

Luis Lopes

ルイシュ・ロペシュ

地域：Bairrada バイラーダ

地区、村：Coimbra コインブラ

醸造・栽培責任者：Luis Lopes ルイシュ・ロペシュ

HP: <https://www.instagram.com/luis.moreish.lopes/>



【ワイナリー・造り手について】

醸造家ルイシュ・ロペシュはポルトガルで醸造学を修めたのち、ブルゴーニュ、ニュージーランド、ドイツで醸造家として経験を積み、2006年にポルトガルへ帰国する。その後はダン地方のキンタ・ダ・ペラーダで醸造責任者として働き（2006～2017）、同地方のアントニオ・マデイラの元でも醸造コンサルタントとして勤務するなど、醸造家として複数のワイナリーと緊密な関係を築きながらワイン造りをしてきた。伝統と先進技術の共存するブルゴーニュや、世界のワイン市場でクオリティーワインとして認知の広がるニューワールドでも醸造経験を積んだルイシュは、クラシック/モダン/ナチュラルなどワインのスタイルによらず、こよなくワインを愛すると話す。しかしフランスで働いていた頃の忘れられない経験の一つとしてはピエール・オヴェルノワとのディスカッションを挙げる。醸造中の亜硫酸の是非について、とことんまで質問を投げかけたのだそうだ。

コンサルタントの傍ら2013年から自身の銘柄のワインを少量造っており、2022年以降は、バイラーダ地方、コインブラの街の周辺のブドウ農家からブドウを飼い、友人のワイナリーを間借りしてワインを造る。コンサルタント業の合間を縫ってのワイン造りなので、自身のワインの年間生産本数は1000本以下。

そんな彼の2013年のワインと、2019年にパリのポルトガルワインバーで幸運にも出会うことが出来た。粗削りながらそのボトルには確かにファインワインの性質を備えており、ボトルに書いてあった連絡先にすぐさまメッセージを送った。どんな人物がこのワインを造ったのか知る由もなかったが、当のルイシュにとっては思いがけず届いた、自身のワインに対する評価だったようで、すぐに親密なやり取りが始まった。本当に嬉しいことだったそうで、ルイシュ自身のワインの生産が本格的に始まるまでは、ほとん



Moreish

どの生産ワインを日本に向けて出したい、とまで言ってくれたのだった。

人柄もさることながら、醸造感覚とワインへの見識の深さから、他の生産者からも「彼はナショナルスターだ」とも評価され、これからのポルトガルワインシーンにおいて重要人物になることは間違いない。

【畑・栽培について】

モーリッシュ・プロジェクトは 2023 年現在、買いブドウのみでのワイン造り。2013 年は最終的なブレンドだけ、2015 年は勤務先のワイナリーに収穫されてきたブドウから選ぶだけで（瓶詰まで亜硫酸無添加を試みた）、ワイン造りに関する醸造パートからの関りだけだった。しかしやはりそれだけでは足りず、自分が何度も足を運んでいる畑を選び、ブドウ栽培家と関係を深めていくと、畑からすべての工程において積極的にかかわっていくことの重要性が改めて身に染みまとい



という。2019 年からは、バイラーダ地方、コインブラ北側のソウゼラシュ村周辺のブドウ農家からブドウを買っている。いわゆる銘醸地とは認識されてこなかったため、古い品種構成の古樹のブドウ畑や、オリーブ園、果樹園がモザイク状に点在しているエリアで、レイシュがブドウを購入する畑は 1980 年代に植えられた、ピカル種とフェルナン・ピレシュ（マリア・ゴメシュ）種。そこまで古い樹齢ではないが、ライムストーン土壌で垂直的な味わいのワインができることから、このエリアのワインに目を付けた。栽培はレイシュがかかわるまで徹底したビオロジック栽培ではなかったが、除草剤を使わず、畑は耕してきていた栽培家だったので、畑の状態がとてもよかった、とレイシュは評す。

【セラー・醸造について】

2019 年からは畑の近くの友人のワイナリーを間借りして醸造することとなる。友人のワイナリーの生産量も多くなく、醸造設備もシンプルで数基のステンレスタンクと、熟成用の樽が 2 つ数あるのみ。

醸造中の亜硫酸は無添加が基本だが 2022 年 4 月の訪問時には、醗酵が終わりきらず、不安定な状態のワインに亜硫酸を入れるか、または入れずに、別のラベルのワインとしてリリースするか、と頭を抱える場面もあった。彼の造りたいワインのスタイルは余計な



介入を極力はしないけれど透明感のある味わい。どこまで手を出すのか、どこまでブドウの品質を信じて手を加えないか、その見極めにはレイシュほどの醸造家でも簡単に決められるものではない。

Moreish

◆モーリッシュ

ルイシュは自身のワイン造りのプロジェクトをモーリッシュ (=Moreish) と名付けた。彼がダン地方でコンサルタント業の傍ら、買いブドウで醸造をした 2013 年が始まり。英語で More+ish、「つぎつぎと杯が進む、もっとほしくなる」といった意味で、彼が醸造修行で各国を渡り歩いていた間に耳に残っていた言葉だという。「多くの素晴らしい生産者が言うように、食事が終わった後に、ボトルが空になっているワインがいいワインだ。そんなワインを造りたい」とルイシュは言う。まさしく、彼のワインには味わいの透明感と飲み心地の良さが備わっており、本人は自分のワインを glou glou (仏語で“ごくごく”と喉の鳴る音) なワインだというのが、それだけでなく品位のある味わいに仕上げられている。

