



**Arribas Wine Company**  
アリバシュ・ワイン・カンパニー

ポルトガル北東部、スペイン国境に近いベンボシュタ村に、フレデリコとリカルドの二人組が設立。両人とも旧世界、新世界を問わず多くの地域でワイン醸造を経験するのと同時進行で、情熱を注ぎこむ地を探していた。リカルドはトラス・ウス・モンティシユの出身で、そしてフレデリコの祖父も同地域のベンボシュタ村の出身で、2人にとってゆかりの地ではあるのだが、村周辺に広がる畑の写真を見た瞬間に、そのファインワイン生産をする上でのポテンシャルを2人は見抜いていた。

2017年初醸造のワインは「サロト」と名付けた。それは「しっぽを切り落とされた動物を意味する現地での呼び名」であるが、トカゲは再生能力の象徴でもあり、そのポテンシャルを認識されぬまま、消え去りそうなベンボシュタのワイン文化を復興させたいという意志が込められている。現在所有している2haの畑は全て赤品種と白品種が混植されており、赤ワインにも30%ほど白品種が混醸される。

2019	霽が一度あったことを除けば、バランスよく安定した年だった。		
<b>○Saroto White</b> サロト・ホワイト			
	畑	<p>品種：複数の混植された白品種                  植樹：1950年代以前                  位置：標高600～650m(ベンボシュタ Bemposta)と600～700m(ウッロシユUrrós)                  土壌：珪岩、石英、片岩を含む、風化した花崗岩</p>	<p>醸造                  全房を足で潰して4日間マセレーション後、プラスチックの開放桶で発酵。フレンチオーク樽(新樽9%)で7カ月熟成。</p>
	備考	<p>品種：ドンゼリーニョ・ブランコ、マルヴァジア、ヴェルデーリオ、コデガ、バシュタルド・ブランコ、フォルモーサ、ボシュト・ブランコなど                  VT2019はアルコール11.5%、総酸度4.9g/dm3、pH3.66、Total SO2 35mg/L。</p>	
<b>●Saroto Rosé</b> サロト・ロゼ			
	畑	<p>品種：地場品種の混植(白50%、赤50%)                  植樹：1950年代以前                  位置：標高650～700m、南～南東向き                  土壌：珪岩、石英と粘土を含む風化した花崗岩</p>	<p>醸造                  VT2019は9月第三週に収穫。手作業で20kgのケースに入れ、伝統的な石の酒槽で全房を足で潰し、垂直式バスケットプレスですぐに圧搾。果汁をフレンチオークとオーストリアオークの古樽に入れて発酵し、7カ月熟成。</p>
	備考	<p>白品種と赤品種を半分ずつ、収穫してすぐにプレスをした淡い色のロゼ。                  VT2019はアルコール12.0%、総酸度4.6g/dm3、pH 3.71、Total SO2 37mg/L</p>	
<b>●Saroto Red</b> サロト・レッド			
	畑	<p>品種：古いブドウ畑の混植(地場品種、70%赤、30%白)                  植樹：1950年代以前                  位置：標高600～680m、南～南東向き                  土壌：珪岩、石英と少量の粘土を含む、風化した花崗岩</p>	<p>醸造                  伝統的な石の酒槽と開放桶の中で、全房を足で潰し、5日間マセレーション。その間足で踏み、手作業で果柄を沈めたりした。フレンチオークとオーストリアオークの古樽で9カ月熟成。</p>
	備考	<p>赤品種はティンタ・ゴルダ、バシュタルド、ティンタ・セッラーナ、アルヴァレリャオ、ルフェテ、アルフロシェイロ、ヴェルデーリオ・ヴェルメリヨなど。                  白品種はマルヴァジア、ヴェルデーリオ、ボシュト・ブランコ、バシュタルド・ブランコ、フォルモーサなど。                  2019は8月第三週から収穫開始。アルコール11.5%、総酸度6.0g/dm3、ph3.60、Total SO2 26mg/L。</p>	
<b>●Raiola</b> ライオラ			
	畑	<p>品種：赤と白の地場品種の混醸(70%は赤)                  植樹：樹齢60～80年                  位置：標高550～650m、南～南東向き                  土壌：珪岩、石英と粘土を含む、風化した花崗岩</p>	<p>醸造                  伝統的な石の酒槽で、全房を足で潰して発酵。フレンチオークとオーストリアオークの古樽(6つ古樽、1つ新樽)で10カ月熟成。30%はキロメートルのプレスワイン。</p>
	備考	<p>ライオラとはコインを的にむかって弾いて遊ぶ伝統的なゲームのことで、エチケットにもその様子が描かれている。                  ベンボシュタの4つのブドウ畑の収穫で、赤はサロト・ホワイト用のブドウを収穫したあと、同じ畑に残っていた赤ワイン用品種を収穫。伝統的な石の酒槽で5日間マセレーションし、圧搾してから樽に入れ熟成。残りの30%は発酵中のキロメートルのプレスワイン(フリーランではなく)で、ワインに新鮮さと深みを与える。</p>	
<b>●Quilómetro</b> キロメートル			
	畑	<p>品種：赤と白の地場品種の混醸(70%は赤)                  植樹：樹齢70～90年                  位置：標高600～650m、南～南東向き                  土壌：珪岩、石英と粘土を含む、風化した花崗岩</p>	<p>醸造                  伝統的な石の酒槽で、全房を足で潰して5日間マセレーション発酵。圧搾でフリーラン3樽、プレスワインと最後に絞り出されたワインは別の樽に入れた。ブレンドのための試飲で、フリーランのワインは非常のデリケートでエレガントだったので、それだけで瓶詰することにした。フレンチオークとオーストリアオークの古樽で10カ月熟成。</p>
	備考	<p>違うワイナリーでの醸造を試してみたいと思ったことから始まったキロメートルプロジェクト。彼らのワイナリーから、何キロ離れているかが分かるようにエチケットに数字が入る。2019年は手始めに彼らのワイナリーで造ったので、0kmで、数字の表記は無し。                  隣接した二つの古いブドウ畑の収穫。混植。川のそばにあり、2019年は一番最初にこの畑から収穫した。ブドウ品種はSarotoと同様。</p>	