





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働き、2006年にポルトガルへ帰国しました。帰国後はダオン地方のキンタ・ダ・ペラーダで醸造責任者として働き（2006～2017年）、アントニオ・マテイラ氏の元でも醸造コンサルタントとして勤務している。

ルイシュは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。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ルイシュだが、フランスにいた頃の忘れられない経験の一つはピエール・オヴェルノワとのディスカッションだった。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という。

2022年現在、ダン地方のアントニオ・マテイラ氏の元で醸造コンサルタントとして働きつつ、買いブドウで、自身のワイン造りをしている。友人のワイナリーを間借りして、コンサルタント業の合間を縫ってのワイン造りなので、初VTから2021年VTまでの毎年の生産量は1000本以下。そんな彼の2013年のワインを、2019年にパリのポルトガルワインバーでラシーヌの開発チームが飲み、彼にメッセージを送ったことから、ルイシュとのやり取りが始まったのだが、彼にとってはあまりにも思いがけず、嬉しいことだったそうで、彼自身の生産が本格的に始まるまでは、ほとんどの生産ワインを日本に向けて出す、とまで言ってくれた。

人柄もさることながら、醸造センス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」と高く評価されていて、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。

		<p>○Moreish Branco モーリッシュ・ブランコ</p>		備考
畑	<p>品種：ピカル、マリア・ゴメシュ 植樹：1980年代 位置：東・西向き斜面 土壌：粘土質、石灰質</p>	醸造	<p>ステンレスタンクで約3週間醗酵、マセレーションはしない ステンレスタンクで約8か月間熟成</p>	
		<p>○Moreish Branco Pelicular モーリッシュ・ブランコ・ペリクラール</p>		備考
畑	<p>品種：マリア・ゴメシュ 植樹：1980年代 位置：東・西向き斜面 土壌：粘土質、石灰質</p>	醸造	<p>除梗後足で破碎して約6～10日間マセレーション、その後プレスした果汁のみ木樽で4週間醗酵、温度コントロールあり 木樽で約6か月間澱とともに熟成</p>	
		<p>●Moreish Tinto モーリッシュ・ティント</p>		備考
畑	<p>品種：カシュテラオン・ナシオナル80%、トリンカデイラ・ブレタ20% 植樹：1970年～1980年頃 位置：東向き、西向き斜面 土壌：粘土質、石灰質</p>	醸造	<p>ラガール（開放発酵槽）で足で破碎してマセレーション 古樽で約1年間熟成</p>	
		<p>●Moreish Común モーリッシュ・コムン</p>		備考
畑	<p>品種：ガルナッチャ・コムン 植樹：2016年～2017年 土壌：粘土質、石灰質</p>	醸造	<p>コンクリートタンクで醗酵 600Lのフレンチオーク樽で熟成</p>	