のヴィーニョ・ヴェルデを担う若い生産者をご紹介します。
ポルトガルに残るいくつかの文献によると、14〜16世紀にヴィーニョ・ヴェルデのモンサンからイギリスへ出荷されていた赤ワインが、”ブルゴーニュワインの代替品として実に素晴らしいワインだ”と明確に示していることがわかっている。
そのことを知った日から、ワインプロデューサーであるコンスタンティーノ・ラモスは、このヴィーニョ・ヴェルデでの赤ワインの伝統を復活させるというアイデアに密かに着手することにしたのだった。
ヴィーニョ・ヴェルデの生産者として”アルヴァリーニョの父”という名で皆から慕われているワインプロデューサー、アンセルモ・メンデスの「右腕」として活躍したあと、樹齢70年の素晴らしいブドウ畑を見つけ、古代品種を蘇らせながら、軽やかな色、フレッシュでいてインパクトのある酸味、非常にエレガントで、低アルコールのワインを造り出すことに成功した。
ブドウ園はポルトガル北部のモンサン市の最上部にあるリバデモウロとタンジルにあり、 ワインへの人為的介入は最小限に抑え、手作業でラベルと番号を付けたクラフトワインだ。
5年前から始まったプロジェクト”TURRA”は、セロリコ・デ・バスト地区でヴィーニョヴェルデのフレッシュさを思う存分楽しめるワインを生み出している。そして、ポルトガルに数いる醸造家の中から素晴らしいワインを造る醸造家に贈られるエノロジスト・オブ・ザ・イヤーにも選ばれた。これから益々目が離せないワインメーカーである。

Constantino Ramos / コンスタンティーノ ラモス

Zafirah 2020 / ザフィラ 2020

参考小売希望価格 3,100 円(税別)

産地：ポルトガル　ヴィーニョヴェルデ

土壌：ポルトガル北部のモンサンの最上部にあるリバデモウロ タンジルにある標高 250m の平均樹齢 70 年の 0.4ha の花崗岩土壌の畑

タイプ 赤　容量 750ml　Alc11.3%

品種：アルバレリャオンを主体にボラサル、ペドラル、エスパデイロ、ヴィニャオ等のフィールドブレンド

醸造：手摘み収穫、除梗、発酵前低温浸漬 48 時間。圧搾。スキンコンタクトなし。天然酵母による自然発酵。

熟成：3 分の 1 をステンレスタンク、3 分の 2 を使用済みのフレンチオーク樽で 6 ヶ月の熟成。

テイスティング：明るいルビー色。山葡萄のようなワイルドな香りと、いちごやビーツ、マッシュルーム、バルサミコ酢の香り。フレッシュでイキイキとした新鮮な酸味と樽熟成からくる優しいまろやかさのバランスが素晴らしい。

生産量　3500 本

Constantino Ramos / コンスタンティーノ ラモス

AFLUENTE 2019 / アフルエンテ 2019

参考小売希望価格 4,460 円(税別)

産地：ポルトガル　ヴィーニョヴェルデ

土壌：ポルトガル北部のモンサンの最上部にあるリバデモウロ タンジルにある標高 250m の花崗岩土壌の畑

タイプ 白　容量 750ml　Alc.12.5%

品種：アルヴァリーニョ

醸造：手摘み収穫、除梗、使用済みのフレンチオーク樽で自然発酵。

熟成：そのまま同じ樽で 9 ヶ月の熟成後、9 ヶ月の瓶内熟成。

テイスティング：ミネラル感とフレッシュな酸味。野花の可憐な香りと若干のスパイス感。樽からの控えめながらにスモーキーな香りで軽やかさとエレガントさが融合。ストレスのない爽やかな酸味がフレッシュさを際立たせている。

TURRA / トゥーラ

TURRA PET-NAT 2021 / トゥーラ ペットナット 2021

参考小売希望価格 3,280 円(税別)

産地：ポルトガル　ヴィーニョヴェルデ

土壌： ヴィーニョ・ヴェルデの中でも内陸部に位置するセロリコ・デ・バスト地区にあり、標高 350m、南西向きの花崗岩土壌。海風の影響をほとんど受けない。暑く乾燥した夏と、寒く雨の多い冬が、ワインを特別なものにする。

タイプ ペットナット　　容量 750ml　　Alc11.5%

品種：アザル 100%

醸造：手摘み収穫、除梗。果汁は重力によってタンクに運ばれ長い発酵を行い、瓶詰めされる。亜硫酸塩を添加せず、ノンフィルター。

テイスティング：リンゴ、バナナ、カリン、トロピカルフルーツの第一アロマと発酵アロマ。ソフトな泡と生き生きとした酸味。とてもフルーティーで花のようなニュアンス。

※できるだけ時間をかけて抜栓してください。

TURRA / トゥーラ

TURRA PET-NAT ROSE 2021 / トゥーラ ペットナット ロゼ 2021

参考小売希望価格 3,280 円(税別)

品種: ラボ・デ・アーニョ 100%

産地：ポルトガル　ヴィーニョヴェルデ

土壌： ヴィーニョ・ヴェルデの中でも内陸部に位置するセロリコ・デ・バスト地区にあり、標高 350m、南西向きの花崗岩土壌。海風の影響をほとんど受けない。暑く乾燥した夏と、寒く雨の多い冬が、ワインを特別なものにする。

品種：ラボ・デ・アーニョ

醸造：忘れ去られたラボ・デ・アーニョという品種から作られたワイン。

手摘み収穫、除梗を行う。美しいバラ色で、エレガントで繊細なワインを得るために、マセラシオン等を行わない。マストは重力によってタンクへ運ばれる。長い発酵を行い、瓶詰めして終了。亜硫酸塩を添加せず、ノンフィルター。

テイスティング：イチゴ、ラズベリー、ブルーベリー、バナナ等の一次発酵のアロマ。口の中に赤い果実と野生の果実、ソフトで力強い泡がある。フレッシュでダイレクトな酸味。

※できるだけ時間をかけて抜栓してください。

TURRA / トゥーラ

TURRA Branco 2020/ トゥーラ ブランコ 2020

参考小売希望価格　2,280 円(税別)

産地：ポルトガル　ヴィーニョヴェルデ

土壌：　ヴィーニョ・ヴェルデの中でも内陸部に位置するセロリコ・デ・バスト地区にあり、標高 350m、南西向きの花崗岩土壌。海風の影響をほとんど受けない。暑く乾燥した夏と、寒く雨の多い冬が、ワインを特別なものにする。

タイプ　白　　容量 750ml　　Alc12.5%

品種：アルヴァリーニョ、アリント、アザル

醸造：手摘み収穫、畑では熟成と健康状態が完璧な状態のブドウの房だけを収穫。除梗。ブドウ全体をソフトにプレス。ブドウ果汁を重力でタンクに運び、低温清澄化。長期間の発酵。

熟成：定期的にバトナージュを行いながら、5 ヶ月間澱とともに熟成。

テイスティング:トロピカルフルーツやパッションフルーツのようなフルーティな香りと、ほのかに花のようなエレガントなタッチ。フレッシュな酸味とミネラル感あふれる味わい。骨格がありクリーミーな口当たり。

TURRA / トゥーラ

TURRA　Tinto 2019 / トゥーラ ティント 2019

参考小売希望価格　2,370 円(税別)

産地：ポルトガル　ヴィーニョヴェルデ

土壌：　ヴィーニョ・ヴェルデの中でも内陸部に位置するセロリコ・デ・バスト地区にあり、標高 350m、南西向きの花崗岩土壌。海風の影響をほとんど受けない。暑く乾燥した夏と、寒く雨の多い冬が、ワインを特別なものにする。

タイプ 赤　　容量 750ml　　Alc12.5%

品種：ヴィニャオン主体にラボ・デ・アーニョ

ヴィンハオを主体に、ラボ･デ･アーニョを数%使用したワイン。手摘収穫。除梗。よりエレガントに仕上げるため、マセラシオン等行わない。

果汁は重力によってタンクへ運ばれ、低温清澄化。長期間の発酵。

熟成：ステンレスタンクで 1 年熟成。

テイスティング:野生のベリー(熟したブラックベリー)とバルサミコやユーカリの葉の香り。フレッシュでダイレクトな酸味。脂肪分の多い料理と興味深い相性を見せます。

2017 年にポルトガルブティックワイナリーは誕生。
ドウロ地方とトラズ オス モンテスの 3 つのサブ地域の 1 つ、ポルトガル北部のプラナルト ミランデス、バイラーダで混植畑や時に非常に珍しいブドウが存在する畑を探して、地元の忘れられそうな農家と未来的に意味のある関係を築きながら、ワインを生産している。
これは、ポルトガルのワイン造りにおいて、忘れられた品種のアロマとフレーバーを救うことを目的とし、このように絶滅しそうな葡萄を「フィールドブレンド」で大切にしている。
彼らは、さまざまな標高、太陽への方位、土壌の種類の葡萄を持つべく、地域の様々な小さな区画のブドウ畑からワイン造りを行う。
彼らの哲学は「テロワール、ブドウ品種、そしてヴィンテージを完全に表現するワインを生産すること」。このため、ワインへの人為的介入は最小限に抑えられる。

Portugal Boutique Winery / ポルトガル ブティック ワイナリー
Boina Tinto 2019 / ボイーナ ティント 2019

参考小売希望価格　2,910 円(税別)

産地：ポルトガル ドウロ シマコルゴ、バイショコルゴ

土壌：北向きの標高 500mの花崗岩とシスト土壌と、南西向きの標高 250mに位置するシスト土壌。樹齢 60 年以上の古木。

タイプ：赤　　容量：750ml　Alc.14%

品種：トウリガ・フランカ、ティンタ・アマレラ、ティンタ・カルヴァーラ、ソウサオンが主体のフィールドブレンド。

醸造：手摘み収穫。除梗。破砕。2 日間のスキンマセラシオン。ステンレスタンクで天然酵母による自然発酵。優しくプレス。

熟成：ステンレススチールタンク(75%)、フレンチオーク樽(25%)

テイスティング：ルビー色。いちごや野生のベリーのようなアロマ。果実の新鮮さが魅力。果実味、イキイキとした酸味、シルキーなタンニンのバランスがよく、複雑みもありながら、心地よいフィニッシュ。

Portugal Boutique Winery / ポルトガル ブティック ワイナリー
Guyot Tinto 2017 / ギヨーティント 2017

参考小売希望価格　4,460 円(税別)

産地：ポルトガル ドウロ シマコルゴ

土壌：標高 450mのシスト土壌。樹齢 100 年以上の古木。

タイプ：赤　　容量：750ml　Alc. 13.5%

品種：100 年以上続く畑の 60 種以上の品種のフィールドブレンド

醸造：20 kg箱に手摘み収穫。完全除梗。花崗岩でできたラガーでの足踏み粉砕。温度管理をしながら天然酵母で自然発酵

熟成：500 リットルのフレンチオーク樽で 12 か月

テイスティング：すみれ色の混じった、くすみのあるザクロ色。野生の果実とバニラの香調に包まれたプラムのアロマ。複雑味に富み、樽の中でよく混ざり合ったスモークのバランス、シルキーなタンニンを感じる特徴的なストラクチャーと、フレッシュで長く続く後味。

Portugal Boutique Winery / ポルトガル ブティック ワイナリー

Goblet Branco 2016 / ゴブレット ブランコ 2016

参考小売希望価格　4,730 円(税別)

地域：地域：ポルトガル ドウロ

土壌：トラズ オス モンテスの標高 600m、花崗岩、シスト土壌。

タイプ：白　　容量：750ml　Alc.13.5%

品種：数十種類のぶどうのフィールドブレンド。

醸造：畑で入念に選別し手摘み収穫。完全除梗。24 時間スキンコンタクト。ソフトプレス。温度管理はせず、ステンレスタンクにて 5 日間の自然発酵。

熟成：澱とともにとても古いフレンチオーク樽で 18 か月の熟成。

テイスティング：塩気を帯びた酸味。クリーミーな深みある味わい。

生産量　2200 本

INDICIO

DOURO — PORTUGAL

Douro(ドウロ)のワインは果実味があって、力強くてしっかりとしたボディーで、、、という今までの概念に変化がもたらされる時が来た。
昔ながらのブドウ畑。昔ながらのブドウの作り方。昔ながらの品種のブレンド。昔ながらの醸造方法を批判的かつ建設的に分析した結果、ドウロワインのステレオタイプに新しい、、(もしくは古い)方法を試したのがワインライターのマルコ・ロウレンソと、ポートワインメーカーのアレクサンドル・ボテリョだ。

彼らは、過去に目を向け、よりエレガントで低アルコールでフレッシュなドウロワイン
(パーカー以前)をつくっていた時代に焦点を合わせ、ドウロ地方の土着のブドウ。ドウロに昔から伝わる醸造方法で、既存のドウロワインにアプローチすることにした。
葡萄は除梗せずブドウの房ごとタンクを満たすまで入れ、足踏み粉砕。
ガルガンダ・フンダ(赤)では、カルボニックマセラシオンによって純粋な果実の香りと軽やかさを楽しめる。こちらも除梗は行わないので茎はワインの全体的な特徴に影響を与え、酸味と少しの渋み、そして熟成の可能性をもたらしている。
畑もとても重要だ。熟度と酸のバランスを保てる古い畑で、ブドウ品種が混在している畑を探す。このような畑を探すことが真の冒険であり、ドウロの隅から隅までを旅をし、そのテロワールの特徴を読み取り、そこから何を得ることができるかについて考えることが「Indicio」。まさに「手がかり」を探すというプロジェクトである。歴史から得た手がかりで生み出した新しいドウロワイン。ぜひお試しを。

Indício / インディシオ

Indício 2018 / インディシオ 2018

参考小売希望価格 2,800 円(税別)

産地：ポルトガル　ドウロ

土壌：標高 400 メートルのセレイロス・ド・ドウロにある古い葡萄畑でドウロの伝統的な品種が混ざった混植畑。

タイプ 赤　 容量 750ml　 Alc11.5%

品種： 20 種類ほどの品種のフィールドブレンド

醸造：手摘み収穫、房ごとラガーにて足踏み粉砕。自然発酵。

熟成：古いフレンチオーク樽で 12 ヶ月の熟成。ノンフィルター。

テイスティング：赤いベリーの香り、ミネラル感あり、野菜の香り。エレガントかつ、スモーキー。

QUINTA DO JAVALI

ポルトガルとスペインの国境をまたぐ約 897km に渡って流れるドウロ川の中でも最も暑く乾燥する地域 Douro Superior に位置する Quinta do Javali。
ポルトガルのドウロ川の左岸、João da Pesqueira の Nagozelo do Douro 地区で、17 世紀から続くおよそ 18ha の畑を持つ小さなワイナリーだ。
そこでワインを造っているのはアントニオ メンデス。
彼が所有する畑には約 100 年を越えるブドウの樹が赤白合わせて 20 種類以上混植されている。(ポルトガルの古い畑は、大体が混植畑)
そして暑く乾燥するこの場所のブドウは、よく成熟し、ワインに丸みと甘さ、ジャムのような舌触りを生み出しますが、単に完熟しただけではない酸味やフレッシュさなども感じらる。
土壌はシスト。水源を求めて岩の隙間を太く、深く深く伸びていくブドウの根によって、栄養分やミネラルを力強く吸収し、ポテンシャルの高いブドウが誕生する。
味わい深くボディーのしっかりとしたワインをお好みなら、LOBATOS、RESERVA、OLD VINES を。軽やかな中にも香り豊かな味わいをお好みでしたらバイオダイナミック農法で造られる CLOS シリーズを。こちらは、畑のポテンシャルの高さを知ってもらうべく、標高や向きの違いをそれぞれ 3 種類のワインにしている。
ナチュラルなテイストがお好みなら Crazy や Pet Nat を。
どのワインも、人為的介入はとても少なく造られている。酸味と甘さの調和の取れたバランス。この場所に惚れ込み、美味しさをとことん追求したポルトガルの伝統的な造り方から生まれる Quinta do Javali の素晴らしいワインをぜひお試しを。

Quinta do Javali / キンタ ド ジャバリ

Crazy Javali Branco / クレイジージャバリ ブランコ

参考小売希望価格 2,910 円(税別)

産地：ポルトガル ドウロ

土壌：とても暑く、乾燥するドウロスペリオールに位置する標高 500 メートルシスト土壌

タイプ：白　　容量：750ml　　Alc.10%

品種：アリント、ヴィオシーニョ

醸造：手摘み収穫。除梗。プレス。

山で収穫された白ブドウの皮を加え、ステンレスタンクで自然発酵。

熟成：ステンレスタンクで 5 ヶ月間の熟成。

ボトリングの際、軽いろ過のみ。

テイスティング：レモンイエローの色調ミネラル感溢れるフレッシュな飲み口。

2020 年と 2021 年のワインをミックスして造っているためノンビンテージ。

バイオダイナミック農法

Quinta do Javali / キンタ ド ジャバリ

Crazy Javali Tinto / クレイジージャバリ ティント

参考小売希望価格 2,910 円(税別)

産地：ポルトガル　ドウロ

土壌：20 種類以上の品種が混在する約 100 年前の畑。

東向き 18ha、標高 700 メートルのシスト土壌。

タイプ：赤　　容量：750ml　　Alc.11%

品種：20 種類以上のフィールドブレンド

醸造：手摘み収穫。葡萄は潰さずに茎を完全に取る。

ステンレスタンクで自然なマロラクティック発酵を行う。ボトリングの際、

軽い濾過のみ。

熟成：ステンレスで 5 ヶ月間熟成。

テイスティング：魅力的なラズベリー色。

ストロベリー、ラズベリー、グーズベリー等の赤い果実の香り。

2020 年と 2021 年のワインをミックスして造っているためノンビンテージ。

バイオダイナミック農法

Quinta do Javali / キンタ ド ジャバリ

Javali Pet Nat Rose2021 / ジャバリ ペットナット ロゼ 2021

参考小売希望価格 2,910 円(税別)

産地：ポルトガル　ドウロ

土壌：20 種類以上の品種が混在する約 100 年前の畑。

東向き 18ha、標高 700 メートルのシスト土壌。

タイプ：赤　　容量：750ml　　Alc.11%

品種：20 種類以上のフィールドブレンド

醸造：手摘み収穫。除梗。ステンレスタンクで自然発酵。

アルコール発酵を終える前に瓶詰め。

テイスティング：華やかなラズベリー色。赤い果実とミネラル。口に含むと、フルーティーな香りと、フレッシュ感をもたらす酸味。色のイメージより、ドライな飲み口。バイオダイナミック農法

※できるだけ時間をかけて抜栓してください。

Quinta do Javali / キンタ ド ジャバリ

Clos Fonte do Santo Cherry Cap 2019/

クロス フォンテ ド サント チェリーキャップ 2019

参考小売希望価格　4,460 円(税別)

地域：ポルトガル　ドウロ

土壌：20 種類以上の品種が混在する約 100 年前の畑。

東向き 18ha、標高 700 メートルのシスト土壌。

タイプ：赤　　容量：750ml　　Alc.12%

品種：フィールドフレンド。

醸造：手摘み収穫。除梗。ラガーで粉砕のち自然発酵の後、

古いフレンチオーク樽でマロラクティック発酵。

熟成：古いフレンチオーク樽で 12 か月の熟成。

テイスティング：赤い果実の香りは主張しすぎず、バランス良く熟成されている。

いちご、ブラックベリー、ラズベリーなど熟した赤い果実の香り。

フレッシュで軽やかな酸味、活力あるミネラルも感じられる。

バイオダイナミック農法。

Quinta do Javali / キンタ ド ジャバリ

Clos Fonte do Santo Red Cap 2018/

クロス フォンテ ド サント レッドキャップ 2018

参考小売希望価格　4,910 円(税別)

地域：ポルトガル　ドウロ

土壌：20 種類以上の品種が混在する約 100 年前の畑。

東向き 18ha、標高 500～600 メートルのシスト土壌。

タイプ：赤　　容量：750ml　　Alc 12.5%

品種：フィールドフレンド

醸造：手摘み収穫。除梗。ラガーで粉砕のち自然発酵後、

古いフレンチオーク樽でマロラクティック発酵。

熟成：古いフレンチオーク樽で 12 か月の熟成。

テイスティング:いちご、ブラックベリー、プラムなどの熟した果実の濃厚な香り。

畑の中でも、日当たりのいい場所から収穫したブドウを使用することで、やや成熟した果実味を感じます。テロワールによってもたらされるミネラルも加わり、

エレガントな味わい。バイオダイナミック農法。

生産量：4000 本

Quinta do Javali / キンタ ド ジャバリ

Clos Fonte do Santo Blue Cap 2017 /

クロス フォンテ ド サント ブルーキャップ 2017

参考小売希望価格　7,280 円(税別)

地域：ポルトガル　ドウロ

土壌：20 種類以上の品種が混在する約 100 年前の畑。

南向き 18ha、標高 500～700 メートルのシスト土壌。

タイプ：赤　　容量：750ml　　Alc. 12.5%

品種：フィールドフレンド

醸造：手摘み収穫。除梗。ラガーで粉砕のち自然発酵後、

古いフレンチオーク樽と新しいフレンチオーク樽で自然発酵。

マロラクティック発酵。

熟成：古いフレンチオーク樽と新しいフレンチオーク樽で 12 か月の熟成。

テイスティング：黒梅、熟したブラックチェリーの香り。

畑の中でも日没の太陽が当たる場所に位置するため、ブドウのポリフェノールの豊富さが増し、ワインの色味、優れた舌触りを感じる。バイオダイナミック農法。

生産量：1269 本

Quinta do Javali / キンタ ド ジャバリ

Quinta dos Lobatos 2018 / キンタ ドス ロバトス 2018

参考小売希望価格　2,640 円(税別)

産地：ポルトガル ドウロ

土壌：20 種類以上の品種が混在する約 100 年前の畑。

東向き 18ha、標高 700 メートルのシスト土壌。

土壌：シスト

タイプ：赤　　容量：750ml　　Alc.14%

品種：ティンタロリス、トウリガフランカ等の 20 種類以上の混植

醸造:手摘み収穫。除梗。ポルトガルの伝統的なラガーと呼ばれる桶で足踏み粉砕。ステンレスタンクで自然発酵。マロラクティック発酵。

熟成：500ℓの仕様済みフレンチオーク樽で 6 ヶ月熟成。

テイスティング：いちごジャムとラズベリーの香り感じる強い存在感と、オーク樽での熟成によって程よく優しい香りが広がる。口の中でフルーティーなアロマと酸味を感じ、エレガントかつ、バランスのいい一本。

Quinta do Javali / キンタ ド ジャバリ

Quinta do Javali Reserva 2014 / キンタ ド ジャバリ レゼルヴァ 2016

参考小売希望価格　4,100 円(税別)

産地：ポルトガル ドウロ

土壌：20 種類以上の品種が混在する約 100 年前の畑。

東向き 18ha、標高 700 メートルのシスト土壌

タイプ：赤　　容量：750ml　　Alc.14%

品種：ティンタロリス、トウリガフランカ、トゥリガナショナル、ティンタサオン等の 20 種類以上の混植

醸造:20Kg の箱への手摘み収穫。除梗。プレス後、新しいフレンチオーク樽 50%、ステンレスタンクでそれぞれ自然発酵。マロラクティック発酵。

熟成：新しいフレンチオーク樽と、使用済みのフレンチオーク樽で 18 ヶ月熟成。低温安定化させず、軽く濾過。

テイスティング:熟した赤い果実の香り。いちごジャムとラズベリー。スパイシー。バニラとブリオッシュの香りを持ち、高品質のトースト香。シガーやカカオの深みある香りと味わい。

Quinta do Javali / /キンタ ド ジャバリ

Old Vines 2013 / オールド ヴァインズ 2013

参考小売希望価格　6,280 円(税別)

地域：ポルトガル ドウロ

土壌：とても暑く、乾燥するドウロスペリオールに位置する標高 500 メートル
シスト土壌

タイプ：赤　　容量：750ml　　Alc.14.5%

品種：ティンタロリス、トウリガフランカ、ティントサオ、トウリガナショナル等の 10 種類以上の混植

醸造：20Kg の箱への手摘み収穫。除梗。ラガーで足踏みしてブドウを潰す。
ステンレスタンクと新しいフレンチオーク樽で自然発酵のち
マロラクティック発酵。

熟成：新樽、古樽のフレンチオーク樽で 20 ヶ月熟成。

テイスティング：熟した赤い果実、ブラックプラム、ダークチョコレートとココア、樹皮、革の香り。高品質の樽の香りと、ワインのフルーティーさが見事に混ざり合います。口の中で広がる上品なタンニン。
エレガントで調和がとれたシルキーなボディ。

Quinta da Costa do Pinhão は、ポルトガル・ドウロのシマ・コルゴ地区 Pinhão にある美しい畑だ。
ここ場所からのワインは 2014 年に初めて造られた。
注目される生産者であるミゲル・モライスは 2007 年に祖父から畑を受け継いだ。17ha のグレード A のブドウ畑は標高 200m から 450m に位置し、南東から南西の日射に恵まれている。
樹齢はほとんどが 35 年以上、最も古いもので 80〜90 年である。
この土地は、6 世代以上に渡って彼の家族のものであり、過去には、有力なポートメゾンにブドウを売却したこともある。現在もベネフィシオ（ブドウの約 75%）をポートワイン用のソグラペに、一部の古木をニーポートに売っている。受け継いだ当初もポートワインの生産者にブドウを売りながら、「ブドウの木とブドウの手入れの方法」を学んできた。 人工的な化学薬品を一切使わず、ミゲルは有機農法の認定を受けるまでに成長した。

ドウロワイン造りへのシフトは、2014 年、つまり最初のヴィンテージに、古いワイナリーを建て替え設備を整えたときだった。
発酵はすべて自然発酵で、硫黄の添加は最小限に抑える。
コンクリート製のラガールで発酵させるため、酸素に触れる機会が多く、フレッシュでミネラルに富むワインが生まれる。ドウロにおけるニューウェーブのアプローチは、「凝縮感を取り除き、香りとスパイスとテクスチャーを入れること。ぜひ、この新しいドウロワイン、試して頂きたい。

Quinta da Costa do Pinhão / キンタ ダ コスタ ド ピニャオン

Gradual 2017 / グラデュアル 2017

参考小売希望価格 2,910 円(税別)

産地：ポルトガル ドウロ シマコルゴ

土壌：標高 300～400ｍの樹齢 40 年以上の畑。

雲母の混ざったシスト土壌。

タイプ：赤　　容量：750ml　　Alc：14%

品種：トウリガフランカ、ティンタ・ロリス、トウリガナショナル

醸造：手摘み収穫後、伝統的なラガーで天然酵母にて自然発酵。

熟成：古い 225 リットルと 400 リットルオーク樽で 12 ヶ月の熟成。

テイスティング： フレッシュな赤い果実やプラムのアロマ。スパイス、ブラックペッパー、クローブ、バルサミコのニュアンスも。

木の香りが溶け込み、しっかりとしたタンニンがストラクチャーに貢献し、飲みやすく、深みと余韻のある、熟成能力あるワインに仕上がっている。

Quinta da Costa do Pinhão / キンタ ダ コスタ ド ピニャオン

Quinta da Costa do Pinhão Tinto 2015 /

キンタ ダ コスタ ド ピニャオン ティント 2015

参考小売希望価格 4,460 円(税別)

産地：ポルトガル ドウロ シマコルゴ

土壌：標高 350～450ｍの樹齢 40 年のシスト土壌。

タイプ：赤　　容量：750ml　　Alc.13%

品種：ヴァラエタル、トウリガフランカ、ティンタロリス、トウリガナショナル

醸造：手摘み収穫後、除梗(60%)全房(40%)を伝統的な花崗岩のラガーで優しく足踏み粉砕。ステンレスタンクで自然発酵。長いスキンマセラシオン。

熟成：フレンチオーク樽で 18 ヶ月間の熟成。マロラクティック発酵。

テインティング：濃厚なダークフルーツのアロマ。タバコ、鉛筆の芯、ブラックペッパーの香り。しっかりしたタンニンが骨格を生み出しているが、非常にフレッシュ。熟成のポテンシャルを持つ優れたストラクチャー。

生産量：3190 本

ジョアン・タバレス・ダ・ピナは、何世代にもわたって守られてきた家族の土地で、Dão(ダオン)のテロワールを純粋に表現することに焦点を当てている。

美しい花崗岩の谷にあり、より多くの粘土地帯のある森に囲まれている彼の農場はペナルヴァ・ド・カステロの標高 500 メートルに位置する 40 ヘクタールのうち 13 ヘクタールにブドウが植えられており、畑ではジャエン、ルフェテ、トウリガナショナルの赤ブドウと、白ブドウのエンクルザード、シリア、ビカルが育ち、彼によって特別に植えられた若いブドウ畑では、絶滅しかけていた幾つかの地元の品種を生き返らせている。そしてブドウ園では、ジョアンは環境再生型農業を行う。

日本で自然農法で知られる福岡正信さんのやり方と同じ農法である。土を耕さず、土壌の栄養素を高めることで、彼の葡萄畑は様々な種類の草や自生の花で覆われている。菌やその他の病気から防ぐためにカモミールやラベンダー。様々な花の花粉は湿った春にブドウの木を保護する役割を担う。ブドウの木はオーク、松、ユーカリに囲まれていて、様々な鳥、ミツバチ、テントウムシ。そして土壌にはアリやミミズが生息する。有機化合物以外のものは全く使用せず、有機栽培で葡萄を育てる。

土壌は花崗岩と、ごくわずかに粘土土壌、そして非常に古い海洋堆積土壌を併せ持っている。

ブドウにとって、環境にとっていいことを自分の目や耳で確かめ、知識を深め、それを実行してきた彼だからこそ造ることができるワイン。それはとても自然的で、ピュアで、美味しい、活力あるワインとなっている。

Quinta da Boavista / キンタ ダ ボアビスタ

Tretas 2020 / トレタス 2020

参考小売希望価格　2,460 円(税別)

産地：ポルトガル　ダオン

土壌：ペナルヴァド・カステロ地域に位置する古い花崗岩と 5 億年前の海洋堆積物からなる粘土土壌。標高 550m の南向きの 13ha の畑。樹齢は 6 年。

タイプ：赤　　容量：750ml　　Alc：12%

品種：ジャエン90%、トウリガナショナル10%

醸造：手摘み収穫。除梗。4〜5 日のマセラシオン。ステンレス製ラガーで 8〜10 日間かけて自然発酵。マロラクティック発酵。ノンフィルター。

熟成：ステンレスタンクで澱と共に 8〜9 ヶ月の熟成。

テイスティング：ブルーベリーの香り、後味にチョコレートやカカオのようなタンニン。

若いブドウの木から造られた軽やかなスタイルの赤です。

Tretas は、ポルトガルでは glou glou(グルグル)と呼ばれる

軽やかで気軽に楽しめるワインです。冷やして飲むことをお勧めします。

生産量 7,700 本

Quinta da Boavista / キンタ ダ ボアビスタ

Rufia Mencia 2018 / ルフィア メンシア 2018

参考小売希望価格　3,190 円(税別)

産地：ポルトガル　ダオン

土壌：ペナルヴァド・カステロ地域に位置する古い花崗岩と 5 億年前の海洋堆積物からなる粘土土壌。標高 550m の南向きの 13ha の畑。樹齢は 6 年。

タイプ：赤　　容量：750ml　Alc：12%

品種：ジャエン 100%. 樹齢：6 年

醸造：手摘み収穫。除梗。2,20m x1,5m のステンレス製ラガーで皮付きのまま

8〜10 日間、温度管理なしで天然酵母による自然発酵。

熟成：澱と共にステンレスタンクで 8〜9 ヶ月。マロラクティック発酵。濾過なし。

テイスティング：パッションフルーツやマンゴー等のトロピカルフルーツの香り。

クランベリー、赤スグリ、ザクロ等の生き生きとした酸味。

フレッシュで活気あふれるまさに Dão らしいワイン。

ほのかに緑豊かな森の香りも感じられ、重すぎず、軽すぎず、肩肘張らずに日常でお食事とともに飲んでいただきたい 1 本。

生産量　3250 本

Quinta da Boavista / キンタ ダ ボアビスタ

Tinto RUFIA 2018 / ティント ルフィア 2018

参考小売希望価格　3,190 円(税別)

産地：ポルトガル　ダオン

土壌：ペナルヴァド・カステロ地域に位置する古い花崗岩と 5 億年前の海洋堆積物からなる粘土土壌。標高 550m の南向きの 13ha の畑。樹齢は 6 年。

タイプ：赤　　容量：750ml　　Alc：12%

品種：ルフェテ 50%,ジャエン 25%,トウリガナショナル 25%

樹齢：6 年

醸造：手摘み収穫、除梗。2,20m x1,5m のステンレス製ラガーに蓋をして 8〜10 日間のスキンマセレーション。温度管理なしで天然酵母による自然発酵。

熟成：澱と共にステンレスタンクで 8〜9 ヶ月、その後 1 年かけて熟成。

マロラクティック発酵。ノンフィルター。

テイスティング：レッドベリーとダークベリー、タバコ、バルサミコのタッチ。ブルーベリー、レッドカラント、ザクロの香りが口の中に広がる。

花崗岩のミネラル感もある。 生産量　5,600 本

RAMILO

ポルトガルワインのミネラル、美しい酸に驚かれる方も多いかもしれませんが、ここにまた新たな新鮮さをを併せ持つワイナリーをご紹介します。

Ramilo(ラミロ)。20 世紀初頭、ラミロ家の曽祖父マヌエル・フランシスコ・ラミロが土地の大部分をワイン生産に充てていたため、ラミロ家にワインがもたらされた。

しかし、次の世代は 20 世紀半ばのヨーロッパの経済危機により、ブドウ畑の山地の地形による高い生産コストが補償されなくなり、また、この地域の険しい地形での時間と過酷な労働のために、ブドウ畑は徐々に姿を消してしまうのだ。それにより、他の地域のワインの販売とマーケティングに集中した時代もあったが、始まりから 4 世代後の 2013 年。

ヌーノ・ラミロとペドロ・ラミノは、彼らの父親から 4 世代にわたる家族の伝統を受け継ぐよう伝えられた。しかも、自分たちの方法でワインを造るという条件付きで。

その瞬間から、ペドロ・ラミロとヌーノ・ラミロの兄弟はこの地域の数千年にわたる伝統を取り戻すべく、すべてを捨てて原点に立ち返った。まずはぶどう農園を復旧させ、古いブドウの木を救い、新しい木を植え、コラレスの本物のブドウ畑と、この地域の高貴な品種を忘却の彼方から救い出すことに成功した。

彼らの使命は、一族の遺産と伝統に敬意を表し、有名なコラレスワインの産地にあるキンタ・ド・カメイジョと、歴史的な町シントラとマフラの間にあるアルケイダン村にあるキンタ・ド・カサル・ド・ラミロでワインを生産すること。

海に近いにもかかわらず、リザンドロ川の深い渓谷とそこに合流する無数の小川が、朝晩の湿度と午後の暑さを特徴とする微気候を生み出し、成熟期には 30℃に達することもしばしば。この気候と岩石質の土壌が、非常に特殊なワインの生産を可能にし、国内の他の産地では必ずしも容易ではないバランスを生み出す。

ポルトガルのワインの歴史でも大切な場所であり、素晴らしい産地、”コラレス”から届く RAMILO のワイン、どうぞお試しください。

RAMILO / ラミロ

RAMILO BRANCO 2021 / ラミロ ブランコ 2021

参考小売希望価格 2,500 円(税別)

産地： ポルトガル　リスボン

土壌： 粘土石灰岩、砂土壌

タイプ：白　　容量：750ml　　Alc.13%

品種：アリント、ヴィタル、ヴィオシーニョ、アルヴァリーニョ

醸造：手摘み収穫、除梗、手作業でプレス、ステンレスタンクで
天然酵母での自然発酵。

熟成：ステンレスタンクで 4 ヶ月の熟成。

テイスティング：フローラルでフルーティなアロマ。わずかに柑橘の香り。
ミネラル感と塩味のある口当たりでエレガントなストラクチャーを備えている。
アリントは酸、骨格、柑橘系の活力を、ヴィオシーニョとアルヴァリーニョはボディ、熟した果実、アロマのエレガンスをもたらしている。
石灰岩の土壌は、火打石のようなミネラルと草のようなニュアンスをもたらし、大西洋に近いこの畑は、地元の気候に影響を与え、ワインにわずかな塩味と新鮮な後味を残し、非常に食事に適したワイン。

RAMILO / ラミロ

RAMILO TINTO 2020 / ラミロ ティント 2020

参考小売希望価格 2,500 円(税別)

産地： ポルトガル　リスボン

土壌： 粘土石灰岩、砂土壌

タイプ：赤　　容量：750ml　　Alc.13%

品種：カステラオン、アラゴネス、トウリガナショナル

醸造：手摘み収穫。カステラオンとアラゴネスは花崗岩のラガーで足踏みして自然発酵。トウリガナショナルは、 カーボニックマセレーションを行う。

熟成：ステンレスタンクで 16 ヶ月の熟成。無清澄、ノンフィルターで瓶詰。

テイスティング：深みあるバイオレットカラー。トウリガナショナルとカステラオンのフローラルなアロマとアラゴネスのエレガンスさのバランス。
トウリガナショナルとアラゴネスは美しく熟したダークベリーの果実をもたらすが、このワインに生命を吹き込むのはカステラオン。酸味とフレッシュさ、そして酸味のある明るいチェリーが加わる。葉のような草のような美しいノートと素朴さがタンニンの構造にあり、バランスをとっている。

QUINTA VARZEA DA PEDRA

DOC ÓBIDOS - PORTUGAL

ヴァルジア ダ ペドラはリスボンワインのサブリージョンであるオビドス DOC の大西洋（20 km)、オビドスラグーン、モンテジュント山（15km）の間のボンバラルに位置する。この場所には、長いワイン造りの歴史がありオビドスのワインは「上質なワイン」と呼ばれてきた。

エミディオ家は、1910 年以来、オビドスに非常に近いボンバラル郊外の土地で 4 世代にわたってワインと梨を生産してきたが、2015 年にアルベルトとトーマスの 2 人の兄弟によって、それまでの伝統に新しい情熱が加わった。26 ヘクタールの古い土地を改装し、新しいブドウ園は主にフェルナンピレスとアリントが植えられ、セラーは高品質のワインを造るために改造され、小さいながらも注目に値する高品質のワインを生み出すようになった。

ブドウ園の面積は 12ha。ヴィーニャ・ダ・ガファ、ヴィーニャ・ダ・フォンテ、ヴィーニャ・ダ・アダンロボの 3 つの畑で構成され、大西洋の強烈なそよ風、寒い夜、粘土石灰岩の土壌は、ワインに個性を与える。ヴィーニャ・ダ・ガファでは、鮮度とミネラルに満ちたフェルナンピレスとアリントを育て、ヴィーニャ・ダ・フォンテでは、若いソーヴィニヨンブランを育てている。この外来種のブドウは、この新鮮な大西洋の微気候によく適応している。

モンテジュント山に近いヴィーニャ・ダ・アダンロボでは、ずっと昔にオビドスに輸入されたシラーと、トウリガナショナルを育てている。これらのブドウから、色、果実、ボディ、そしてフレッシュさを併せ持つ典型的なオビドスの赤ワインが造られる。

トマス・エミディオは言う。

「私たちはワインに話をさせます。彼らの準備が整うと、私たちに教えてくれます。」と。

強いアイデンティティを持つ DOC オビドスワイン。ぜひお試しを。

Quinta varzea da pedra / キンタ ヴァルジア ダ ペドラ

Tinto 2020 / ペドラ ティント 2020

参考小売希望価格　2,280 円(税別)

産地：ポルトガル　リスボン

土壌：オビドス地区、オビドス湖、モンテジュント山の間に位置するボンバル。

大西洋の強烈な海風を受けた西向きの 12ha の粘土石灰質土壌の畑。

タイプ　赤　　容量 750ml　 Alc 12.5%

品種：トウリガナショナル 100%

醸造：手摘み収穫、除梗、ラガールと呼ばれる伝統的な石でできた桶で自然発酵。

熟成：ステンレスタンクで 12 ヶ月間熟成。

テイスティング：ソフトなタンニンと、この地域ならではのフレッシュ感も混在。

お肉だけでなく、魚料理との相性も良い。

生産量 4020 本

彼らのワインを初めて飲んだのは、ポルトガルの青空の下。
彼らのワインが気になり会う約束をしたところ、ワインとグラスを掲げて現れた Guilerme。
そのまま近くの広場でテイスティングが始まり、私たちだけだったテイスティング会場は、面白そうなワインに興味を持った各国のワインショップのオーナーや、インポーター、同じくワインを造るワインメーカーたちが集まり、賑やかなテイスティングタイムとなった。
真摯な思いでワインを造る気持ちと、彼らのワインのエチケットのギャップに楽しい予感しかせず、今がある。

ワイン醸造学校に通う 3 人の友人達の論文プロジェクトとして始まった彼らのワイン造りは、ポルトガルで最もエキサイティングな自然派ワインのプロジェクトの一つとなった。
学校を卒業した後、彼らは古い倉庫をワイナリーにし、本格的にワイン造りを始める。
ラベルは地元のアーティスト達が手がける。探究心があって、新鮮なパンクロックやグラフィティアーティストの美学をワイン造りにも表している。

粘土石灰質土壌のトレシュベドラシュのカベサ ゴルダからはフェルナンピレス、アルヴァリーニョ、トウリガナショナル、カステラオン。標高 450m のダオン地方、ネラスの Tazem(タゼム)では花崗岩土壌のブドウ畑からエンクルザード、ティンタピニェイラ(ルフェテ)やアルフロシェイロを。標高 750m の花崗岩土壌のトラズ・オス・モンテスからは、ティントカオンとバスタードをそれぞれ手作業で収穫し、天然酵母を使い、亜硫酸塩は瓶詰め時の時のみと、ワイン作りはごく自然的に行われる。

Vinhos Aparte / ヴィニョス アパート

SUPERAVIT　2021 /　スペラヴィット 2021

参考小売希望価格 2,910 円(税別)

産地：ポルトガル リスボン×ダオン×トラズ・オス・モンテス

タイプ：白　　容量：750ml　　Alc.12.5%

品種：アリント、エンクルザード、フェルナオン・ピレス、ヴィオシーニョ

醸造：手摘み収穫。アリント、エンクルザード、ヴィオシーニョを優しくプレスし、2 時間の足踏み粉砕。フェルナオン・ピレスは、48 時間のスキンコンタト。それぞれ、土着酵母による自然発酵。マロラクティック発酵。

熟成：古い(4〜8 年)フレンチオーク樽で 6 ヶ月の熟成。

ボトリング 1 ヶ月前にブレンド、ノンフィルター。

テイスティング：レモン、ライムの皮、カリン、バジル、ジャスミンのような清潔感あるフレッシュな香りとややレモンのような柑橘系の香り。ソフトなタンニン。生産量：1300 本

Vinhos Aparte / ヴィニョス アパート

CLASSIQUO　2021 / クラシコ 2021

参考小売希望価格 3,550 円(税別)

産地：ポルトガル リスボン×ダオン×トラズ・オス・モンテス

タイプ：白　　容量：750ml　　Alc.12.5%

品種：アリント 30%、エンクルザード 20%、ヴィオシーニョ 40%、
フェルナオン・ピレス 10%

醸造：手摘み収穫。アリント、エンクルザード、ヴィオシーニョは優しくプレスし、2 時間の足踏み粉砕。フェルナオン・ピレスは 48 時間のスキンコンタクトを行う。土着酵母による発酵。マロラクティック発酵。

熟成：古い(4〜8 年)フレンチオーク樽とステンレスタンクで 6 ヶ月の熟成。

ボトリングの 1 ヶ月前にブレンド。ノンフィルター。

テイスティング：クリーン、フルーティー、グリーンアップルやライムの皮、白い花、ハーブの香り。生産量：3500 本

Vinhos Aparte / ヴィニョス アパート

AMBAR 2021 / アンバー 2021

参考小売希望価格 4,550 円(税別)

産地：ポルトガル リスボン×セトゥバル

タイプ：オレンジ　容量：750ml　Alc.12%

品種： モスカテルグラウド、アリント

醸造：手摘み収穫。モスカテルグラウドは、除梗し、オープンラガーに移し土着酵母で発酵。約 7 日間のスキンコンタクト。その後 2 時間の足踏み粉砕したアリントとブレンド。優しくプレスし、古樽でマロラクティック発酵。ボトリングの前に澱引きを行う。ノンフィルター。

熟成：古い(4～8 年)フレンチオーク樽で 6 ヶ月の熟成。

テイスティング： フルーティー。ピーチ、パッションフルーツ、オレンジの葉、スパイス。味わい ミディアムボディ、フレッシュでソフトなタンニン。

生産量：8000 本

Vinhos Aparte / ヴィニョス アパート

SUPERAVIT　Tinto 2020 / スペラビット ティント 2020

参考小売希望価格 2,910 円(税別)

産地：ポルトガル リスボン×トラズ・オス・モンテス

タイプ：赤　容量：750ml　Alc.12.5%

品種：カステラオン 40%、ティンタロリス 20%、ティントカオン 20%

醸造：手摘み収穫。2 時間の足踏み粉砕。6～7 日間のスキンマセラシオン。天然酵母で自然発酵。マロラクティック発酵。

熟成：古い(4～8 年)フレンチオーク樽とステンレスタンクで 11 ヶ月の熟成。ボトリングの 1 ヶ月前にブレンド。ノンフィルター。

テイスティング：チェリーや赤い果実の香り。フルーツタルトのような甘さと胡椒の香り。ライトボディーで軽やかな後味を楽しめる。

生産量：1250 本

Vinhos Aparte / ヴィニョス アパート

MONDA 2020 / モンダ 2020

参考小売希望価格 3,550 円(税別)

産地：ポルトガル リスボン×トラズ・オス・モンテス

タイプ：赤　　容量：750ml　　Alc.13%

品種：ティンタロリス 35%、カステラオン 30%、
バスタード 15%、ティントペゴンシュ 5%

醸造：手摘み収穫。2 時間の足踏み粉砕。

48～72 時間のスキンマセラシオン。自然発酵。マロラクティック発酵。

ボトリングの 1 ヶ月前にブレンド。ノンフィルター。

熟成：古い(4～8 年)フレンチオーク樽で 11 ヶ月の熟成。

テイスティング： 赤い果実やキャンディーの香り。

フルーティーでいてスパイスやバルサミコの香り。酸味と旨味のバランスがよくとれている。このワインは、ポルトガルの古典的な産地の古典的な葡萄を使いながら、ブラインドテイスティングでナチュラルワインだとわからないことを目標に造られました。

生産量：1950 本

Label:Binau

Vinhos Aparte / ヴィニョス アパート

MIKE TAZEM RED 2021 / マイク タゼム レッド 2021

参考小売希望価格 4,460 円(税別)

産地：ポルトガル ダオン

土壌：ネラスの Tazem(タゼム)に位置する標高 450m の花崗岩土壌。

タイプ：赤　　容量：750ml　　Alc.12.5%

品種：ティンタピネイラ(ルフェテ)100%

樹齢：約 25 年

醸造：手摘み収穫。破砕。除梗。

天然酵母で約 7 日間ステンレスタンクでの発酵。優しくプレス。

古樽でマロラクティック発酵を完了させる。

熟成：古い(4～8 年)フレンチオーク樽で 6 ヶ月の熟成。

ボトリングの前に澱引き。

テイスティング：スパイス、シナモン、アニス、赤い果実、湿った土等の香り。

ソフトなボディ、フレッシュで丸みを帯びたソフトなタンニン。生産量：1300 本

Label: Arthur Voss

humus

ORGANIC WINES | PORTUGAL

リスボンから北へ約 1 時間、大西洋からわずか 20km の場所にあるカルダシュ・ダ・ライニャのアルヴォニーニャという町のすぐそばに、小さな家族経営の農場キンタ・ド・パソがある。

この農場はロドリゴの祖父が購入したが、90 年代に最初のブドウの木を斜面に植えたのはロドリゴの父親で、Humus を造るロドリゴ フィリペは、土木技師として働いた後、2000 年代初頭にワイン作りを始めることを決意し、ワインメーカーとなった。

彼は、家族が所有するキンタ・ド・パソの計 20ha に属する 9ha のブドウの木を担当し、粘土と石灰岩が混ざった土壌、大西洋からの涼しい風と高い湿度、そして冷涼な微気候のおかげで、ブドウはより長い熟成期間を持つことができ、レベルの高い酸味を維持するワインを造っている。

この酸味は、ロドリゴが Humus のような大胆なワインを造ることができる大きな理由である。

今ではロドリゴはポルトガルで最も実験的でエキサイティングな自然派ワインの生産者の一人であり、パイオニアだ。2007 年に有機認証を取得し、Humus を造り始めたのは 2009 年。

ブドウ畑では、天然の堆肥を使用し、害虫を防ぐために必要な時だけ少量の銅と硫黄をブドウの木に塗る。標高約 150m の高地で栽培されているのは、白ではアリント、フェルナン・ピレス、ヴィタルそして、少しだけソーヴィニヨンブラン。赤ではカステラオン、トゥリガ・ナショナル、ティンタ・バロッカといったポルトガルの伝統的な品種で、わずかにシラーも含まれている。

セラーでの作業は更にシンプルだ。介入を最小限に抑え、無濾過、無清澄の状態で醸造、瓶詰めするいわゆる「ナチュラル」なワインを造っている。

白とロゼは直接圧搾し、樽で発酵させ、赤は除梗して破砕し、小さなステンレスタンクで発酵。その後、古いオーク樽で熟成さ。ワインは全て、亜硫酸塩無添加で醸造している。

Humus / フムス

Flui branco Pet nat 2021 / フリュイ ブランコ ペットナット 2021

参考小売希望価格 3,460 円(税別)

産地：ポルトガル　リスボン

土壌：大西洋とセラ・ドス・カンデイロス山脈の間に位置するオビドス。
南、南西向きの石灰質粘土土壌。

タイプ：ペットナット　　容量：750ml　　Alc.10%

品種：アリカンテ・ブランコ、シアーラ・ノヴァ、ヴィタルのフィールドブレンド

樹齢：約 47 年

醸造：ダイレクトプレス後、約 60%の発酵を経て瓶詰め。ノンフィルター。

テイスティング：海からの影響を受けた熟したレモンのような酸味、
イーストのような香ばしい味わいの中に、少しピーチのような甘み。

Humus / フムス

humus PN Rose 2021/ フムス ペットナット ロゼ 2021

参考小売希望価格 3,460 円(税別)

産地：ポルトガル リスボン

土壌：大西洋からわずか 20km の場所にあるカルダシュ・ダ・ライニャの
アルヴォルニーニャ地区。標高 150m の粘土石灰岩土壌。
大西洋からの涼しい風と高い湿度、冷涼な微気候。

タイプ：ペットナット　　容量：750ml　　Alc.12%

品種：トウリガナショナル 70%、カステラオン 30%

樹齢：平均 20 年

醸造:全房ダイレクトプレスの後、ステンレスタンクで天然酵母を使って自然発酵。
発酵が終わる前に瓶詰め。

テイスティング：ロゼのペットナット。軽やかで優しい泡が素晴らしい食前酒になる。野生の赤いベリー、バラの花びら、スイカの香り。
貝やシーフードリゾットとの相性〇

Humus / フムス

Flui branco　2020 / フリュイ ブランコ 2020

参考小売希望価格 3,460 円(税別)

産地：ポルトガル　リスボン

土壌：大西洋とセラ・ドス・カンデイロス山脈の間に位置するオビドス。

南、南西向きの石灰質粘土土壌。

タイプ：白　　容量：750ml　　Alc.10%

品種：アリント 40%、フェルナオン・ピレス 30%、ヴィタル 30%

樹齢：約 47 年

醸造：ダイレクトプレス後、樽に移し、2020 年の 7 月まで発酵、熟成。

テイスティング：フレッシュかつソフトな白ワイン。

大西洋の影響からの塩味が特徴。

Humus / フムス

humus Branco Curtimenta 2020 / フムス ブランコ クルティメンタ 2020

参考小売希望価格 3,910 円(税別)

産地：ポルトガル リスボン

土壌：大西洋からわずか 20km の場所にあるカルダシュ・ダ・ライニャの

アルヴォルニーニャ地区。標高 150m の粘土石灰岩土壌。

大西洋からの涼しい風と高い湿度、冷涼な微気候。

タイプ：オレンジ　　容量：750ml　　Alc.12.5%

品種：トウリガナショナル、フェルナンピレス、アリント、

ソーヴィニヨン・ブラン

醸造：トウリガナショナルの果汁をフェルナンピレス、アリント、

ソーヴィニヨン・ブランの果皮で 4 ヶ月マセラシオン。

熟成：アンフォラ、栗の木の樽、オーク樽で 8 ヶ月間の熟成。その後、ブレンド。

テイスティング：柑橘系のフレッシュさがあり、桃やリンゴのニュアンス。

マセラシオンからのタンニン、ナッツの風味も感じられ、

複雑で楽しいオレンジワインに仕上がっている。

ラベルは、日本在住の山田祐基氏が手がける。

Humus / フムス

humus Tinto Chartão 2018 / フムス ティント シャルタオン 2018

参考小売希望価格 3,550 円(税別)

産地：ポルトガル リスボン

土壌：大西洋からわずか 20km の場所にあるカルダシュ・ダ・ライニャの

アルヴォルニーニャ地区。標高 150m の粘土石灰岩土壌。

大西洋からの涼しい風と高い湿度、冷涼な微気候。

タイプ：赤　　容量：750ml　　Alc.12%

品種：カステラオン 90%、シラー10%

醸造：手摘み収穫、除梗、プレス後 7 日間のマセラシオンが行われる。

その後ステンレスタンクで発酵。

熟成：オーク樽で 12 ヶ月間の熟成。ノンフィルター。

テイスティング：バランスのとれた辛口ワイン。重みある香りとミネラル感。

オリーブのような塩気を含んだ酸味。ほのかにカシスの甘みのある香りが広がる。

Chinado

サウンドエンジニアとして活躍していたジョアン・テレソは、リスボンの北にあるアルコバサの祖父が持っていた古いブドウ畑が手放されることを知り、ワイン造りの経験が全くないながらに、その畑の面倒を見ることにしたのだ。

アルコバサ地区の樹齢40年から60年の古木からなるこの畑は、粘土石灰質土壌。東西向きの2区画。白葡萄ではフェルナン・ピレスとヴィタル。赤葡萄ではカステラオンとバガが主なブドウ品種。ワインが好きではあるけれど、ワイン造りの経験がないジョアン・テレソには、強力な助人がいた。友人であり、Esperaのワインメーカー、そしてコンサルティングとしてポルトガル内外で活躍しているロドリゴ・マーティンだ。
彼らは2017年から一緒にワインを造り始め、それからすぐしてジョアンは葡萄栽培とワイン造りに惚れ込み、2018年には最近まで放置されていた近辺の2つのブドウ畑の手入れをすることになる。
ジョアンのワイン作りに対するビジョンは、サステイナブルな方法でワイン作りをすることである。
これは、ブドウと少量の硫黄だけを使い、土着酵母を使ったワイン作り。
彼は言う。“私たちがこの放棄されたブドウ畑の手入れを始めたとき、古い曲がったブドウの木があり、私たちはこの畑に何を期待しているのかよくわかりませんでしたが、すぐにこの畑から単一畑のワインを造ることを思いつきました。フィールドブレンドのワインです“

Chinado / チナド

Chinado Tinto L-1920　/ チナド ティント L-1920

参考小売希望価格　3,640 円(税別)

産地：ポルトガル リスボン

土壌：アルコバサに位置する大西洋から 12km の化石や貝殻を多く含む粘土石灰質土壌。

標高 120m の東向き、南向きの 2 つの畑からなる。

タイプ 赤　 容量 750ml　 Alc.13%

品種：カステラオン

2 つの異なるビンテージのワインのブレンドの為、ノンヴィンテージの赤です。

醸造：2019 年 手摘み収穫、除梗、足踏み粉砕、ステンレスタンクでプレス。
自然発酵。
2020 年 手摘み収穫、除梗、ステンレスタンクでプレス。自然発酵。

熟成：2019 年 500 リットルの古いオーク樽で熟成
2020 年 澱と共にステンレスタンクで熟成

マロラクティック発酵を終えた両方のワインを 2021 年 4 月にブレンド。

テイスティング:スモーキーさとフルーティーさを同時に備えたフレッシュな赤ワイン。

Chinado / チナド

Chinado Palheto 2020　/ チナド パリェット 2020

参考小売希望価格　4,100 円(税別)

産地：ポルトガル リスボン

土壌：アルコバサに位置する大西洋から 12km の化石や貝殻を多く含む粘土石灰質土壌。

標高 120m の東向き、南向きの 2 つの畑からなる。1960 年代の古い葡萄畑

タイプ 赤白ミックス　容量 750ml　 Alc11%

品種：(白)フェルナオン・ピレス、ヴィタル、ビカル、アリカンテブランコ、セアラ・ノヴァ　(赤)バガ、カステラオン、トリンカデイラ等の白ブドウ(70%)、黒ブドウ(30%)が混ざるフィールドブレンド

醸造：手摘み収穫、徐梗、自然発酵。マロラクティック発酵。

熟成：225ℓの 2 つの古いオーク樽で 7 ヶ月の熟成。ノンフィルター。

テイスティング：ラズベリーややレッドカラントなどのフレッシュな果実味。ミネラル感もあり、力強くも滑らかな味わいが広がる。

白のように冷やして飲んでも、赤のような温度でも楽しめるワイン。

生産量：592 本

ワイン造りはアンドレにとって自然なことだった。彼は典型的なポルトガルの家庭で育ち、父親は毎年家族で飲むためのワインを造っていた。

彼は 15 年間ワイン業界で働いたが、一歩引いて、ワインに対するシンプルで複雑でないアプローチと、ブドウの真髄を探すことを決意した。

彼の最終目標は、ポルトガルのベイラ内陸部のフンダオにある彼の家族の農場にセラーを建てることである。

しかし、今回輸入したワインは、リスボンのトレシュ・ヴェドラシュで収穫されたブドウを使った彼のファースト・ヴィンテージである。

手摘みのブドウ、厳選された酵母、発酵中の栄養分、発酵中の低温の使用（27℃が限界）、ろ過や添加物（瓶詰め直前にごく少量の SO2 を添加する以外）は一切なし。

このプロジェクトには、2 つの大きな目標がある。

1. オーガニックとビオディナミの原則に基づき、最小限の介入と処理で、持続可能なブドウ畑を作ること。

2. 古いブドウ品種の研究と保存

アンドレのワインを試飲したとき、私たちはすぐにその繊細さと純粋さに心を打たれました。

私たちは、彼のファースト・ヴィンテージを日本にお届けできることを大変誇りに思っています。

Gardunha Sul / ガードゥニャ スル

Primeiras Gotas Palheto 2020 / プリメイラス ゴタス パリェット 2020

参考小売希望価格 3,190 円(税別)

産地： ポルトガル リスボン　トレシュ・ヴェドラシュ

土壌： 粘土石灰質土壌

タイプ：パリェット(赤白ミックス)　　容量：750ml　　Alc.11.5%%

品種：(白)フェルナオン・ピレス 10%、(赤)ドルンフェル・デル 90%

醸造：手摘み収穫時に、葡萄を赤と白の葡萄をミックス。

除梗、破砕、ステンレスタンクで 12 日間の自然発酵。マロラクティック発酵。

熟成：ステンレスタンクで澱と共に 7 ヶ月の熟成。その後、3 ヶ月の瓶内熟成。

テイスティング：フレッシュ!!!赤い果実を思わせる強いアロマ。

果実味、程よい酸味、軽いボディーとまろやかなタンニン。

リスボンから 80km。中世の街、オビドスの近くにあるモンテジュント山の隣に位置する場所に 4 世代にわたって発展してきたファミリー経営の伝統的な農園、キンタ ド オリヴァル ダ ムルタ。
この農園は、葡萄づくりをはじめ、ハーブ栽培、森林再生の取り組み等、農業への様々なアプローチをしていることで、この地域でよく知られている。
現在は、5 人のいとこたちによって、このプロジェクトを運営している。
彼らが造るセラ オカのワインは、自然を大切にした有機栽培。収穫は手作業。天然酵母を使った醸造。そして、できるだけ低介入でワインをつくっている。

Serra Oca(セラ オカ)とは海の音が聞こえるという意味。近くにある Serra de Montejunto(セラ ダ モンテジュント)の山の中は空洞になっている為、中から海の響きが聞こえてくると言われていることに由来。
赤品種にカステラオン、トウリガ・ナショナル、ティンタロリス、シラー、白品種にフェルナンピレス、アリント、そして新しいプロジェクトの為に植えられたモスカテルがある。

Quinta do Olival da Murta / キンタ ド オリヴァル ダ ムルタ

Serra Oca Branco 2019 / セラ オカ ブランコ 2019

参考小売希望価格 3,820 円(税別)

産地：リスボン　カダヴァル

土壌：2011 年に植えられた 3.15ha、南西向きのジュラ紀上期の石灰岩が混ざる粘土石灰質土壌。ヴィーニャ・ドス・パウスという単一区画から収穫。

タイプ：オレンジ　　容量：750ml　　Alc：13%

品種：アリント 50%、フェルナンピレス 47%、モスカテルグラウド 3%

醸造：手摘み収穫後、破砕せずに除梗。

オープンタンクで 3 品種を別々に天然酵母にて自然発酵。

アリントとフェルナンピレスはスキンコンタクトのち、樽で発酵。

モスカテルは、それよりも長いスキンコンタクトを行いながら(オレンジワインレベル)発酵。

熟成：ロットの一部は使用済みのフレンチオーク樽、

もう一部はステンレスタンクでの熟成。

テイスティング：黄金色で、花のニュアンス、ドライフルーツ香り。

口に含むと、非常に濃厚でフレッシュ、長く心地よい余韻。

生産量：2976 本

Quinta do Olival da Murta / キンタ ド オリヴァル ダ ムルタ

Serra Oca Tinto 2014 / セラ オカ ティント 2014

参考小売希望価格 3,640 円(税別)

地域：ポルトガル　リスボン

土壌：大西洋のそよ風とモンテジュント山の間に作成された微気候で、

年間を通して朝霧が発生し、降水量が多いオビドス。石灰岩とローム質(粘土)

タイプ：赤　　容量：750ml　　Alc：13%

品種：アラゴネス 40%、トウリガナショナル 40%、カステラオン 20%

醸造：厳選して手摘み収穫後、破砕せずに完全に除梗。

3 種類の葡萄を別々に、ラガーで天然酵母にて自然発酵。

ステンレスタンクで発酵。マロラクティック発酵。

熟成：225 リットルのフレンチオーク樽で 18 ヶ月熟成させた後、15 ヶ月間の瓶内熟成。

テイスティング:ワイルドベリーとスパイスの香り、印象強い酸味、フレッシュ感。

16～18℃でデカンテーションをお勧めします。

生産量：4000 本

Quinta do Olival da Murta / キンタ ド オリヴァル ダ ムルタ

Serra Oca Moscatel 2020 / セラ オカ モスカテル 2020

参考小売希望価格 3,820 円(税別)

産地：リスボン　カダヴァル

土壌：2014 年に植樹された 1.79ha、南向きの粘土石灰質土壌。エンコスタ・ダ・ミーニャ・ベーリャの単一区画。

タイプ：白　　容量：750ml　　Alc.12%

品種：モスカテル・グラウド（100%）

醸造：手摘み収穫後、破砕せずに除梗。1000ℓのステンレスタンクで 5 日間かけてマセラシオン、天然酵母で自然発酵。垂直プレス機でプレス。ノンフィルター。

熟成:一部は使用済みのフレンチオーク樽、残りの一部はステンレスタンクで熟成。

テインティング：ミント、白バラ、ハチミツ等の濃厚でフローラルな香り。

口に含むと、フレッシュ感と程よい酸味。スッキリとした心地よい余韻。

生産量：3921 本

Quinta do Olival da Murta / キンタ ド オリヴァル ダ ムルタ

Serra Oca Castelão 2020 / セラ オカ カステラオン 2020

参考小売希望価格 3,640 円(税別)

産地：リスボン　カダヴァル

土壌：2005 年に接木をし直したアルト・ド・カサルとムルタの区画。

北西向きのジュラ紀上期の石灰岩が混ざる粘土石灰質土壌。

一部、砂質と粘土が混ざる土壌もある。

タイプ：赤　　容量：750ml　　Alc：14%

品種：カステラオン 100%

醸造：手摘み収穫後、破砕せずに除梗。

マセラシオン後、1000 リットルのステンレスタンクで 5 日間、

天然酵母にて自然発酵。ノンフィルター。

熟成：古いフレンチオーク樽で 10 ヶ月間の熟成。

テイスティング：明るいルビー色で、プラム、サワーチェリーの香り。

とてもフレッシュかつ印象深い強度のしっかりとした味わい。

生産量：2100 本

ADEGA VIÚVA GOMES(アデガ・ビウバ・ゴメス)は 1808 年に設立された。
このワイナリーが位置するコラレスという地域は 1908 年に定義され区分けされたワイン生産地域で大西洋に面した崖の上に位置し、海からの砂に直接ブドウの木が植えられている、世界でも類を見ない地域だ。

このコラレスが注目されるようになったのは、19 世紀末にフィロキセラが発生した時に遡る。
ヨーロッパ全土に大きな被害を生み出したフィロキセラだったが、ここコラレスのブドウだけはこの被害を免れた唯一の葡萄の木だった。これは、コラレスの葡萄の根の深さが 8m にも及ぶことが関係している。
フィロキセラが、この長い根を食べ尽くせなかったのだ。
アメリカの台木の接木をしておらず、コラレスのワインは汚染されていない古い世界のワインの真の姿を求めるコレクターたちに大切にされている。

そんなコラレスに残る最後のクラシックな生産者の一つが ADEGA VIUVA GOMES(アデガ ヴィウヴァ ゴメス)。
現在は、4 代目と 5 代目が協力して、伝統的なコラレスのワインを守り続けている。
伝統を重んじる一方で、父と息子は前を向き、創造性を受け入れ、新しいワイン造りの道を模索し、探求してきた彼らが造る Pirata シリーズは、これらの新しい道の成果。

息子である Diogo Baeta は、添加物や過度な介入をせずに、コラレスの沿岸部のワインの特徴を表現しようとしている。
その特殊なテロワールのため、生き生きとした特徴を持ち、海の嵐とシントラの丘陵地帯の影響を受けたこの地域は、温和な地域であり、酸度が高くフレッシュで塩味を含んだワインを生み出す。

Adega Viúva Gomes / アデガ ヴィウヴァ ゴメス

Pirata da Viúva　Malvasia 2019 / ピラタ ダ ヴィウヴァ マルヴァジア 2019

参考小売希望価格 4,190 円(税別)

産地：ポルトガル リスボン

土壌：海風にさらされることが多く、

年間を通して温暖な気候。コラレスの粘土石灰質土壌。

タイプ：白　　容量：750ml　　Alc.12.4%

品種：マルヴァジア・デ・コラレス

醸造・熟成：35%の除梗のち、ステンレスタンクで天然酵母で自然発酵。

古い栗とマホガニーの木の樽で 10 ヶ月間の熟成。

テイスティング：麦わら色のワイン。ハーブやグレープフルーツを思わせる、

フレッシュな香り。優しい酸味が広がり、果実味とミネラルのバランスが

とれている。飲む前に振ってからお飲みください。

適温：10～12℃

おすすめ料理：脂肪分の多い魚料理、淡白な白身の肉料理

エイジングポテンシャル 10 年

Adega Viúva Gomes / アデガ ヴィウヴァ ゴメス

Pirata da Viúva　Castelão 2019 / ピラタ ダ ヴィウヴァ カステラオン 2019

参考小売希望価格 4,460 円(税別)

産地：ポルトガル リスボン

土壌：海風にさらされることが多く、

年間を通して温暖な気候。コラレスの粘土石灰質土壌。

タイプ：赤　　容量：750ml　　Alc.11.8%

品種：カステラオン

醸造・熟成：除梗なし。天然酵母を使い、ステンレススチールタンクでの

自然発酵。栗の木の樽で 3 ヶ月間の熟成。

テイスティング：鮮やかな赤色のワインで、森の香りとコショウの香り。

口に含むと、さわやかで繊細なタンニンがあり、軽やかな野生のフルーツと

塩味が感じられる。

おすすめ料理：軽い白身の肉料理

エイジングポテンシャル：10 年

espera.
Vinhos com Tempo

エスペラのロドリゴ マーティンは、ポルトガル、リスボンのアルコバサでブドウ栽培とワイン醸造の修士号（リスボン大学）を取得した後、2007 年にワインメーカーとしての道を進み始める。

2009 年にはポルトガルの様々なワイン産地でコンサルティングワインメーカーとして働き始め、イタリアやブラジルで経験を積み、2009 年から 2014 年まで、様々なワイン産地（ドウロ、リスボア、テージョ、セトゥーバル、アレンテージョ）の企業で、異なるスタイルのワインをつくりあげた。

そして 2014 年。アルコバサにある 2 つの異なるブドウ畑の手入れをする機会を得たことからエスペラのプロジェクトが始まった。

大西洋の気候と粘土石灰質の土壌などのブドウ畑の自然条件を反映した、自然なワインを造ることを目標に掲げ、彼自身が飲みたいと思うワインを作るために、売上を気にすることなく、常に自然を尊重することを目的とし、醸造時にも化学物は一切使用せず、瓶詰め前に少量の硫黄を使用するだけの、テロワール重視のワインを造る。

現在は、アルコバサに 4 つ、そして彼が生まれ育ったオビドスに 2 つ、計 6 つの畑を運営し、ブドウ品種が持つキャラクターの完璧な表現を実現したいと考えている。

Espera＝“待つ”ということ。彼らの最初のヴィンテージは 2014 年だったが、ワインを販売し始めたのは 2018 年末。ワインを市場に出すまでに急がず、プレッシャーをかけず、必要な時間をしっかりかける。フレッシュかつフルーティーなのに飲みやすいだけではないエレガントさは、彼のこれまでの経験あっての味わいである。

2022 年にはポルトガルに数いる醸造家の中から素晴らしいワインを造る醸造家に贈られるエノロジスト・オブ・ザ・イヤーにも選ばれた。

espera / エスペラ

espera Arinto & Bical 2020 / アリント ＆ ビカル 2020

参考小売希望価格 3,370 円(税別)

産地： ポルトガル リスボン アルコバサ

土壌：大西洋気候、セスマリアスの単一畑で、北東向きの石灰岩を含む粘土質土壌

タイプ：白　　容量：750ml　　Alc.12.8%

品種：アリント　ビカル

醸造：手摘収穫、除梗せず、全房で圧搾後、

フレンチオークで天然酵母による自然発酵。

熟成：そのまま同じ樽で 12 ヶ月間の熟成。

テイスティング： 柑橘系の色、洋ナシやアプリコットを思わせるミネラル感があり、濃厚でいてフレッシュな味わい。クリスピーなテクスチャーの後、心地良い長い余韻が広がる。

生産量：3600 本

espera / エスペラ

Castelão 2020 / カステラオン 2020

参考小売希望価格 3,370 円(税別)

地域： ポルトガル リスボン アルコバサ

土壌：大西洋気候、東向きの石灰岩を含む粘土質土壌

タイプ：赤　　容量：750ml　　Alc.12.9%

品種：カステラオン

醸造・熟成：15kg のケースに手摘みで収穫し、1000kg のタンクで 4 日間、

天然酵母で自然発酵後、ステンレスタンクで最終発酵させ、

フレンチ・オーク（500L と 700L）で 12 ヶ月の熟成。

テイスティング：明るいルビー色、フレッシュでシェリーや火打石の香り、この品種とフレンチオーク樽での熟成からくる典型的な香り。繊細で力強く、フレッシュな味わいで、長く心地よい余韻が続く。

生産量：3500 本

espera / エスペラ

Palheto　2019 パリェット 2019

参考小売希望価格 3,370 円(税別)

地域： ポルトガル リスボン アルコバサ

土壌：大西洋気候、東向きの石灰岩を含む粘土質土壌

タイプ：Palheto　　容量：750ml　　Alc.11.8%

品種： 最良のヴィタルとフェルナン・ピレス（古樹)、アリント、ビカル、トウリガナショナル

醸造： 早期手摘み収穫で 15kg のケースに分け、すべての白葡萄はマセレーションさせ、その 2 日後に、房ごとプレスしたトウリガナショナルをミックス。

フレンチオークの古樽とステンレスタンクで自然発酵。

テイスティング：美しいライトルビー色、ミネラルの特徴、

チェリー、洋ナシ、フローラル、スパイシーな香り。

生産量：1300 本

espera / エスペラ

Rosé Touriga Nacional　2019 / ロゼ トウリガナショナル 2019

参考小売希望価格 2,730 円(税別)

地域： ポルトガル リスボン アルコバサ

土壌：大西洋気候、東向きの石灰岩を含む粘土質土壌

タイプ：ロゼ　　容量：750ml　　Alc.11.7%

品種：最高のトウリガナショナルを厳選

このワインは、アルコバサ地方の典型的なフレッシュさとミネラル感を表現しており、ヴェレゾン(色味が帯びて)直後の非常に早い時期に収穫された「トウリガナショナル」の特徴でもあります。

醸造・熟成：15kg の箱に、早期手摘み収穫。2℃で 2 日間、皮付きのまま全房のままプレス、天然酵母でステンレスタンクで自然発酵。温度管理なし。12 ヶ月の熟成。

テイスティング：美しいライトローズ色、洋ナシと花のヒントを持つミネラルの特徴、非常に早く収穫された「トウリガナショナル」の典型な味わい。

いちごやメロンの香り、ラズベリーやざくろ等のフレッシュな酸味。クリーンで軽やかなワイン。

生産量：2600 本

vitor claro
dominó

1999 年から 2016 年の間、ロンドンやスペインやポルトガルなどでシェフを務めたヴィトール・クラーロ。
シェフとしてのキャリアは高く評価され、彼のレストランがカルト的な人気を博していたことから、ポルトガルのワイン業界のキーパーソンたちとも交流を深めていた。
そのキーパーソンの一人、ダーク・ニーポートは、ドウロを中心とした世界的なワインメーカーであり、彼のおかげでヴィトールは世界中の素晴らしいワインに出会う経験をし、いつしかワインの世界に興味が湧くように。2010 年から副業でワイン造りを始め、なんと 2017 年にはシェフを辞め、それまで建築家として活躍していた彼の妻リタと共にワイン造りに専念するようになった。
シェフであったヴィトールは、ポルトガルのテロワールと微気候がもたらす、さまざまな葡萄を組み合わせて、彼が望むワイン、すなわち鮮やかな酸味とすっきりとした味わいのフレッシュなワインを造る方法を熟知している。
リスボンの海岸沿いにあるコラレスのブドウ畑では、シャープで塩分を感じさせる大西洋気候が生み出すワインをつくり、彼らのワイナリーがあるアレンテージョでは、この地域のさまざまな微気候、区画、標高を利用し、ポルトガルの希少な葡萄であるティンタ・デ・オルホ・ブランコ、タマレス、トリンカデイラ等の非常に古い樹のフィールドブレンドで、本来なら力強いワインを生み出すことで知られるこの地域から、香り高くエレガントなワインを生み出す。
彼らの哲学はシンプルだ。ヴィトールは、純粋さと透明性を実現するために、自分の畑からはすぐにはわからないものを表現したいと考える。ブドウ畑は有機的に管理され、熟度は抑えられ、セラーでのアプローチは、ソフトで短い抽出、自然発酵、補正なし、低硫黄、非常に軽い濾過など、とても繊細でシンプルだ。
素晴らしい食材(ブドウ)が揃えば、あとはシェフ次第。彼の研ぎ澄まされた味覚によって、繊細でいて爽やかな酸味や塩味を感じるフレッシュでクリーンなワインが出来あがるのだ。

Dominó / ドミノ

Celestino dominó 2018 / セレスティーノ ドミノ 2018

参考小売希望価格 3,100 円(税別)

産地： ポルトガル　ドウロ

土壌：ドウロ地方、アリージョーのキンタ・ダ・オルガの

標高 600 メートル、シスト土壌

タイプ：白　　容量：750ml　　Alc.11.2%

品種：ミュスカ・ア・プティ・グラン 100%

醸造：手摘み収穫、手作業でプレス、自然発酵。マロラクティック発酵。

熟成：50%は 3 日間のマセラシオン。50%は 3 ヶ月のマセラシオン。どちらもステンレスタンク使用。マロラクティック発酵。

テイスティング： ピュアでみずみずしい可愛らしい白い花のような香り。ライチや白桃のニュアンス。酸味と果実味の両方が同じ時間にお互いを引き立て合う。

生産量：4000 本

Dominó / ドミノ

Monte Pratas 2019 / モンテプラタス 2019

参考小売希望価格 4,000 円(税別)

地域：Alentejo

土壌：ポルタレグレのサン・マメデ山に位置する標高 650m の花崗岩土壌。

冬から春にかけては雨が多く、夏はこれまでの 10 年間で最も暑い夏となった。

タイプ：白　　容量：750ml　　Alc.12.4%

品種：ペロラ、アリント、ラボ・オヴェーリャ、アリカンテ・ブランコ、タマレス等のフィールドブレンド。

樹齢：平均 75 年

醸造：手摘み収穫、葡萄をプレスしステンレスタンクで自然発酵。

マロラクティック発酵。

熟成：3 ヶ月間澱とともに 1400 リットルの栗の木桶で熟成。

テイスティング:柑橘系のアロマ、ハーブの香り、口に含むと程よく塩気を感じる。

マッシュルームのような優しい香り。非常に高いミネラル感。

生産量：2100 本

dominó / ドミノ

Salão Frio Tinto 2018 / サラオン フリオ　ティント 2018

参考小売希望価格 4,000 円(税別)

地域：Alentejo

土壌：ポルタレグレのサン・マメデ山に位置する標高 650m の花崗岩土壌。

温暖な年で、夏は非常に暑く、乾燥していた。

タイプ：赤　　容量：750ml　　Alc.12.2%

品種：グラン・ノワール、トリンカデイラ、アラゴネス、カステラオン、アリント、タマレス等のフィールドブレンド。

樹齢：85 年

醸造：手摘み収穫、除梗したもの（50%）全房（50%）をステンレスタンクで 60 日間浸漬。ソフトプレス後、自然発酵。マロラクティック発酵。

熟成：1400L の栗の木樽で熟成。ノンフィルター。

テイスティング：赤い果実、野菜の香り、ほのかな炭のニュアンスのある滑らかな舌触り。口に含むと新鮮で軽くそれでいてバランスの良いドライなタンニン、鮮やかな酸味が長く持続する。

生産量 2100 本

Herdade do Cebolal は、1876 年に設立された。現在は、4 代目と 5 代目の生産者であるイザベルとルイスが、このワイナリーに情熱を注いでいる。
イザベルは、4 代目のワインメーカーとして 5 人の子供の母でいながら 20 年間このワイナリーで働いた。スーパーウーマンだ。現在も、ルイスの傍らで働いているが、5 代目のルイスは現在、責任者となり、32 歳にして 10 年以上のキャリアを積んでいる。
Herdade do Cebolal はリスボンの南のセトゥーバル半島にある最南端の農園で、大西洋に近接した場所にある。大西洋からの涼しい風が新鮮さと湿気を与え、葡萄はゆっくりと熟し、高い酸度を保ちながらフェノール性の成熟に達することができる。
この土地は、北にセラ・デ・サンティアゴ・ド・カセム、南にセラ・デ・セルカルという 2 つの山の渓谷に位置している。23ha の畑は南向きで、土壌は驚くほど変化に富んでいて石灰岩、粘土、ローム、4 種類の片岩、チョーク、砂を見つけることができる。

セボラル農園のブドウ栽培はすべてオーガニックで、近くの大西洋から海藻を採取したり、雑草を刈り取り、肥料として羊を使ったりと、土壌を改良するために興味深い方法を用いている。気候変動の影響に対処するため、ブドウの木の周りにアグロフォレストを作り、日陰を作り、雨水を土壌に貯留する。また、ミツバチも飼い、殺虫剤を撒いたり、化学的な除草剤を使ったりしないことも重要なポイントだ。
葡萄はすべて手摘みで収穫され、ワインは自然発酵される。

Herdade do Cebolal / ヘダージ ド セボラル

Herdade do Cebolal Castelão “Clarete” 2019 /

ヘダージ ド セボラル カステラオン “クラレート” 2019

参考小売希望価格 3,190 円(税別)

産地：ポルトガル アレンテージョ

土壌：セトゥーバル、大理石と粘土石灰土壌の樹齢 60 年の古木。

タイプ：赤　　容量：750ml　　Alc：13%

品種：カステラオン

醸造：手摘み収穫。クレイでできたラガーで 1〜2 日間のスキンマセラシオン。

プレス。

熟成：ステンレスタンクで澱と共に 6〜10 ヶ月。マロラクティック発酵。

その後 1 年間の瓶内熟成。

テイスティング：スキンコンタクトが短いため、ルビー色をしている。

フローラル。赤い果実や、スモーキー。口に含むとかなりフレッシュ感があり、

エレガント。細かいタンニンが感じられる。

生産量：1900 本

Herdade do Cebolal / ヘダージ ド セボラル

Herdade do Cebolal Red 2020 / ヘダージ ド セボラル レッド 2020

参考小売希望価格 2,910 円(税別)

産地：ポルトガル　アレンテージョ

土壌：大西洋から 10km ほどのセトゥーバル、コスタ・ヴィセンティーナ。

粘土とシスト土壌。

タイプ：赤　　容量：750ml　　Alc：14%

品種：カステラオン、カベルネ・ソーヴィニヨン

醸造：手摘み収穫後、除梗、ソフトプレス、ステンレスタンクでの発酵。

熟成：ステンレスタンクで 9 ヶ月間の熟成。

テイスティング： 深いルビー色。非常に熟した赤いベリーの香りと、バランスの取れたタンニンと長い余韻。ストラクチャーがしっかりとしていて、瓶内熟成のポテンシャルが高い。

生産量：3700 本

ミーニョ地方にはいくつかのリンゴの品種があり、そのほとんどが珍しい名前を持ってる。Porta da Loja（セラーの扉)、Pipo de Basto（バストの樽)、Três ao Prato（皿の上の三人)、Sangue de Boi（牛の血)、Beijo da Rainha（女王のキス)、Boa Vontade（親善）などなど。ミーニョ地方のリンゴ生産の伝統は、農民の意欲のおかげで今も生きているが、より収益性の高い商業品種に押されて、その生産量は減少し、消滅の一途をたどっている。

ピポ・デ・バストというリンゴの名前は、その形が樽であることに由来。

黄色い斑点のある美しい真っ赤な皮が特徴で、シャキッとしていて甘く、ジューシー。

ポルタ・ダ・ロハは、黄色く、素朴。シャープな味と厚い果肉を持ち、ポルトガル北部で生産され、ベネディクト会修道士によって修道院で最初に生産されたと推測されている。

このリンゴは、オーブンや炭火で焼き、ヴィーニョ・ヴェルデのワインと砂糖を混ぜたマグカップに入れ、クリスマスイブに食べられるという、今ではほとんど忘れ去られた伝統を持っていた。

それらの個性的なりんごでシードルを造っているのはやはり個性的な面々。

「ギャラクティック ワインズ」のミゲル・ヴィセウ。(a.k.a.シードルの魔術師） ポルトガル・ドウロ州のポートワイン・ファミリー生産者の家に生まれたワインメーカー。世界中でワイン造りを経験した彼は、「世界中を美味しくて自然な飲み物でいっぱいにしたい！」という意思のもと 2017 年よりポンテ・デ・リマでワイナリーを創業。

ジョアン・ゴメス。(a.k.a.素直な農家） リスボンで生まれ、農業を学び、世界の 3 つの地域で農業を営み、2016 年からシントラに設立。ポルトガルで持続可能なビジネスを行う為に日々、励む。

2007 年に自ら立ち上げたプロジェクト「フォリアス・デ・バコ」の若き葡萄栽培者兼ワイン醸造家、ティアゴ・サンパイオ。(a.k.a.酵母の錬金術師） ブドウ栽培とワイン醸造の博士号を持ち、新しい試みを楽しむワインメーカーで、NUA にワイナリーを開き、自然にチームの一員となった。

この地域に適した持続可能な果樹栽培を推進することは、経済発展の可能性を秘めた地域の生物多様性にとって、主要な使命の一つだと考えた 3 人が手をとり、ここに NUA CIDER(ヌーア サイダー)が誕生。

コンセプトは “シンプルで、本物であること、伝統に誇りを持つこと、そしてそれを世界に示すこと!”

NUA / ヌーア

#2 White Cider / ホワイトサイダー(シードル)

参考小売希望価格 2,640 円(税別)

産地：ポルトガル ヴィーニョ・ヴェルデ ミーニョ

容量：750ml.　Alc. 6%

品種：りんご 100%（ポルタ・ダ・ロハ 40%、マラピオ 30%、ヴェルディール 10%、ピポ・デ・バスト 10%、その他 10%）

醸造：ステンレスタンクでの自然発酵。マセラシオン。ノンフィルター。亜硫酸塩無添加。

テイスティング：りんごのまろやかな香りが口の中を包む。しかし、飲み口はスッキリとドライ。ごくごくと喉を潤してくれるシードル。