

## Vale da Capucha

### ヴァレ・ダ・カプーシャ

地域：Lisboa リシュボア

地区、村：Torres Vedras トレシュ・ヴェドラシュ

オーナー：Manuel & Pedro Marquez

マヌエル&ペドロ・マルケシュ

造り手：Pedro Marquez ペドロ・マルケシュ

Homepage：valedacapucha.com



#### ワイナリー説明：

ヴァレ・ダ・カプーシャでは 1920 年代からワイン造りには携わってきましたが、2009 年に第 5 世代であるマヌエルとペドロの兄弟が、新しい理念の元、ワイナリーを再始動させました。リスボンから北に行った、トレシュ・ヴェドラシュ地域に 13ha のブドウ畑を所有しており、主に地域の地品種である、アrintoとフェルナン・ピレシュ、その他にもアルヴァリーニョ、グーヴィオ、ピオズィーニョ、アンタン・ヴァシュなどの白品種が植えられています。赤品種は、トゥリガ・ナショナルとティンタ・ロリーズ。樹齢 80 年を超す、カシュテランの区画があります。50 年代 60 年代は、輸出用の安ワインの需要が多く、国際品種とハイブリッド品種が多く植えられた地域でもありましたが、ペドロたちは当初から地品種でのワイン造りを考えていました。が、ペドロ自身が熱狂的に好きだという、シラーも少しだけ植えてあります。

ペドロはワイナリーを引き継ぐ前から、自分でワイナリーを再興させるからには、ナチュラルワイン以外にはありえないと考えており、2015 年からは、全ての所有畑でビオ認証を取得しました。セラーでも”手をかけすぎない”醸造を心掛けていて、亜硫酸添加は瓶詰時のみです。

田舎で生まれたペドロ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そうで、2005 年にブドウ栽培学とワイン醸造学を修めました。その後、リスボン、ドウロ、アレンテージョのワイナリーで働きながら家族のブドウ畑の植え替えなどをすすめ、ワイナリー再出発の準備を進めていきました。フランス、スペイン、イタリア、ドイツ、アメリカ、ニュージーランドなどの国々でも、ワイナリーを訪問し、時には働かせてもらいながら、2009 年、ついにヴァレ・ダ・カプーシャとしてワイン造りをスタートさせます。それ以降も引き続き他のワイナリーで働きながらワイン造りをし、2015 年によく専門となります。

海外のワイン生産地域での経験も豊富なペドロは、積極的に試飲会にも参加し、様々な地域のワインのテイस्टィングの経験があります。その中でもキンメリジャン土壌があり、大西洋の影響を受ける環境にある自分の地域に、強い可能性を感じています。

「ポルトガルは、しばしば地中海気候の一部だと思われるが、ポルトガルはパッチワーク状に畑がどこにでもある。そしてそのすべてが、固有の気候と土壌性質を持っている。その中でもカプーシャのあるトレシュ・ヴェドラシュの地域という全く知られていない地域は、海岸から 8 km の地域にあり、大西洋

の湿った冷たい空気、平地はなく、なだらかな丘が連なっていて、それぞれの畑に個性がある。」

「中央ヨーロッパ、つまり、ブルゴーニュ、ジュラ、アルザス、ロワール、シュタイマーマルク、のワインが特に好きで、これらの地域で造られるワインは、どれも洗練されたスタイルのワインが生まれる土地だ。ヴァレ・ダ・カプーシャでは白ワインを多く生産しているが、白ワインは、赤ワインと同じくらい、力強く、後味もながい。例えばジュラの補酒したワインを思い浮かべてほしい。そして更にそこから長く樽熟成させることで、複雑さが与えられる。熟成中の、香りが開く前で還元状態の、ポテンシャルを感じさせるワインなんて本当に最高だ。数年熟成させることで、偉大な骨格をもたらすことが約束されている。シュタイマーマルクのブドウの成熟感と酸のバランスのとれた味わいはどうだ。あのような鉱物感と優雅さを備えたワインが造りたい。」

と話すペドロの目下の目標は、きちんとした醸造環境を整備することだそうです。白ワイン用の、400Lと500Lの木製樽とステンレスタンク。赤ワイン用のボジョレーでよく使われるコンクリートタンクと、500Lの木製樽と、そしてピエモンテでよく使われる大樽が、ところ狭しと並んでおり、これからセラーの整備とともに更なる品質向上が期待できそうです。

#### 【202201 追記】

##### ◆ブドウの植樹時期について

ワイナリーのブドウは赤品種のカシュテランを除いて、全て2006年に植えた。2005年に大学を卒業し、それからの1年間は12ha分のブドウ畑を植えかえるために費やした。というのも、70, 80年代、リシュボアエリアでは、生産効率を上げるために、多くの多産品種とハイブリッド品種への植え替えがされたため、地域の地品種はワイナリーにはほとんどなかったのです。当初から、自分たちの地域で、昔から造られてきたワイン造りをするしか考えになかったので、ワイナリーに残っていた地品種であるカシュテランを除いて、全てのブドウを、ポルトガルの品種に植え替えた。当然、その後数年はブドウの収穫はできないので、見聞を広めるために、数年間は国外のワイナリーで働くことにしたのです。よって、ヴァレ・ダ・カプーシャではカシュテラン以外は、2006年植樹ということになる。

ちなみに、個人的に好きなヴィオニエとシラーも同時期に植えたが、ヴィオニエにはトレシュ・ヴェドラシは寒すぎたようなので、栽培はやめた。シラーはフォッシル・ティントに、ブレンドしているが、単一品種でも少し醸造している。

ヴィオニエは、完全な植え替えではなく、根を残してティンタ・ミルダ（リオハではグラシアノと呼ばれる）を接ぎ木した。カシュテランに少し、ティンタ・ミルダを混ぜるのがこの地域の伝統なのだ。

##### ◆白の上級キュヴェについて

アrinto : 2013 が最初の生産年

ゴーヴェイオ : 2013 が最初の生産年

アルバリーニョ : 2011 が最初の生産年



3 キュヴェとも 2 年以上の樽熟成をしていて、アルバリーニョは特に樽熟成を長くしてもへたらないポテンシャルがあるので、通常 3 年間樽熟成している。そのためしばしばアルバリーニョ“らしくない”といわれることもあり、例えば 2017 年は原産地呼称は取得できなかった。エチケットにアルバリーニョと表記することが出来ないので、アルバランと表記している。

ポルトガル語では -ニョ (inho) とは小さい、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をつける）。

一方 アン (ãn) は偉大な、デカいを意味する拡大辞なので、アルバリーニョをもじって、アルバランと名付けた。

この 3 キュヴェについては亜硫酸は使わないか、フォッシル・ブランコよりもかなり少な目。けれど、アrintoについては 2017, 18 と強く豆臭さが出てしまっているので、亜硫酸を瓶詰前に添加することにしようかどうか、と考えている。