



Quinta da Serradinha

キンタ・ダ・セッラディーニャ



ラシーヌのポルトガルワインの取り扱いの決め手ともなった、アントニオ・マルケス・ダ・クルス。現在アントニオが管理している2.5haの畑は、その祖父と父によって植えられたものです。父は1976年からビオロジック栽培で手入れをしていました。認証取得は1994年で、ポルトガルで初めてビオ認証を交付されました。アントニオ自身は経済学を学び、別の業界で働いていました。しかし、父親が造ったセッラディーニャ1989年を同年に飲んだとき、初めてワインの奥深さを感じたと、アントニオは言います。“ワインは感情に訴えかけるものだ”、と。そして、プロとしてワイン造りをしようと真剣に考えだしました。彼の父親は、ポルドースタイルの体躯の大きいワインを好んで造っており、それに合わせてセラーを拡張し、近代的な醸造設備をそろえました。しかし、アントニオはそれらの設備を全て廃し、祖父の造っていたような、酸を活かしたスリムな味わいがする、地域に根差したワイン造りを再開しました。各ボトルには、ビオロジック栽培の畑に生息するデントウムシをかたどったものが、カプセルの代わりにコルクの上に張り付けられています。

コス・プロジェクトは、ポルトガルで著名なテイスター・ブロッカーであり、現在バイラーダ地方でワインを造るティアゴ・テレスと、2015年に始めた共同プロジェクト。海から8kmのフィグエラ・デ・フォス（バイラーダ）にある畑では、バガ（赤）やマリア・ゴメシュ（＝フェルナオン・ピレシュ）（白）などが混植されています。2016年に海から15kmのセッラ・ディ・モンテウト（リシュボア）に有機栽培の畑を購入し、白の地品種であるヴィタル種を原料に、ハーブや海の塩気を感じる個性的なワインを醸造しています。優雅さやデザインされた味わいというよりも、まっすぐな味わいのワインを目指しています。

2015	とても暑く、乾燥した年だった。主格直前に一日だけ、しっかりと雨が降ってくれたことが、ワインにバランスを与えてくれた。
2012	バランスの取れた良い年。四季がはっきりしており、適切な時期に必要な雨が降った。収穫の時の天気も良かった。

◎ Vinho Espumante de Qualidade Rosé - Bruto Natural ヴィーニョ・エスプマンテ・デ・クアリダデ・ロゼ プルト・ナトゥラル					
	畑	品種：トゥリガ・ナシオナル100% 植樹：1999年 位置：南向き 土壌：石灰岩土壌	醸造	手作業で収穫 除梗して開放桶で圧搾し、アンフォラで醗酵（17～22℃） 醗酵が終わる前に瓶詰め 瓶詰め後の3年後にデゴルジュマン	備考 醸造法としてはメトード・アンセストラルで、デゴルジュマンがされる。スティールロゼと同じ醗酵槽としてアンフォラが使われる。マセレーションはしていないダイレクトプレスだが、色合いはロゼ色。
○ Vinho Branco - Arinto e Fernão Pires ヴィーニョ・ブランコ アrinto・エ・フェルナオン・ピレシュ					
	畑	品種：アrinto65%、フェルナオン・ピレシュ35% 植樹：1995年 位置：南向き 土壌：石灰岩土壌	醸造	手作業で収穫 除梗して開放桶に入れ、4日間足で潰しながらマセレーションして圧搾 12年間使用している木樽で醗酵（16～23℃）温度コントロールはしない 野生酵母で醗酵し、醸造補助物質は微量の亜硫酸以外使わない 11ヵ月間同じ樽で澱引きせずに熟成後、ノンフィルターで瓶詰め	備考 澱と一緒に醗酵させ、そのままシュール・リーで熟成。決して複雑味のある品種ではない、アrinto種とフェルナオン・ピレシュだが、ボディがありふくよかな果実味がある。高い酸は品種由来。
○ Vinho Branco - Encruzado e Arinto ヴィーニョ・ブランコ エンクルザード・エ・アrinto					
	畑	品種：エンクルザード主体、アrinto 植樹：1990年代 位置：南向き 土壌：石灰岩土壌	醸造	手作業で収穫 除梗して開放桶に入れ、4日間足で潰しながらマセレーションして圧搾 10年間使用している木樽で醗酵（16～22℃）温度コントロールはしない 野生酵母で醗酵し、醸造補助物質は微量の亜硫酸以外使わない 11ヵ月間同じ樽で澱引きせずに熟成後、ノンフィルターで瓶詰め	備考 エンクルザード種はしばしばダン地方に植えられている品種で、酸と果実味の優れたバランス、果皮の成分がグリップと骨格を与える。 単一品種では暑い年には酸が低くなることもあるが、そのような年でも酸高い品種であるアrinto種の酸によりバランスがとれる。 2018VTは残糖0.5g/L、総酸度6.1g/L、FreeSO2 13mg/L、TotalSO2 27mg/L、Alc. 12.17%

	<p align="center">● Vinho Rosé ヴィーニョ・ロゼ</p>		<p>備考</p> <p>素焼きの甕による醸造は、ローマ人により2000年以上前にポルトガルにもたらされる。アントニオも試しに使ってみたところ、白や赤よりも、ロゼにおいて独特のやわらかなテクスチャーが出てきたので、それ以来、ロゼは甕で仕込んでいる。</p> <p>2019VTは残糖度0.7g/L、総酸度6.7g/L、Total SO2 9mg/L、Alc. 12%</p>
	<p align="center">● Vinho Tinto (White label) ヴィーニョ・ティント (ホワイト・ラベル)</p>		<p>備考</p> <p>酸が高く、タンニンも強く、野生的な味わいになりがちなポルトガルの赤ワインだが、果実をしっかり成熟させ、抽出を強くしすぎず、ワインが落ち着くまで熟成期間を設けることで、しなやかな酸とすっきりとした飲み心地を持っている。</p>
	<p align="center">● Vinho Tinto ヴィーニョ・ティント</p>		<p>備考</p> <p>2010VTは白ラベル。2011VT以降はオレンジラベル。カシュテラオン主体の赤ワイン (ホワイト・ラベル) が出来たため、2011VT以降はバガ主体の赤ワインはオレンジラベルとなった。アントニオの祖父が植えた、ワイナリーで一番古い畑のブドウを半分使い、その分他の赤ワインよりも熟成期間を長くしており、更なる深みを探している。</p> <p>2011年の収穫期は雨が降らず暑い日が続いたが、大西洋からの湿って涼しい海風が完璧なコンディションにした。</p>
	<p align="center">● Vinho Tinto - Baga ヴィーニョ・ティント バガ</p>		<p>備考</p> <p>バガはバイラーダをはじめ、ポルトガル中部や北部によく植えられる赤品種。小粒で果皮が厚いのでその分果汁に対する抽出物の割合が非常に多い。混植根醸のワインの品種の一部として使われてきたことが多かったが、超長熟ワインとして単一品種で仕込まれることもしばしば。その場合、非常に長い樽/瓶熟成期間を要する。</p>
	<p align="center">● COZs c2-Baga コズ・スィー・ドイシュ・バガ</p>		<p>備考</p> <p>ティアゴとのプロジェクトを始めるきっかけにもなった、樹齢50年を超える、バガの古木の畑 (マサルセクション)。酸とタンニンの強いバガ品種をゆっくりと時間をかけて醸造。ブドウ畑: Vinha Villa Nova, 大西洋から東へ6km内陸で、バイラーダ地方。</p>