



## Adega Edmun do Val

### アデガ・エドムン・ド・ヴァル

地域：Minho ミーニョ

地区、村：São Julião サオン・ジュリアオン

醸造・栽培責任者：Olalla & Pablo Ruibal

オラーラ&パブロ・ルイバル

HP：<http://edmundoval.com/>

Instagram：<https://www.instagram.com/edmundoval1790/>



Jornal de Notícias ®

#### 【ワイナリーと造り手について】

エドムン・ド・ヴァルはオラーラとパブロ・ルイバルの姉弟が営む家族経営のワイナリー。彼らの父ラファエル・エドムンド・ルイバルは、ワイナリーのあるサオン・ジュリアオン（ポルトガル）から国境となっているミーニョ川を挟み車で5分の町、トゥイ（スペイン）の出身で、物理学者でありながら実業家として、スペインで活動していた。その一方でワインメーカーになるという夢を常に持っていたので、ポルトガル出身の母親のいとこが農園を売り出す聞いたとき、すぐに購入をすることに決めた。前オーナーによればフィロキセラ禍前は広大なブドウ畑が広がっていたそうだが、一度全ての畑が無くなってからは、再度のブドウ栽培は盛んには行われなかった地域だそうだ。

農園には1790年に建てられたという石造りの家もついており、そこを醸造所とすべく改装をすると同時に、周辺12haのうち6.7haにアルヴァリーニョを植樹した。1999～2000年のことだった。しかしその後10年近くブドウの樹齢が若いことを理由にワインの醸造は行わず、その間に父の情熱を受け継いだ娘のオラーラが醸造学を学び、息子のパブロと共にワイン造りの体制を整え、満を持して2007年から醸造を始める。

畑から醸造まで一貫して職人気質の品質にこだわったワイン造りを目的としており、ビオロジック栽培のブドウは全てワイナリー周辺にあり、ブドウは自社畑のもののみを使用し、醸造や販売時期も十分に時間を取って行われている。リゼルヴァに至っては10年の歳月をかけてからリリースされる。



ソブレ・リアシュ（エントリーレベルの白）、リゼルヴァ（長期熟成）

スパークリング（メトード・アンセストラル）、ジン全てアルヴァリーニョ100%で造る。



#### ◆出会い

初のワイナリー訪問は2023年2月。ピコ島からポルトガル本土へ戻ってきた日の午後だった。ピコ島出立前に、とある生産者がエドモン・ド・ヴァルの名前を教えてくれた。ポルトの空港からは往復6時間の距離だったが、何度も足を運んだエリアであるにもかかわらず、取引生産者がいなかったこともあり、無理をしていくことにした。突然の訪問依頼にもかかわらず、パブロ・レイバルはワイナリー訪問を受け入れてくれた。果たしてようやく一軒目のミーニョ（ヴィーニョ・ヴェルデ）地方の生産者となった。

#### 【畑と栽培について】

畑はミーニョ地方を取り囲みスペイン国境ともなっているミーニョ川のすぐ南、サオン・ジュリアオンの谷の北側にある。6.7haの畑は標高150mの日当たりの良い丘に、1100本/ha、コルドン仕立てで植えられている。3m×3mというのは広いようだが、アルヴァリーニョの植樹率としては最適だと彼らは考えており、畑の向きは北から南へと様々。土壌は花崗岩土壌。



ビオロジック栽培（認証：IOBC、Certis）で管理しており、敷地面積の約半分はブドウ畑ではなく、林として残しており周辺地域の生態系を維持し、長期的に土壌を肥沃に保つことを目指す。

#### 【セラーと醸造について】

斜面に建てられたセラーは1790年に建てられたという石造りの農家で、地下室もついていたので醸造所としては十分に機能する。エドモン・ド・ヴァルのアルヴァリーニョとヴィーニョ・ヴェルデ地域の典型的なアルヴァリーニョとの違いは、すべてのワインが瓶詰めされる前に長期間澱の下で熟成され、市場に出荷されるまでに最低でも1年以上待つこと。





冷やしてのむ微発泡性の白ワインではなく、熟成能力も備えたワインを造り出すことを目標としている。というのもスペイン出身の彼らの父が当初目指していたのはリアス・バイシャスの修道士たちが造っていた、昔のシュール・リースタイルのアルヴァリーニョだったのだ。またヴィーニョ・ヴェルデ全体でも、安い微発泡の白ワインというイメージから脱却すべく、高品質な白ワインな市場を目指す造り手も 2010 年代以降確実に増えている。

収穫したブドウは除梗破碎後、スターターとともに醗酵を開始し、発酵温度帯は 15~16 度。ステンレスタンクでの熟成中は、定期的にバトナージュを行い、味わいに厚みを持たせる。翌年夏にタンジェンシャル・フィルターをかけて瓶詰め。エントリーレベルのソブレ・リアシュでさえも瓶詰めから約 1 年間落ち着かせてからリリースする。

◆原産地呼称について、“ヴィーニョ・ヴェルデ”か“ミーニョ”か（202307 聞き取り）

エドモン・ド・ヴァルがワイナリーを構える地域は、地域のワイナリーが数件しかないので、サブリージョンが指定されていない。また、東に隣接するモンサン・サブリージョン以外では 2020VT 以前のアルヴァリーニョ 100%のワインをヴィーニョ・ヴェルデで呼ぶことは認可されていない。

2020VT 以降、ヴィーニョ・ヴェルデと名付けるのかどうか。早飲み微発泡のヴィーニョ・ヴェルデの持つイメージとは違うワインを造っている彼らにとっては、ヴィーニョ・リージョナル・ミーニョでも十分に確立されたブランドがあると信じており、いまのところ呼称変更は考えていない。

また以前は彼らも、ロウレイロやトレイシャドウラなどの地品種を栽培しブレンドしていたが（リゼルヴァは常にアルヴァリーニョ 100%だった）、2013 年以降はソブレ・リアシュでもアルヴァリーニョ 100%へと切り替えた。2015 年にはヴィーニョ・ヴェルデ全体でもヴァライエタル・ワインとしてアルヴァリーニョと表記するには、アルヴァリーニョ 100%での醸造が義務付けられた。