

5 世代目のジョゼ ディオゴ ティシェイラ コエリョと、妻で販売担当者のマファルダ。



土着品種の個性とバシュトのテロワールを引き出して造る 長期熟成も可能な品質を誇るヴィーニョ ヴェルデ



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 『WANDS』など日本の専門誌でも取り上げられました

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 アドヴォケート』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ッツォ**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。

『WANDS 2023 年 11-12 月号』では、「アヴェッツォは樹勢が強く、湿度に弱く、コントロールが難しい品種だが、山に近い場所で強風が吹けば大丈夫だという。アルヴァリーニョ同様にアルコール度数も酸度も高く、熟成ポテンシャルの高いワインを産む品種として注目されている」、「**アヴェッツォやバシュトという産地のポテンシャルに気がつかせるワイナリーだ**」と紹介されています。

アヴェッツォの長期熟成が期待される

キンタダハーザ Quinta da Raza

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。

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。



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rinto、アヴェッソ、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、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。

ラインナップについて

- ファミリー コレクション : 最上級の限定生産品。ヴィーニョ ヴェルデの概念を覆すワインです (現在取り扱い無し)。
- キンタ ダ ハーザ : ワイナリー名を冠したトップ クラスのワイン。長期熟成に適したアルヴァリーニョやアヴェッソを中心に据え、単一またはブレンドによってワインとしての完成度を高めています。
- ドン デイオゴ : デイオゴの名を冠したミドル クラス。土着品種を単一で仕込み、個性を引き出しています。
- ハーザ : ヴィーニョ ヴェルデらしいフレッシュで爽やかなスタイルのエントリークラス。
- ナット (ナチュラル) : 野生酵母を使用して SO2 を極力使用せず、フィルターもかけないナチュラルなスタイル。ペット ナットや、スティルの赤ワインがあります。

ワイナリー名を冠した “上級キュヴェ”



アルヴァリーニョと同様、長期熟成のポテンシャルを持つ 「アヴェッソ」に焦点を当てて造る個性的な 1 本

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

「アヴェッソは珍しい品種で、繊細でカビに弱く完熟が難しい品種です。山の近くの風が吹く畑で、アルヴァリーニョとは違う個性があり、ミネラルと酸が強く、今ベストな品種だと思っています」と生産者は話します。長期熟成の高い可能性を持っています。熟成するにつれ、複雑さやフレイ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。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すかん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。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、低圧でゆっくりと圧搾した後、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 アドヴォケート 2022.04.30」90 点（飲み頃評価は 2022～2029 年）

【白・辛口】＜Alc. 13.0 %＞ 国／地域等：ポルトガル／ミーニョ／D.O.C.ヴィーニョ ヴェルデ

葡萄品種：アヴェッソ 100%

品番：PA-042／JAN：4935919360425／容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)



アルヴァリーニョとトラジャドゥーラをブレンド 複雑で味わい深い個性を持ったヴィーニョ ヴェルデ

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 2022

Vinho Verde Quinta da Raza Alvarinho Trajadura

※無くなり次第 2023VT に切り替わります。

「アルヴァリーニョはブドウの粒が小さく、果皮の比率が高いため、豊かなフレイバーになります」と生産者は話します。トラジャドゥーラは酸度が低く、豊かな香りが特徴的な品種で、その他の品種にブレンドすることが一般的です。このワインは、長期熟成向きのアルヴァリーニョと、個性を持ったトラジャドゥーラをブレンドすることで複雑な味わいに仕上がっています。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すかん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。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。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、低圧でゆっくりと圧搾した後、品種ごとに温度コントロールされたステンレスタンクで 12 日から 21 日間、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。

【白・辛口】＜Alc. 12.5 %＞ 国／地域等：ポルトガル／ミーニョ／D.O.C.ヴィーニョ ヴェルデ

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)

トロピカルフルーツの味わいが特徴的なアrintoの個性を表現

ヴィーニョ ヴェルデ ドン ディオゴ アrinto 2022

Vinho Verde Dom Diogo Arinto

5 世代目にあたるディオゴの名を冠したシリーズのヴィーニョ ヴェルデです。「アrintoはトロピカルフルーツの風味があります」と生産者は話します。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で、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、低圧でゆっくりと圧搾した後、14 度から 16 度に温度管理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。

★「サクラアワード 2024」でゴールドメダル

【白・辛口】＜Alc. 12.0 %＞ 国／地域等：ポルトガル／ミーニョ／D.O.C.ヴィーニョ ヴェルデ

葡萄品種：アrinto 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：PA-040／JAN：4935919360401／容量：750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)





土着品種ヴィニャンを石の発酵槽に入れ、足で潰して造ります 食事とともに楽しみたいヴィーニョ ヴェルデの赤

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

【170 本限定】

「ヴィーニョ ヴェルデの赤は、食事と合わせて飲むとさらに良さを分かっていたることが多いです。しっかりとした酸があり、消化を促してくれます。現地では、脂ののったイワシや、魚、豚肉など幅広く楽しんでいます」と生産者は話してくれました。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イバーがあり、非常にソフトな口当たりです。畑の標高は平均で 200～250m、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、20kg のケースに入れて運びます。収穫した葡萄は除梗し、「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入れ、人の足で潰します。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。そのまま「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ルリングします。



【赤・フルボディ】<Alc. 12.0 %>

国/地域等：ポルトガル/ミーニョ/D.O.C.ヴィーニョ ヴェルデ

葡萄品種：ヴィニャン 100% 熟成：ステンレスタンクで澱と共に 18 ヶ月

品番：PA-045/JAN：4935919360456/容量：750ml

¥2,310(本体価格¥2,100)

ヴィーニョ ヴェルデらしいフレッシュで軽快なスタイルの白とロゼ キンタ ダ ハーザの実力が発揮されたエントリークラス

ヴィーニョ ヴェルデ ハーザ ブランコ 2023 (左)

Vinho Verde Raza Branco

3 種類の土着品種のブレンドによる軽やかで爽やかな白ワインです。輝きのある淡い黄色、レモンやグレープフルーツなどの柑橘系のアロマ、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。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、葡萄がつぶれないように 20kg のケースに入れてセラーに運びます。除梗した後、低圧でゆっくりと压榨します。発酵は 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、行います。

【白・辛口】<Alc. 11.5 %> <スクリュューキャップ>

国/地域等：ポルトガル/ミーニョ/D.O.C.ヴィーニョ ヴェルデ

葡萄品種：アrinto 50%、アザル 35%、トラジャドウラ 15% 熟成：ステンレスタンク

品番：PA-039/JAN：4935919360395/容量：750ml ¥1,540(本体価格¥1,400)

ヴィーニョ ヴェルデ ハーザ ロゼ 2022 (右)

Vinho Verde Raza Rosé

※無くなり次第 2023VT に切り替わります。

3 種類の土着品種のブレンドによるフレッシュなロゼです。イチゴやレッドチェリーを思わせる赤い果実の豊かなアロマとフレイバーが広がります。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、葡萄がつぶれないように 20kg のケースに入れてセラーに運びます。除梗した後、低圧でゆっくりと压榨します。発酵は 14～16 度に温度コントロールされたステンレスタンクで行います。

【ロゼ・辛口】<Alc. 11.5 %> <スクリュューキャップ>

国/地域等：ポルトガル/ミーニョ/D.O.C.ヴィーニョ ヴェルデ

葡萄品種：バデイロ、エスパデイロ、ヴィニャン 熟成：ステンレスタンク

品番：PA-050/JAN：4935919360500/容量：750ml ¥1,650(本体価格¥1,500)



害虫の天敵となる虫をラベルに描いた「ペット ナット」 可能な限り人的介入を抑えた自由なワインを造りました

ハーザ ペット ナット ブランコ 2022 (左)

Raza Pet Nat Branco

【360 本限定】

このペット ナットは SO2 無添加で、可能な限り人の介入をせずに造られます。畑で選別しながら手摘みで収穫した葡萄は除梗した後、压榨します。最初の発酵はステンレスタンクで行います。葡萄の果皮についている野生酵母の働きで偶発的にアルコール発酵が始まります。発酵の途中、果汁の中の糖分がすべてアルコールに分解される前（残留糖度 10~14g/L を目安）にボトルに移し、ボトルの中で発酵終わるようにします。発酵の際に発生した二酸化炭素（炭酸ガス）がボトル内に留まりスパークリングワインとなります。フレッシュな果実の生き生きとしたフレイバーが広がります。澱によって濁りが生じていますが、これによりワインのフレイバーに複雑さが加わっています。

★2021VT が「デカンター2023.5.27」で 92 点を獲得。クオリティの高さが評価されました。

【白・スパークリング・辛口】<Alc. 12.0 %> <王冠>

国/地域等：ポルトガル/ミーニョ 葡萄品種：トラジャドウーラ 100%

品番：PA-038/JAN：4935919360388/容量：750ml **¥2,970**(本体価格¥2,700)

ハーザ ペット ナット ロゼ 2022 (右)

Raza Pet Nat Rosé

このペット ナットは可能な限り人の介入をせずに造られます。畑で選別しながら手摘みで収穫した葡萄は除梗した後、压榨します。最初の発酵はステンレスタンクで行います。葡萄の果皮についている野生酵母の働きで偶発的にアルコール発酵が始まります。発酵の途中、果汁の中の糖分がすべてアルコールに分解される前（残留糖度 10~14g/L を目安）にボトルに移し、ボトル内で発酵が終わるようにします。発酵の際に発生した二酸化炭素（炭酸ガス）がボトル内に留まりスパークリングワインとなります。ラズベリーやイチゴなど赤い果実のチャーミングなアロマとフレイバーが広がります。フィルターをかけていないため、澱によって濁りが生じる場合がありますが、これによってワインに複雑さが加わっています。

【ロゼ・スパークリング・辛口】<Alc. 12.0 %> <王冠>

国/地域等：ポルトガル/ミーニョ 葡萄品種：パデイロ、ヴィニヤン

品番：PA-049/JAN：4935919360494/容量：750ml **¥3,080**(本体価格¥2,800)



※上記 2 商品の特性上、瓶への振動や衝撃は避けてください。また、高温での放置はせず、18 度以下の保管にご協力ください。

『Winart No.109/Summer 2022』 に掲載されました！

「ここは完全な谷なので、海からの風は山々がさえぎってくれる。夏はとても暑く、冬はとても寒く、寒暖差が激しい。標高は約 200 メートルで日当たりは最適。ここまで強い日照を受ける場所は、ヴィーニョ・ヴェルデではめったにないんじゃないかな」とジョゼ・ディオゴ。合計 50 ヘクタールの畑を所有するキンタ・ダ・ハーザでは、バシュトならではの地場品種をリスペクトした品質重視のワイン生産に力を注いでいる。(中略) 周りから孤立したエリアだけに、ほぼバシュトの品種も存在。一時は絶滅しかけたパデイロは、ジョゼ・ディオゴが尽力し復活した黒ブドウだ。色が淡く繊細なこの品種は、ロゼワインに使われている。

「ヴィーニョ・ヴェルデは 2 年以内に飲まなくてはいけないと思われるけれど、それだけではないということがわかってもらえるでしょう？ 私たちが見せたいのは、ヴィーニョ・ヴェルデの可能性と多様性。フレッシュなもの、ガストロノミックなもの、複雑味や熟成感を楽しむものなど、いろいろできるということを示していきたい」。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 6 月時点のものです。