



Vale da Capucha

ヴァレ・ダ・カプーシャ









アントニオのワインとならんで、ポルトガルワインを取り扱う決め手となったのが、ペドロ・マルケシュの白ワイン。ペドロのワイン造りは、キンメリジャン土壌を活かした、気候にも土壌にも海を強く感じさせるもので、地品種を数多く栽培して特徴的な白ワインを造っている。

リスボンの北に位置する、トレシュ・ヴェドラシュの地域に13haのブドウ畑を所有。2009年にワイナリーを再興するべく、兄弟でワイン造りを始め、2015年にピオ認証を取得。田舎で生まれた彼にとってブドウ畑は常に身近にあり、リスボンの農業専門学校に行くことに初めから迷いはなかった、と話す。

2005年に卒業後ヨーロッパや新世界のワイナリーで働きながら、少しずつ家族の畑を植えなおし、2009年に初めて自身のワインを醸造。それ以降も近所のワイナリーで働きながら、2015年によく兼業を脱してフルタイムで働けるようになった。

「ブルゴーニュ、ジュラ、アルガス、ロワール、そしてシュタイマーマルクで造られるような、洗練されたワインが好きだが、白品種のスキンコンタクトとあった、昔使われていた技術にも興味はある。けれど、食中酒を造ることをなによりも念頭に置いている」と、ペドロは話す。

○Fossil Branco フォッシル・ブランコ				
	品種：フェルナオン・ピレシュ主体、アrinto、その他地場品種 畑 植樹：2000年代 位置：120～200m、複数の区画 土壌：キンメリジャン、薄い表土	醸造 ステンレスタンクで醗酵 ステンレスタンクで10カ月熟成 一部、木製樽で発酵・熟成	備考	キンメリジャン土壌で化石が良く見つかる土壌である、彼らのテロワールのを表したエチケットとワイン名。しっかりとした収穫量の取りやすいフェルナオン・ピレシュを主体に複雑性を与えるためにそのほかの品種をブレンド。リシュボアエリアのアrinto、その他地域で栽培される、ヴィオズィーニョ（ドウロ）、アンタン・ヴァス（アレンテージョ）、アルバリーニョ（ヴィーニョ・ヴェルデ）など。高い酸と厚みのある味わいで、香りにも味わいにも海の影響を強く感じる。
○Torres Vedras Branco トレシュ・ヴェドラシュ・ブランコ				
	品種：フェルナオン・ピレシュ、アrinto 畑 植樹：2000年代 位置：150m、南西向き 土壌：キンメリジャン、薄い表土	醸造 木製樽とステンレスタンクで醗酵 木製樽とステンレスタンクで10カ月熟成	備考	サン・ホセと呼ばれる南西向き、果実が熟しやすい単一区画のワイン。フォッシル・ブランコにくらべ、果実味と骨格のあるワインに仕上がっている。アルコール度数も比較的高い。
○Arinto アrinto				
	品種：アrinto100% 畑 植樹：2000年代 位置：120～200m 土壌：キンメリジャン、薄い表土	醸造 木樽で醗酵 木樽で2年熟成	備考	その高い酸度のおかげで、ポルトガルでも広く栽培されている品種で、時にはスパークリングワインにもされることがある。 カプーシャではしっかりと果実を成熟させ、フォッシル・ブランコにブレンドしなかった分をさらに長い間熟成させ、複雑性と骨格を与えている。 本キュヴェの初VTは2013年。
○"Poço do Gado" Gouveio ポツ・ド・ガード・ゴウエイオ				
	品種：ゴウエイオ100% 畑 植樹：2000年代 位置：120～200m 土壌：キンメリジャン、薄い表土	醸造 木樽で醗酵 木樽で2年熟成	備考	イベリア半島北西、主にガリシア州で近年クオリティーワインを造ることのできる白品種として、注目されている、ゴウエイオ種。スペイン語のゴデッロとの呼ばれ方が、有名か。 フルボディーで複雑性のあるワインが得意なとされ、アrintoに比べて酸は低い。 「ポツ・ド・ガード」は「牛の井戸」を意味する畑名。 本キュヴェの初VTは2013年。

	<p style="text-align: center;">○"Cedro" Alvarão セードロ・アルヴァラオン</p>		<p>アルヴァリーニョは高い酸と豊かな香りが特徴だが、カブーシャでは収量制限と樽醗酵、シュールリーでの樽熟成をすることで、骨格と厚みのある味わいをだしている。そのため、この品種らしくないとみなされ原産地呼称を取得できないことが多く、アルヴァリーニョと表記することが出来ない。</p> <p>ポルトガル語で -ニョ (inho) は小さい、かわいいを意味する縮小辞（語尾につけて、～ちゃんといったニュアンス）。一方 アオン (ão) は偉大な、大きいを意味する拡大辞なので、もじってアルヴァラオンと名付けた。本キュヴェの初VTは2011年。</p>
	<p style="text-align: center;">●Fossil Tinto フォッシル・ティント</p>		<p>フードフレンドリーな気軽な赤ワインを模索中だそうだが、抑制的な果実味で、低収量のトゥリガ・ナシオナルのせいか、シリアスな味わいに仕上がっている。じっくり時間をかけて熟成させているので、飲みごたえもある。</p>
	<p style="text-align: center;">●Palhete パリエーテ</p>		<p>ポルトガルで伝統的に造られてきた、赤白品種の混醸を特にパリエーテと呼び、白品種の酸と赤品種の果実味が両立している。</p> <p>色は薄目で少しくぐもりがある。心地よい気軽さで親しみやすく、冷やして飲むのがおすすめ。瓶の色も無色透明で涼し気。</p>