

新入荷

Quinta da Raza

キンタ ダ ハーザ

ポルトガル / ミーニョ地方 / ヴィーニョ ヴェルデ



ヴィーニョ ヴェルデのサブリージョン「Basto(バシュト)」のテロワールを表現 土着品種の個性を引き出して造る高品質なワイン



歴史ある家族経営のワイナリー

キンタ ダ ハーザはポルトガルの最北部、ミーニョ地方の D.O.P. ヴィーニョ ヴェルデのサブリージョン、「バシュト (Basto)」に拠点を置く生産者です。その歴史は、18 世紀にまでさかのぼることが出来ます。設立以来ずっと同じ家族が所有し、今日までワイン造りを行ってきました。現在は、5 世代目のジョゼ ディオゴ ティシェイラ コエリョによって運営されています。1987 年に祖父のイナシオが亡くなった後、ディオゴがワイナリーを引き継ぎ、ワイン生産者としてのキャリアをスタートさせました。ディオゴは妻のマファルダと共に、葡萄栽培とワイン造りに対する情熱を持ち、土地の可能性を信じ、ワイナリーをさらに発展させました。現在は、50ha の畑を所有し、年間 70 万本のワインを生産しています。

一般的なヴィーニョ ヴェルデのイメージとは異なるワイン

キンタ ダ ハーザのヴィーニョ ヴェルデは、一般的にイメージされる“微発泡で軽快な飲み口が楽しめるワイン”とは異なり、“長期熟成にも向く、高品質で本格的な味わいのスティールワイン”に仕上げられています。通常のワイン同様、ボトルによってはわずかに炭酸ガスを帯びている場合があるかもしれませんが、どれも「ヴィーニョ ヴェルデ」という先入観に縛られずに試していただきたいワインです。実際に、『ワイン アドヴォケイト』や、『ワイン エンスージアスト』といったワインガイドでも高評価を獲得しており、その品質の高さや、長期熟成の可能性について言及されています。ディオゴは、「ヴィーニョ ヴェルデはワインの名前ではなく、生産地域 (D.O.P) を指します。白ワインだけでなく、赤、ロゼ、スパークリングワインも造られています。一般的にヴィーニョ ヴェルデは熟成しない、と言われてはいますがそれは正しくありません。特にアルヴァリーニョやアヴェツソといった品種で造られたワインは高い熟成の可能性を持っています」と話します。



ヴィーニョ ヴェルデで最も内陸に位置するサブリージョン「バシュト (Basto)」のテロワールをワインに表現する

ポルトガルには 14 の D.O.P.があり、ヴィーニョ ヴェルデの生産量はポルトガルのスティルワインの D.O.P.の中で最大となっています。キンタ ダ ハーザのある「バシュト」は、ヴィーニョ ヴェルデの9つのサブリージョンの中で最も内陸に位置しているため、大西洋からの海風から守られています。ヴィーニョ ヴェルデの他のエリアと比べると冬は寒く、夏は非常に暑くなります。これは晩熟の品種であるアザル (白) や エスパデイロ (赤) の生育に非常に適しています。

キンタ ダ ハーザの畑の標高は平均で 200~250m、ゆるやかな斜面で非常に日当たりの良い場所です。タメガ川と大西洋からの風を遮る山々に囲まれています。土壌は花崗岩が豊富で、一部は粘土とシストが混ざっています。土着品種に注力し、アザル、アレント、アヴェッツ、ヴィニャン、トラジャドゥーラ、アルヴァリーニョ等を栽培しています。キンタ ダ ハーザでは、周囲の自然環境との調和を大切にし、生物多様性を保ち、自然との共生を目指しています。

「私たちは特に、土着品種を守ることを重視しています。なぜなら、このような地域ならではの葡萄は、この土地や気候に非常に適していたからこそ、長年栽培されてきたと言えるからです。例えば、アザルは完熟しにくい葡萄品種で、他のエリアではあまり栽培されていませんが、バシュトの畑は非常に日当たりが良いため完熟することが出来ます。私たちの哲学は、単一品種のワインの場合、その葡萄の独自の個性、アロマやフレイバーが際立つようにすることです。また、私たちは複数品種のブレンドによるワインも造っていますが、単一品種の個性を知った上でブレンドのワインを飲むと、そのワインをさらに良く理解することが出来ます」



栽培と醸造について

ディオゴは、先人達のワインに対する想いを大切に受け継ぎながら、さらなる品質向上を求め、献身的に努力を重ねてきました。葡萄栽培とワイン造りについては、伝統を重んじながら、革新的な技術を取り入れています。収穫は、畑で丁寧に選別しながら手摘みで行ないます。収穫の際は、葡萄のフェノール類 (タンニン、アントシアニン、フラボノール等) の成熟具合について様々な分析、考察を行った後、いつ収穫を行うかを決めています。当然ながら畑の向きや標高、求めているワインのスタイルや葡萄品種によって熟度が違ってきます。数日ごとに畑から葡萄の実をランダムに採取して分析を行い、潜在アルコールを測定します。さらにラボで pH や酸度を測定、種や果皮を食べてフェノール類の成熟度合いを見ます。



「個々の区画や品種の熟度の違いに合わせて収穫の順番を決めます。収穫は、熟練した収穫チームによって品質の良い葡萄だけを選別しながら手摘みで行ないます。収穫した葡萄が潰れないよう小型のケースに入れセラーに急いで運びます。この時期は寝る間も惜しむほどの忙しい時期ですが、チームは活気に満ちています」とディオゴは話します。

また、黒葡萄のヴィニャンは、100年以上前に造られた「ラガレス」と呼ばれる石の発酵槽を使い、昔と同じように足踏みをして葡萄を潰しています。他の抽出方法と比べてみたところ、人の足で潰したほうが他のどんな方法より優しく抽出出来ることが分かったため、このやり方を採用しています。



【 QUINTA DA RAZA / キンタ ダ ハーザ 】

ワイナリー名を冠した上級キュヴェで、ヴィーニョ ヴェルデに使用する土着品種の中でも、複雑さがあり長期熟成のポテンシャルを持つ葡萄品種である、アヴェッソもしくはアルヴァリーニョを主に使用しています。



ヴィーニョ ヴェルデ キンタ ダ ハーザ アヴェッソ 2021 Vinho Verde Quinta da Raza Avesso

複雑さがあり、長期熟成が可能なほどのポテンシャルを持つ土着品種、アヴェッソを単一で仕込んだヴィーニョ ヴェルデです。グリーンを帯びた輝きのある黄色、オレンジや桃の豊かなアロマにかすかにアーモンドのニュアンスが混ざります。十分な酸があり、ボディのしっかりとした、繊細かつ複雑で非常に調和のとれた味わいを持っています。熟成するにつれ、複雑さやフレーバーの豊かさが増し、新たな一面をみせてくれる魅力的なワインです。畑の標高は平均で 200~250m、ゆるやかな斜面で非常に日当たりの良い場所です。土壌は花崗岩が豊富で、一部は粘土とシストが混ざっています。畑で選別しながら手摘みで収穫した葡萄は 20kg のケースに入れてセラーに運びます。除梗した後、3 時間から 6 時間スキンコンタクトを行い、果皮からのアロマを抽出します。その後、低圧でゆっくりと压榨した後、温度コントロールされたステンレスタンクに入れ、約 18 度で発酵させます。軽くフィルターをかけてボトリングします。

★「ワイン アドヴォケイト 2022.4.30」で 90 点

【白・スティルワイン・辛口】国/地域等：ポルトガル/ミーニョ
葡萄品種：アヴェッソ

品番：PA-042/JAN：4935919360425/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)

口当たりは、ラインナップの中では比較的フルボディのスタイルだと思われる（広い目で見ればミディアムボディというのがより正確だが）。口中で完璧に統合された酸味が、ジューシーで新鮮なフィニッシュを与えている。若いうちは、いつまでも続くようなグリップ感のある余韻がある。このどちらかという厳格で本格的なアヴェッソは、今飲んでてもかなり良いだろう。もう一度言うが、今飲む価値がある。しかし、私の熱狂を正当化するためにも、このワインには数年間熟成できることを証明して欲しい。可能だと思うが、そのためには若い時のようなエネルギーを維持してもらわなければならない。飲み頃は 2022 年～2029 年。
——「ワイン アドヴォケイト #260 2022.4.30」より

ヴィーニョ ヴェルデ キンタ ダ ハーザ アヴェッソ アルヴァリーニョ 2018 Vinho Verde Quinta da Raza Avesso Alvarinho

アヴェッソとアルヴァリーニョはどちらも葡萄の粒が小さく、果肉に対する果皮の割合が多いため集約があり、複雑で豊かなアロマとフレーバーがもたらされ、パワフルな味わいのワインになります。また長期熟成の高いポテンシャルを持っています。10%のみ、前の年のワインをオーク樽で熟成させたものをブレンドしています。

【白・スティルワイン・辛口】国/地域等：ポルトガル/ミーニョ

葡萄品種：アヴェッソ 60%、アルヴァリーニョ 40%

熟成：ステンレスタンクで澱ととも 18 ヶ月

品番：PA-043/JAN：4935919360432/容量：750ml

¥2,970(本体価格¥2,700)

ヴィーニョ ヴェルデ キンタ ダ ハーザ アルヴァリーニョ トラジャドゥーラ 2021 Vinho Verde Quinta da Raza Alvarinho Trajadura

輝きのある黄色、繊細でありつつ複雑、レモン、洋梨、桃、リンゴのフレッシュな果実に加え、かすかにアーモンドのニュアンスが混ざるアロマは、繊細でありながら複雑な個性を持っています。口に含むととてもエレガントかつフレッシュ、心地よい余韻がいつまでも感じられます。

【白・スティルワイン・辛口】国/地域等：ポルトガル/ミーニョ

葡萄品種：アルヴァリーニョ 60%、トラジャドゥーラ 40%

品番：PA-041/JAN：4935919360418/容量：750ml

¥2,310(本体価格¥2,100)



【 DOM DIOGO / ドン ディオゴ 】

ワイナリーの5世代目、ジョゼ ディオゴ テイシェイラ コエリヨの名を冠したシリーズです。伝統的な土着品種を単一で仕込むことで、個々の葡萄の個性を際立たせています。

ヴィーニョ ヴェルデ ドン ディオゴ アリント 2021 Vinho Verde Dom Diogo Arinto

輝きのある淡い黄色、桃や熟したリンゴ、洋梨の少しトロピカルなアロマが広がります。口当たりは非常にフレッシュ、たいへん調和のとれた味わいです。畑の標高は平均で 200~250m、ゆるやかな斜面で非常に日当たりの良い場所です。土壌は花崗岩が豊富で、一部は粘土とシストが混ざっています。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。収穫した葡萄は 20kg のケースに入れてセラーに運びます。除梗し、低圧でゆっくりと压榨した後、14 度から 16 度に温度コントロールされたステンレスタンクで約 15 日から 21 日間、発酵させます。軽くフィルターをかけてからボトリングします。

★「ワイン エンスージアスト 2021.7.26」で 90 点/Best Buy

【白・スティルワイン・辛口】国/地域等：ポルトガル/ミーニョ

葡萄品種：アリント 100%

品番：PA-040/JAN：4935919360401/容量：750ml **¥1,870**(本体価格¥1,700)

ヴィーニョ ヴェルデ ドン ディオゴ ヴィニャン 2021 Vinho Verde Dom Diogo Vinhao

「ラガレス」と呼ばれる 100 年以上前に造られた石の発酵槽に除梗した葡萄を入れ、人の足で潰してから発酵させています。こうすることで最も優しく抽出が出来ると考えています。しっかりと濃い赤色、ブラックベリーやラズベリーを思わせる豊かなアロマとフレーバーがあり、非常にソフトな口当たりです。畑の標高は平均で 200~250 m、ゆるやかな斜面で非常に日当たりの良い場所です。土壌は花崗岩が豊富で、一部は粘土とシストが混ざっています。収穫は畑で選別しながら手摘みで行い、20kg のケースに入れて運びます。「ラガレス」で発酵させた後、压榨します。ワインをステンレスタンクに移し、不純物を沈殿させます。その後、澱引きを行い、フィルターをかけてからボトリングします。

【赤・スティルワイン・フルボディ】

国/地域等：ポルトガル/ミーニョ 葡萄品種：ヴィニャン 100%

品番：PA-045/JAN：4935919360456/容量：750ml **2,310**(本体価格¥2,100)



【 RAZA / ハーザ 】

複数品種のブレンドによるワインで、畑の周辺に生息する小さな鷹をラベルのモチーフにしています。



ヴィーニョ ヴェルデ ハーザ ブランコ 2021 Vinho Verde Raza Branco

畑で選別しながら手摘みで収穫し、葡萄がつぶれないように 20kg のケースでセラーに運びます。柑橘系のアロマ、新鮮な青リンゴのアロマが広がります。非常にフレッシュかつフルーティで心地よいキレが感じられます。

【白・スティルワイン・辛口】<スクリュューキャップ>

国/地域等：ポルトガル/ミーニョ

葡萄品種：アリント 50%、アザル 35%、トラジャドゥーラ 15%

品番：PA-039/JAN：4935919360395

容量：750ml **¥1,540**(本体価格¥1,400)



ハーザ テイント ナット NV Raza Tinto Nat

このワインは出来る限り、人的介入を避け、発酵の際は酵母を添加せず、葡萄の果皮についている天然酵母の働きで行い、ボトリングの際に SO2 の添加はせず、フィルターもかけません。「ラガレス」と呼ばれる 100 年以上前に造られた石の発酵槽に除梗した葡萄を入れ、人の足で潰します。しっかりと濃い赤、ブラックベリーやカシスなど黒い果実の豊かなアロマとフレーバーが広がります。しっかりとした酸はこの土壌で育つヴィニャンの持つ特徴です。

【赤・スティルワイン・フルボディ】<王冠>

国/地域等：ポルトガル/ミーニョ

葡萄品種：ヴィニャン 100%

品番：PA-044/JAN：4935919360449

容量：750ml **¥2,970**(本体価格¥2,700)