

# 若い醸造家+地元品種=新しいポルトガル《ドウロ》

とにかく若い世代の醸造家の活躍が目立ってきています。また葡萄品種も世界中で造られている品種ではなく、地元の品種が多いのが特徴です。現在の生産者のほとんどは数十年前までは、ポートワインのための葡萄を不当な価格でネゴシアンに販売していました。それが、若い世代に移行すると共に、独自のワインを生産し始め、世界的に脚光を浴び始めています。

## Vinhos Douro Superior SA : ヴィーニョス ドウロ スペリオル



VDSは1999年に設立されました。オーナーは、ルイ マテイラ(写真左)とジョアン マトス(写真右)です。ルイは、世界最大のコルク会社アモリム(Amorim)で働いていました。ジョアンは、農家やワイン生産者をサポートする仕事をしていました。二人とも醸造学科を卒業しています。ルイの家族は、葡萄畑を持っていて、かつてはポートワインの生産者に葡萄を売っていました。しかし、品質の高いスティルワインの市場が広がったため、二人はビジネスの可能性があると考えました。質の良い葡萄があり、海外でのワイン造りの経験(ルイは海外、ニューワールド、ジョアンはイタリアでの経験があります。)、新しいラベルデザイン、ポルトガルにおける数多くのつながり、市場に関する国際的な知識、そしてハードワークに耐える忍耐力を持っていたからです。VDSは、白葡萄用のキンタ ダス ペドラ エクリタ(Quinta das Pedra Escrita)15haを所有しています。また、100%管理を行うキンタが5つあります。キンタ ファフィデ(Quinta Fafide)、キンタ ダ カサ(Quinta da Cassa)、キンタ ド バンコ(Quinta do

Banco)、キンタ ド コア(Quinta do Coa)、キンタ デ プハレス(Quinta de Pujares)です。これらは、VDSを始めるまで、ブランドが市場に存在していなかったキンタです。VDSのチームには、アグロノミスト(農学者)、ルイがいます。VDSは、葡萄畑、収穫、ワイン醸造、ブレンド、ラベルのデザイン、販売戦略などすべての面において責任を負っています。各キンタのオーナーと長期的なプランを立て、ブランドをスタートさせます。そして、ワインのプロフィールや個々のブランドの方向性、スタイルを決めます。ボトリングなど全ての工程をVDSが行っていますが、法的には、それぞれのキンタの名前をバックラベルに記載しなければなりません。キンタの名前が付いているワインは、当然そのキンタの葡萄しか使いません。

カステロ ダルバは、VDSのブランド名です。上記のVDSが管理するキンタから購入した葡萄で造られています。それらのキンタの名前を付けたワインに使う量よりもたくさん葡萄が取れるので、残りもVDSが買い取り、カステロ ダルバを造っています。つまり葡萄の出所を確実に把握しているという訳です。キンタ ダ カサは、サン ジョアン ダ ペスケイラの農家が所有しています。彼が持っているのは畑の所有権のみで、あとはすべてVDSが管理をしています。

カステロ ダルバ レゼルヴァ ドウロ ブランコ



### PA-2 2009 Castello D'Alba Reserva Douro Branco

¥1,785(本体価格¥1,700)

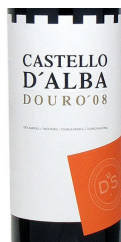
《白》【辛口】等級:D.O.C.ドウロ 生産者:ヴィーニョス ドウロ スペリオル

葡萄品種:コデガ ド ラリーニョ、ラビガート、ヴィオシニョ

海拔約550mに位置する古くからの畑。ここでは集約のあるアロマと高い酸を持った葡萄が出来ます。収穫は15kg入りの箱を使い、手摘みで行ないます。葡萄本来の持つアロマを逃さないようにやわらかく破砕、圧搾を行い、約16°Cにコントロールしながら発酵させます。ワインの一部はフレンチオーク(新樽ではない)で発酵させています。定期的なノットナージュを行いながら、フレンチオークとアメリカンオークで熟成させます。ミネラルのキャラクターに柑橘系の果物、ライムを思わせるエキゾチックなフルーツ、そして控え目なトーストのニュアンスが混ざる複雑で魅力的なアロマが広がります。口に含むとフレッシュな酸とポリウムのある果実味が感じられます。非常に長い余韻があります。土着品種の個性が最大限に表現された、アロマティックでバランスのよいワインです。2009年は、8月の第2週から収穫までを除いて、平均より低い気温でした。8月は暑く、葡萄樹は高温にさらされましたが、水不足と熱波は葡萄のアロマを奪うことはありませんでした。バランスのよい酸のある、素晴らしくアロマティックなワインになりました。

カステロ ダルバ ドウロ ティント

《コンクール モンディアル ド ブリュッセル銀賞》



### PA-3 2008 Castello D'Alba Douro Tintot

¥1,418(本体価格¥1,350)

《赤》【ミディアムボディ】等級:D.O.C.ドウロ 生産者:ヴィーニョス ドウロ スペリオル

葡萄品種:ティンタ バロッカ、ティンタ ロリス、トゥリガ フランカ、トゥリガ ナシオナル

標高は平均で400m、主に南向きのテラスの畑です。収穫は手摘みで行ない100%除梗します。発酵は小さめのステンレスタンクで約24°Cで行ないます。一部にフレンチオークとアメリカンオークを使用し、3ヶ月間熟成させます。品種独特のフレーバーを消さないように、マセラシオンは比較的短めにしています。赤や黒の果実や、ロックローズ(半日花)のエlegantなアロマ、スパイシーなニュアンスもあります。口に含むと、非常に繊細で甘く、バランスのとれた酸とタンニンが感じられます。スパイシーでフルーティなドウロの赤の個性が見事に表現されたワインです。

カステロ ダルバ レゼルヴァ ドウロ ティント



### PA-4 2007 Castello D'Alba Reserva Douro Tintot

¥1,890(本体価格¥1,800)

《赤》【フルボディ】等級:D.O.C.ドウロ 生産者:ヴィーニョス ドウロ スペリオル

葡萄品種:ティンタ ロリス、トゥリガ フランカ、トゥリガ ナシオナル

畑の標高は平均300m、平均樹齢20年。主に北東向きのテラスの畑です。収穫は手摘みで行ない、100%除梗します。約28°Cに温度コントロールしながら、ステンレスタンクで発酵させます。熟成は、ほとんどがフレンチオーク、少しだけアメリカンオークも使用し、12ヶ月行います。トゥリーガ フランカのワイルドベリーやロックローズ(半日花)の香り、ティンタ ロリスのスパイスや赤い果実、そしてトゥリガ ナシオナルのスマイルの花のような非常にフレッシュでエレガントなアロマが複雑に混ざりあっています。集約された果実味と、骨格のしっかりとしたリッチな味わいです。2007年は過去10年で最も素晴らしい年のひとつで、最高のヴィンテージポートが生まれた年でもあります。葡萄は完璧なまでのバランスで見事に熟しました。気候はおだやかで、降雨量も平均をわずかに上回る程度だったため、葡萄はゆっくりと成熟し、集約のあるものになりました。タンニンはしっかりとしていますが、荒々しくなく、気品があり、鮮やかな色合いを持った、非常にアロマティックでフレッシュなワインに仕上がっています。



キンタ ダ カサ ドウロ ティント

**PA-5 2007 Quinta da Cassa Douro Tinto**

《コンクール モンディアル ド ブリュッセル金賞》

**¥2,100**(本体価格 ¥2,000)

《赤》【フルボディ】等級:D.O.C.ドウロ 生産者:キンタ ダ カサ

葡萄品種:ティンタ パロッカ、ティンタ ロリス、トゥリガ フランカ、トゥリガ ナシオナル

葡萄を除梗・破碎し、48時間コールドマセラシオンを行ないます。15日間の発酵の後、18°Cにコントロールしながら、マロラクティック発酵をさらに15日間行ないます。全体の50%をアメリカンオークで熟成させています。ルビーレッド、花を思わせる繊細なアロマ、黒い果実の香りと樽からくる木のニュアンスがバランスよく混ざり合っています。タンニンと酸のバランスが絶妙、フレッシュで長い余韻が感じられます。



キンタ ダ カサ レゼルヴァ ドウロ ティント

**PA-6 2007 Quinta da Cassa Reserva Douro Tinto**

**¥2,835**(本体価格 ¥2,700)

《赤》【フルボディ】等級:D.O.C.ドウロ 生産者:キンタ ダ カサ

葡萄品種:ティンタ パロッカ、ティンタ ロリス、トゥリガ フランカ、トゥリガ ナシオナル

葡萄を除梗・破碎し、48時間コールドマセラシオンを行ないます。15日間の発酵の後、18°Cにコントロールしながら、マロラクティック発酵をさらに15日間行ないます。全体の50%をアメリカンオークで熟成させています。ルビーレッド、黒系の果実やロックローズの甘い香りやフローラルなアロマは、樽からくる木のフレーバーとバランスよく混ざり合っています。口に含むとボリューム感があり、熟したタンニンが感じられます。後味はフレッシュで長い余韻が感じられます。

**QUINTA dos AVIDAGOS : キンタ ドス アヴィダゴス**



キンタ ドス アヴィダゴスは4つのキンタ(葡萄園)から成ります。一番古いものは、1640年までさかのぼる、このエリアで最も古い葡萄園のひとつであるキンタ ダ ヴァランダです。1730年、婚姻関係によりキンタ ド トハウンを所有。1940年に、現在のキンタ ドス アヴィダゴスがキンタ ド アレイン ターニャを買収し、1978年より、アヴィダゴスがすべてを統括するようになりました。ワイン造りはすべてここでなわれています。自社ワインを生産する前は大手ポートワイン会社に葡萄を販売していました。1996年からワインメーカー、ルイ クーニャのコンサルティングを受け、ワイン造りをスタートさせました。アヴィダゴスが目指すのは、土着品種を使って、伝統的な方法を尊重しながら、最新の技術を取り入れ、優れた品質のワインを造ることです。トップクラスのキンタ ド アレイン ターニャやキンタ ドス アヴィダゴスのグラン レゼルヴァには、ラガールを使い、葡萄を足踏みで破碎する、という伝統的な手法を

今でも採用しています。



キンタ ドス アヴィダゴス ドウロ

**PA-7 2008 Quinta dos Avidagos Douro**

**¥1,680**(本体価格 ¥1,600)

《赤》【フルボディ】等級:D.O.C.ドウロ 生産者:キンタ ドス アヴィダゴス

葡萄品種:ティンタ ロリス、ティンタ パロッカ、トゥリガ フランカ、トゥリガ ナシオナル

葡萄畑はシストの硬い岩で覆われた、非常に日当りのよい場所にあります。葡萄はひとつの区画に混植されています。収穫は20kg入りの箱を使い、手摘みで行ないます。100%除梗し、発酵前のコールドマセラシオン後、温度コントロールされたタンクで、毎日ルモンタージュをしながら、発酵させます。翌年の春まで澱とともに寝かせ、ノンフィルターでボトリングします。非常に濃い赤色、新鮮な赤い果実を思わせる濃厚で複雑な香り。タンニンはやわらかく、ソフトでなめらかな口当たりです。



キンタ ドス アヴィダゴス レゼルヴァ ドウロ

**PA-8 2007 Quinta dos Avidagos Reserva Douro**

**¥2,415**(本体価格 ¥2,300)

《赤》【フルボディ】等級:D.O.C.ドウロ 生産者:キンタ ドス アヴィダゴス

葡萄品種:ティンタ ロリス、ティンタ パロッカ、トゥリガ フランカ、トゥリガ ナシオナル

収穫は20kg入りの箱を使い、手摘みで行ないます。100%除梗し、コールドマセラシオンの後、温度コントロールされたタンクで、毎日ルモンタージュをしながら、発酵させます。澱とともにオーク樽で12ヶ月熟成。ノンフィルター。非常に濃いチェリーレッド。熟した赤い果実の複雑で濃厚なアロマと、花を思わせる香り、樽からくるスパイシーな風味もあります。しっかりとしたボディとやわらかなタンニンのある、ソフトで丸い口当たり。凝縮された果実味、長い余韻が感じられます。



キンタ ド アレイン ターニャ ヴィニャス ヴェリアス

**PA-9 2004 Quinta do Além Tanha Vinhas Velhas**

**¥4,200**(本体価格 ¥4,000)

《赤》【フルボディ】等級:D.O.C.ドウロ 生産者:キンタ ドス アヴィダゴス

葡萄品種:ティンタ ロリス(15%)、ティンタ パロッカ(20%)、ティンタ アマレーラ(10%)、トゥリガ フランカ(15%)、

ティンタ カルヴァーリャ(15%)、ルフエッテ(10%)、グラン ノワール(15%)

リパコルゴの中で最も古いキンタのひとつ、アレイン ターニャの葡萄は、樹齢75年以上、土壌はシスト(片岩)の岩の層に覆われており、日当りのよい場所にあります。植密度が高いため、生産量が少なく、昔からの土着品種が混植されているのが特徴です。20kg入りの箱を使い、手摘みで収穫した葡萄は100%除梗し、温度コントロールされたタンクで、毎日ルモンタージュをしながら、発酵させます。その後、オークの1、2、3年樽で澱とともに14ヶ月熟成させています。非常に濃い赤色、ポートワインを思わせる香りと樽香が混ざった心地よいアロマ。味わいは甘くフルーティで、非常に力強くスパイシー。集約のある果実味と、非常に長く、心地よい

余韻が感じられます。