





ポルトガル北東部、スペイン国境に近いベンポシュタ村に、フレデリコとリカルドの二人組が設立。両人も旧世界、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・ウズ・モンティシュの出身で、そしてフレデリコの祖父母も同地域のベンポシュタ村の出身で、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ポ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。

○Saroto White サロト・ホワイト				
	<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(ベンポシュタ Bemposta)と600~700m (ウッロシュUrrós) 土壌：珪岩、石英、片岩を含む、風化した花崗岩</p>	醸造	<p>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 「サロト」とは現地で「しっぽを切り落とされた動物」という意味の言葉であるが、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ポ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。
○Belfo White ベルフォ・ホワイト				
	<p>品種：複数の混植された白品種 (Malvasia, Verdelho, Posto Branco, Bastardo Branco)が大半。赤品種もほんの少し混植に混じっているが、収穫の際はとりよけている。 植樹：1950年代以前。接ぎ木されていて自根ではない。 位置：標高650~700m 土壌：珪岩と石灰岩が混じる風化した花崗岩土壌。ドウロ川沿いの岩がちな斜面。</p>	醸造	<p>容量20kgのケースで収穫。足で踏みつぶしてから6~8時間の全房マセレーションのあと圧搾し、木樽に移して野生酵母で発酵、10カ月以上澱引きせずに熟成 (VT2020は新樽16%だった)</p>	備考 ベルフォは2020年産がファーストヴィンテッジ。 ベルフォプロジェクトは、持続可能性を考慮して活動をする地域団体や、地域文化に根差し、その伝統や遺産の保全のために取り組む団体の支援を目的としている。 支援先の団体は毎年変わり、ラベルのQRコードより、その団体の活動情報や支援方法を見ることができ。ワインの売上の一部が団体に寄付される。
●Saroto Rosé サロト・ロゼ				
	<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>	醸造	<p>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 「サロト」とは現地で「しっぽを切り落とされた動物」という意味の言葉であるが、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ポ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。
●Saroto Red サロト・レッド				
	<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>	醸造	<p>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。その間で踏んだり、手作業で果帽を沈めたりした。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 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、ポシュト・ブランコ、バシュタルド・ブランコ、フォルモーサなど。 「サロト」とは現地で「しっぽを切り落とされた動物」という意味の言葉であるが、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ポ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。

● Raiola Red ライオラ・レッド						
	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>	醸造	<p>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%はキロメトロのプレスワイン。</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模られている。 バンボシュタの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、压榨してから樽に入れ熟成。残りの30%は発酵中のキロメトロのプレスワイン（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>
● Quilómetro Red キロメトロ・レッド						
	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>	醸造	<p>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。压榨でフリーラン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してみたいと思ったことから始まったキロメトロプロジェクト。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、0 km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>