

Quinta da Ermegeira

キンタ・ダ・エルメジェイラ

地域: Lisboa リシュボア

地区、村: Torres Vedras トレシュ・ヴェドラシュ

造り手: Ricardo Melo リカルド・メーロ

Jose=Augusto Fasado ホセ=アウグスト・ファサード

Homepage : <https://quintadaermegeira.pt/>



ワイナリー説明:

キンタ・ダ・エルメジェイラはリカルド・メーロとホセ・アウグスト・ファサロが、2018年にエルメジェイラ村で始めたワイナリーである。ブラジルで育ち、2006年から、ブラジルのワイン業界で働き、そこでポルトガルワインというものに触れてきた。時がたち、テイステイングやワイナリー訪問を重ね、ポルトガルワインの全体像が見えだすとともに、その地域性の多様さに夢中になっていく。そしてある時、ロンドンへ行った時のこと、レストランではポルトガルワインが少ないか存在しないか、であることに驚きとともに、落胆した。この事実は彼がポルトガルで、小規模のナチュラルワイン生産者を探すことへの、直接的な動機となり、次第にこの気持ちは大きくなる。

一方イタリア系移民のホセは、ブラジルのリオグランデ・ド・スル州(ドミニオ・ヴィカーリ社)でワインを造っていた。当時から畑はもちろんバイオロジック栽培で、酸化防止剤無添加のワインを造っており、彼のワインはパリでも、南米の数少ないナチュラルワイン生産者としてひそかに人気を博していた。リカルドもホセのことを直接は知らなかったが、彼のワインを日ごろから愛飲していた。リカルドが造り手の紹介よりも、自分自身ワイン造りを現実的に考え始めた頃、彼のプロジェクトに協力したいという、醸造家が現れた。何を隠そうそれが、ホセであったことは言うまでもない。話を進めるうちに、ホセのワインがリカルドの日ごろから飲んでいるワインの造り手だとわかり、そこからはとんとん拍子に話は進んだ。

現在二人が復興中のエルメジェイラ村の Quinta(キンタ=農場)は 1526年にその当時の領主であるペレストレロ家によって建てられた教会があり、そこに樹齢 25年、5ha ほどのブドウ畑が隣接する。リカルドとホセは、すぐに彼らの理想とする、ビオロジック栽培へと転換した。最終目的はナチュラルなアプローチでワインを造り、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だとし、初年度の 2018年 VT から、亜硫酸無添加の挑戦的な醸造をしている。2018年はまだ、醸造所の体はなしておらず、ステンレスタンクは野ざらしだった。この環境での、亜硫酸無添加での醸造に若干の不安のあったリカルドではあるが、すでに 10年以上、亜硫酸無添加での醸造の経験のあるホセの仕事と判断は的確だった。

廃墟となった教会と修道院部分を、住居兼醸造所とする予定で、すこしずつ修繕をしている。亜硫酸無添加でデリケートの抽出を行った彼らのワインには、フランスのヴァン・ナチュラルらしいともいえる、ジューシーさがある。ブレンドして造られることの多い、ポルトガルのワインだが、単一品種でのワイン造りにこだわり、様々な醸造を試している。

「ナチュラルワインへの情熱は、ロンドン滞在の最後の数年に、素晴らしいワインを試飲し、そして生産者たちに出会ったことの結果である。リシュ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で、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。

栽培品種: カシュテラン、アリカンテ・ブーシェ、ティンタ・ロリシュ、アrinto、シャルドネ、シュナン・ブランを栽培しています。