



一般的なヴィーニョ ヴェルデのイメージとは異なる “長期熟成にも向く、高品質で本格的な味わい”

「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、注目の生産者のワイン

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 テイシェイラ コエリョによって運営されています。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ルワイン**”に仕上げられています。一般的なヴィーニョ ヴェルデ同様、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、「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。



5 世代目のジョゼ ディオゴ テイシェイラ コエリョと妻のマファルダ

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ールワインの 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) やエスパディオ (赤) といったこの地ならではの品種の生育に適しています。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おり、水分を保持して暑いときに葡萄に供給してくれます。こうした環境は、葡萄栽培に対してとても良いといえます。土着品種に注力し、アザル、アrinto、アヴェッソ、ヴィニャン、トラジャドウーラ、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、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。また、何世代も一つの族によって栽培されてきたことも重要です。なぜなら、それまで守り続けてきた伝統や、栽培についての経験を蓄積することができているからです。ポルトガルには 250 種類もの土着品種があるとされています。私たちにあって、昔からこの地に適応している品種、つまりアヴェッソやアルヴァリーニョ等を栽培することは理にかなっており、こうした葡萄品種からこの土地ならではのワインを造りたいと考えています」

すべてのワインが、高い品質基準のもとに造られています

ワインのスタイルの違いにかかわらず、キンタ ダ ハーザのすべてのワインは同じ高い品質基準のもとに造られています。例えば、フレッシュでアルコール度数が低く、ライトなスタイルのワインを造るために、品質の劣る葡萄を使用する生産者もいますが、キンタ ダ ハーザではエントリークラスでもトップクラスでも、すべてのワインに使用する葡萄が高品質であることを重視しています。フレッシュで軽快なスタイルもあれば、10~15 年熟成できるスタイルもありますが、どのワインも一貫して高いクオリティを保っているのがこだわりです。伝統的なスタイルのヴィーニョ ヴェルデ (品番 PA039) は、きりっとした酸味と果実味のバランスが良いため、日本の食事、生魚や野菜を使った料理によく合います。一方で、最高峰のヴィーニョ ヴェルデとして、マルチヴィンテージのワインを手掛けています。このように複雑で長期熟成できるワインは、この地域では非常に珍しいものです。



ヴィーニョ ヴェルデの生産者では、いち早く「サステナブル認証」を取得

キンタ ダ ハーザはヴィーニョ ヴェルデの生産者として最も早く、サステナブルな葡萄栽培についての認証を取得しました。具体的には以下のような取り組みを行なっています。

・効率的な水資源のマネジメント

気象観測機を設置して土壌の水分量を計測。排水の再生プラントや、水の使用量を制限する装置を設置。

・効率的なエネルギー利用

ソーラーパネルの設置。効率的な電力使用が可能な生産ラインを導入。

・二酸化炭素の排出量削減

二酸化炭素の排出量を抑えるカーボンフィルターを備えた最新式トラクターを導入。



ワイン専門誌「WANDS」や「Winert」でも取り上げられました

『WANDS 2023 年 11-12 月号』では、「アヴェッソは樹勢が強く、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」、「アヴェッソ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。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 6 月時点のものです。

キンタ ダ ハーザのこだわりが詰まった

ヴィーニョ ヴェルデ

軽快な飲み口が楽しめる
“エントリーレベル”

「RAZA」シリーズはエントリーレベルのワインで、複数の土着品種をブレンドして造ります。畑の周辺に生息している“ペネイレイロ (Peneireiro)”と呼ばれる小さな鷹をモチーフにしたラベルです。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、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、低圧でゆっくりと圧搾します。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約 15～21 日間行います。

“長期熟成にも向く高品質なヴィーニョ ヴェルデ”と称されるキンタダ ハーザのワインの中では、最も軽やかで爽やかな飲み口が魅力です。ヴィーニョ ヴェルデの特徴を持ちつつ、しっかりと果実感があり、これからの季節にピッタリです。

「ムンドウス ヴィニ Spring Tasting 2024」

《金賞》 & “Best of Show Vinho Verde” 受賞！

ヴィーニョ ヴェルデ ハーザ ブランコ 2023

Vinho Verde Raza Branco

3 種類の土着品種のブレンドによる爽やかな白ワインです。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。

【白・辛口】 <Alc. 11.5%> <スクリューキャップ>

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%、トラジャドウーラ 15%

熟成：ステンレスタンク

品番：PA-039/JAN：4935919360395/容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)

3 種の土着品種で造るヴィーニョ ヴェルデのロゼ

様々な料理と楽しめるフードフレンドリーな味わいが魅力

ヴィーニョ ヴェルデ ハーザ ロゼ 2023

Vinho Verde Raza Rose

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。

【ロゼ・辛口】 <Alc. 11.5%> <スクリューキャップ>

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：パデイロ、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)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 6 月時点のものです。

トロピカルな特徴を持つ「アrinto」 ミネラル豊かで熟成可能な「アヴェッソ」

単一品種ならではの個性を表現した、品質重視のヴィーニョ ヴェルデ



ヴィーニョ ヴェルデ ドン ディオゴ アrinto 2023 Vinho Verde Dom Diogo Arinto

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、低压でゆっくりと圧搾した後、14～16 度に温度コントロールされたステンレスタンクで約 15～21 日間発酵させます。軽くフィルターをかけてからボトルリングします。★「ムンドウス ヴィニ Spring Tasting 2024」金賞

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

¥1,980(本体価格¥1,800)



2024 年 6 月来日ミニセミナーのコメント

「アrintoは、とてもアロマが豊かな特徴があり、トロピカルフルーツやパイナップル、リンゴや洋ナシなどのフルーツに加え、フローラルな香りがあります。きりっとしたフレッシュなワインで、ソフトで持続性のあるやわらかなフレーバーが広がります。魚や甲殻類、パスタやスパイシーな料理と良く合います」



ヴィーニョ ヴェルデ キンタ ダ ハーザ アヴェッソ 2023 Vinho Verde Quinta da Raza Avesso

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。このワインは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、3～6 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、低压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ルリングします。

★「ムンドウス ヴィニ Spring Tasting 2024」金賞

【白・辛口】<Alc.13.0%> 国/地域等：ポルトガル/ミーニョ/D.O.C.
葡萄品種：アヴェッソ 100% 熟成：ステンレスタンク
品番：PA-042/JAN：4935919360425/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)



2024 年 6 月来日ミニセミナーのコメント

「アヴェッソはフルーティですが、とてもミネラルが強く、しっかりとした酸が感じられます。バトナーージュを 4 ヶ月行っているため、力強く、風味が長く持続するのが特徴的です。長期熟成が可能なスタイルのヴィーニョ ヴェルデです。脂ののった魚や、シーフード、中程度に熟成したチーズ、また肉料理にも合わせることができます」





長期熟成に適したアヴェッソとアルヴァリーニョをブレンドし
ヴィーニョ ヴェルデとしての完成度を高めた 1 本
葡萄が持つ集約感や豊かな風味と、熟成による複雑さや深みが楽しめます

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 2021
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く、そのため集約があり複雑で豊かなアロマとフレイバーがもたらされ、味わいのパワフルなワインになります。また長期熟成の高いポテンシャルを持っています。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、品種ごとに 16~18 度に温度コントロールしたステンレスタンクで発酵させます。発酵後、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ます。熟成は澱と共にステンレスタンクで 18 ヶ月行います。

【白・辛口】<Alc.13.5%> 国/地域等：ポルトガル/ミーニョ/D.O.C.
葡萄品種：アヴェッソ 60%、アルヴァリーニョ 40%
熟成：澱と共にステンレスタンクで 18 ヶ月
品番：PA-043/JAN：4935919360432/容量：750ml

¥2,970(本体価格¥2,700)

“軽快な白ワイン”という概念を覆すヴィーニョ ヴェルデ
樽発酵・樽熟成で仕込むトップキュヴェ

ヴィーニョ ヴェルデ キンタ ダ ハーザ スペシャル
ファミリー コレクション No.2 2020
Vinho Verde Quinta da Raza Special Family Collection No.2

「軽くてフレッシュで爽やかな味わい」という一般的なイメージを覆す、特別なヴィーニョ ヴェルデです。キンタ ダ ハーザはブレンドしているそれぞれの葡萄について、「アルヴァリーニョはポルトガルで最高の白葡萄のひとつであり、糖度と酸度が高いため、アルコール度数が高く複雑で熟成能力を持つ」、「ゴウヴェイオはガリシアではゴデーリョと呼ばれる品種で、ヴィーニョ ヴェルデでは極めて珍しい。白い果実とミネラル感があり、口に含むと驚くほど繊細で純粋な味わい」、「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。ミネラルと酸が強い」とコメントしています。

収穫は手摘みで行います。収穫した葡萄は除梗し、低圧でゆっくりと圧搾します。発酵は 500L の新樽と 5 年使用樽で行います。綺麗な澱と一緒に 24 ヶ月熟成させます。その間、バトナージュを行います。それぞれの樽からのワインをブレンドし、ステンレスタンクで数ヶ月馴染ませます。

★「デカンター ワールド ワイン アワード 2023」93 点/シルバーメダル
★「ムンドゥス ヴィニ」金賞

【白・辛口】<Alc.13.5%> 国/地域等：ポルトガル/ミーニョ/D.O.C.
葡萄品種：アルヴァリーニョ 80%、ゴウヴェイオ 12%、アヴェッソ 8%
熟成：樽で 24 ヶ月
品番：PA-052/容量：750ml

JAN：4935919360524
¥6,820(本体価格¥6,200)

ケース (6 本) 単位でのご注文は
化粧箱入り

※バラ混載での出荷は、化粧箱なしとなります。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 6 月時点のものです。

人的介入を避け、SO2 無添加で自然のままに造る

ペット ナット

産地の多様性が実感できるワインです

ハーザ ペット ナット ブランコ 2022 (右) Raza Pet Nat Branco

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。ラベルには益虫としての役割を果たす虫を描いています。葡萄栽培およびサステナビリティに対する私たちの包括的なアプローチを表現しています。畑で選別しながら手摘みで収穫した葡萄は除梗した後、圧搾します。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。フレッシュな果実の生き生きとしたフレーバーが広がります。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ーバーに複雑さが加わっています。

【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

¥3,300(本体価格¥3,000)

ハーザ ペット ナット ロゼ 2023 (左) Raza Pet Nat Rose

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ーバーが広がります。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.12.5%> <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

3,300(本体価格¥3,000)



2024 年 6 月来日ミニセミナーのコメント

「キンタ ダ ハーザのラインナップは、大きく 2 つに分けられます。1 つは DOC ヴィーニョヴェルデで、もう 1 つがナチュラルワインです。人的介入を最小限にし、野生酵母による自然にまかせた発酵を行っています。パデイロ(写真左)は、フルーティで調和があり、ワイルドストロベリーのような赤の果実の



アロマ、スムーズで持続性のあるフレーバーを持つ品種です。ヴィニヤン(写真右)は、赤いプラムや野生のブラックベリーの風味があり、フレッシュでフルボディ、長い余韻が特徴的な品種です。洗練された持続性のある泡立ち、赤い果実のフレーバーが広がります。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 6 月時点のものです。