Adega Edmun do Val
アデガ・エドムン・ド・ヴァル

Racines

アデガ・エドムン・ド・ヴァルは、現在ワイナリーの経営と醸造を担うオラーラとパブロの父ラファエル・エドムンドによって、1999年にヴァレンサ・ド・ミーニョ県サオン・ジュリアオンに設立された家族経営のワイナリー。ワイナリーのあるエリアは周辺のワイナリーの数も多くはなく、サブリージョンの無いエリアではあるが、暖かい気候と日当たりの良さのおかげでブドウが美しく熟すとオラーラは話す。父ラファエルの情熱を受け継ぎ、アルヴァリーニョのポテンシャルを知らしめるべく、製品のレンジはシンプルに、時間をかけ余裕を持ったワイン造り～販売を行っている。

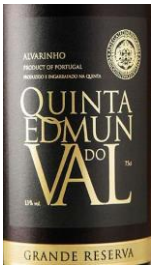
自社畑のブドウでのワイン造りの必要性を強く信じ、収穫からから瓶詰めまで、全ての製造工程を自社で行う。（これは、DOCによって定められた "キンタ"（単一畑ワイン）の呼称を得るための要件）。所有する12haの畑の内6.7haに、1haあたり1100株（3m×3m）のアルヴァリーニョを栽培していて、いわゆるヴィーニョ・ヴェルデの典型的な若いアルヴァリーニョワインとは違い、瓶詰前に澱とともに熟成させ、瓶詰から出荷までの瓶内熟成期間にも十分に時間を設けている。2023年現在、ヴィーニョ・ヴェルデDOは取得できず、IGミーニョとしてリリース。2021年VTのリリースからアルヴァリーニョ100%であってもヴィーニョ・ヴェルデを名乗ることはできるそうだが、ヴィーニョ・ヴェルデを名乗るかどうかは思案中。

◎Ancestral
アンセストラル

畑	醸造	備考
品種：アルヴァリーニョ100% 植樹：1999年～2000年 位置：標高150m、南向き、北向き 土壌：花崗岩	ステンレスタンクで醗酵 醗酵が完全に終わる前に瓶詰めし瓶内で醗酵を続ける 数か月間の後、デゴルジュマンを手で行う	名前の通りメトード・アンセストラル式で造られる、穏やかな酸と果実味豊かなタイプのスパークリングワイン。エチケットは少し怖いが、味わいはチャーミング。

○Vinho Regional Minho - Alvarinho Sobre Lias
ミーニョ　アルヴァリーニョ・ソブレ・リアシュ

畑	醸造	備考
品種：アルヴァリーニョ100% 植樹：1999年～2000年 位置：標高150m、南向き、北向き 土壌：花崗岩	ステンレスタンクで醗酵 ステンレスタンクで澱とともに10か月熟成。定期的にバトナージュを行う	ブドウは手摘みで収穫され、畑と醸造前に２度選果される。瓶詰め後、1年以上経ってからリリースするため落ち着いたたたずまいのある白ワイン。黄色寄りの白果実感があり、滑らかなテクスチャー。長期熟成も狙って造られている。



○Vinho Regional Minho - Alvarinho Grande Reserva
ミーニョ　アルヴァリーニョ・グランデ・リゼルヴァ

畑	醸造	備考
品種：アルヴァリーニョ100% 植樹：1999年～2000年 位置：標高150m、南向き、北向き 土壌：花崗岩	温度調整が可能なステンレスタンク（15-16℃）で醗酵。 ステンレスタンクで澱とともに24か月熟成。定期的にバトナージュを行う 瓶詰後リリースまで約10年間瓶熟成	ブドウが最も高い酸と成熟度を両立すると彼らの考える、北東の区画のシングル・ヴァインヤードキュヴェ。瓶詰後10年ほど寝かせてからリリースする。ワイナリー設立当初からこのエリアのアルヴァリーニョの熟成能力を証明するべく造り出した。香りの方がやや熟成が進んでおり、あまり冷やさず抜栓してから少し経つと、より香りと味わいの調和が出てくる。

○Single Estate Alvarinho Infused -
London Dry Gin 40% (500ml)
シングル・エステート・アルヴァリーニョ・インフューズド
ロンドン・ドライ・ジン

畑	醸造	備考
品種：アルヴァリーニョ100% 植樹：1999年～2000年 位置：標高150m、南向き、北向き 土壌：花崗岩	原料として数年熟成させたアルヴァリーニョ ソブレ・リアシュを使用している。銅製の単式蒸留器（ポットスチル）で合計7回蒸留。	使用されている植物はジュニパーベリー, カモミール, コリアンダー, シナモン, ラベンダー, タイム, スペアミント, ペパーミントとオレンジの果皮。1本1本に手書きのシリアルナンバーと醸造担当のオラーラのサインが入っている。