

ERMEGEIRA



Quinta da Ermegeira

キンタ・ダ・エルメジェイラ

ポルトガルでのナチュラルワインの機運が年々高まる中、リカルド・メーロのワイナリー。ブラジルのワイン業界で10年以上働いていたリカルドと、同じくブラジルで10年以上ナチュラルワイン生産をしていたホセが、それぞれの期待と可能性を探りに、トレシュ・ヴェドラシュでのワイン造りを2018年に始めた。ナチュラルなアプローチでワインを作り、化学合成された農薬などの製品や、亜硫酸を使わず当地トレシュ・ヴェドラシュという土地を表現することとし、初VTから、亜硫酸無添加の挑戦的な醸造をしている。

「ナチュラルワインへの情熱は、ワイン業界に在りなかに、素晴らしいワインを試飲し、そしてその造り手たちに会えたことの結果である。リシボア地域でのワイン造りの決め手となったのは、大洋の強い影響があること。熱く乾燥した日であっても、海洋から吹く風がやむことはなく、そのおかげで強い鉱物感を備えた、アルコール度数の低い、フレッシュなワインが出来上がる」とリカルドは話す。

	○Cristovan クリシュトヴァン		備考 ポルトガルで広く栽培される、特徴的な酸味を持つ白品種アリントを1週間以上マセレーションした。抽出は強くないが、香りと味わいに厚みを感じる。
	畑 品種：アリント100% 植樹：1990年代 位置：標高 80m 土壌：粘土、砂質	醸造 ステンレスタンクで10日間マセレーションステンレスタンクで熟成	
	●Guarany グアラニー		備考 「グアラニー」はブラジル原住民の言語である「Tupi-Guarani (トゥピ・グアラニー語族) にちなんでいる。アマゾン熱帯雨林で減少する先住民へのオマージュ。
	畑 品種：カシュテラオン50%、アリント50% 植樹：1990年代、2017年頃 位置：標高80m、南向き 土壌：砂岩・粘土・珪岩の混合、沖積土	醸造 カシュテラオンはダイレクトプレス、アリントは約10日間マセレーションそれぞれステンレスタンクで発酵、約9か月間熟成した後、瓶詰め前にブレンド	
	●Singela シンジェラ		備考 マセレーション・カルボニックを行い、流れてた果汁のみを熟成させ、軽やかに仕上げた。
	畑 品種：ティンタ・ロリス100% 植樹：1990年代 位置：標高80m 土壌：粘土、砂質	醸造 ステンレスタンクでマセレーション・カルボニック ステンレスタンクで半年間熟成	
	●Carbô カルボ		備考 ポルトガルで最も栽培されている赤品種の一つである、カシュテラオン。酸や果皮の成分のバランスがよく、醸造法に合わせて様々なスタイルのワインになる品種。マセレーション・カルボニックならではの軽快な飲み口と、程よいタンニンの舌のグリップが持ち味。
	畑 品種：カシュテラオン100% 植樹：1990年代 位置：標高80m 土壌：粘土、砂質	醸造 ステンレスタンクで2週間マセレーション・カルボニック ステンレスタンクで半年間熟成	
	●Geira ジェイラ		備考 ポルトガルで最も栽培されている赤品種の一つである、カシュテラオン。酸や果皮の成分のバランスがよく、醸造法に合わせて様々なスタイルのワインになる品種。このキュヴェでは、長めにマセレーションを施し、しっかり目に仕上げた。
	畑 品種：カシュテラオン100% 植樹：1990年代 位置：標高80m 土壌：粘土、砂質	醸造 ステンレスタンクで2週間マセレーション ステンレスタンクで半年間熟成	