

## 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です。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ます。

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、と話します。

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造りました。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りました。

「ブルゴーニュ、ジュラ、アルガス、ロワール、そしてシュタイヤ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いった、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、ペドロは話します。

	<b>○Torres Vedras Branco</b> <b>トレシュ・ヴェドラシュ・ブランコ</b>		備考	<p>スタンダードなヴァレ・ダ・カプーシャの白。しっかりとした収穫量の取りやすいフェルナン・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。</p> <p>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。</p>
畑	<p>品種：フェルナン・ピレシュ主体、アrinto            植樹：2008年            位置：120～200m、南西向き            土壌：キンメリジャン、薄い表土。</p>	醸造		<p>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</p>
	<b>○Fossil Branco</b> <b>フォッシル・ブランコ</b>		備考	<p>旧トレシュ・ヴェドラシュ・ブランコ。フォッシルの名の通り、キンメリジャン土壌で化石が良く見つかる土壌のイメージをダイレクトに伝えるため、名前を2017VTから変更。</p> <p>スタンダードなヴァレ・ダ・カプーシャの白。しっかりとした収穫量の取りやすいフェルナン・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。</p> <p>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。</p>
畑	<p>品種：フェルナン・ピレシュ主体、アrinto            植樹：2008年            位置：120～200m、南西向き            土壌：キンメリジャン、薄い表土</p>	醸造		<p>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</p>
	<b>○Vale da Capucha Arinto</b> <b>ヴァレ・ダ・カプーシャ アrinto</b>		備考	<p>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。</p>
畑	<p>品種：アrinto100%            位置：120～200m            土壌：キンメリジャン、薄い表土</p>	醸造		<p>木樽で醗酵            木樽で1年以上熟成</p>
	<b>○Vale da Capucha Gouveio</b> <b>ヴァレ・ダ・カプーシャ ゴーヴェイオ</b>		備考	<p>イベリア半島北西、主にガリシア州で近年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、ゴーヴェイオ種。スペイン語のゴデッロとの呼ばれ方の方が、有名か。</p> <p>フルボディーで複雑性のあるワインができやすいとされ、アrintoなどに比べて酸は低い。</p>
畑	<p>品種：ゴーヴェイオ100%            位置：120～200m            土壌：キンメリジャン、薄い表土</p>	醸造		<p>木樽で醗酵            木樽で1年以上熟成</p>
	<b>●Fossil Tinto</b> <b>フォッシル・ティント</b>		備考	<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>
畑	<p>品種：トゥリガ・ナシオナル主体、ティンタ・ロリシュ、シラー            位置：120～200m            土壌：キンメリジャン、薄い表土</p>	醸造		<p>解放桶で醗酵            木樽とステンレスタンクで18カ月熟成</p>