



Entre Pedras

エントレ・ペドラシュ

地域：Ilhas dos Açores アソーレス諸島

地区、村：Ilha do Pico ピコ島

醸造・栽培責任者：André Ribeiro & Ricardo Pinto

アンドレ・リベイロ&リカルド・ピント

HP: <https://entrepedras.pt/>

Instagram : <https://www.instagram.com/entrepedras.vinhos/>



◆アソーレス諸島について

9つの島からなる北大西洋の火山島郡で1720年のピコ島、1957年のファイアル島での大規模な噴火が記録されている。14~15世紀頃に発見され、ブドウも同時期に栽培が開始された。アンドレ・ジュリアン（フランス人の最初のワインライター）の1812年の報告によると、9つの島から合わせて1340万Lのワインが生産され多くが輸出されていたらしいが、2200万Lだったという説もある。しかし多くのワイン産地同様、ペト病やフィロキセラ禍が島へと伝わり、諸島全体からブドウ畑はそれにまつわる文化と共に姿を消し、ハイブリッド品種で細々と自家消費ワインを造り、アメリカ台木を利用して土着品種の栽培を続けるという歴史が20世紀後半まで続いた。

最大の島はサオン・ミゲル島には人口の約半分の13万人が住んでいる。各島にそれぞれの特徴はあるが、現在は酪農が盛んで諸島の総面積の半分が牧草地たちとなっている。その他トウモロコシやパイナップルの栽培も盛んだが、近年は観光業が島民の生活を大きく変えている。ワイン産業はピコ島が主要ではあるものの、テルセイラ島、グラシオーザ島、ファイアル島、サオン・ミゲル島、などでもブドウ栽培はされており、諸島全体で36のワイナリーがある（2023年）。

◆ピコ島について

ピコ島に行くと石壁（クライシュ）の入り組む海辺のブドウ畑の姿に圧倒される。石壁の長さは合計8万km、地球二周分の長さがあると言われ、2004年に「ピコ島のブドウ畑文化の景観」（987haの畑）がユネスコ世界遺産に登録されたが、その実ブドウ畑として機能していたのは140haほどだった。しかし歴史を紐解くと、島外からのペト病やフィロキセラ禍の伝来により、20世紀初めにはピコ島のワイン産業は風前の灯だった。1949年に協同組合が設立はブドウ栽培文化の復活の第一歩とすることができるだろうが島全体として大きくワイン生産量が増えたわけではない。しかしそれに合わせて行政が支援策を打ち出したことにより、島外からのワイン技術者の注目を集めるようになり、次第に生産量は増えていく。2011年時点で20万Lのワインが生産され、それ以降も着実に生産量は増加。2014年にはアントニオ・マンサニータを含む有志達によりアソーレス・ワイン・カンパニーが設立。その後も島内外からのピコ・ワインへの機運は高まりつづけ、2022年時点で70万Lの生産量となっている。



現在ピコ島には 1000ha 弱のブドウ畑が生産体制にあるそうで、さらに 2000ha の耕作放棄された畑が残っている品種の多くはアrinto・ドシュ・アソーレスが植えられており、よりマイナー品種であるヴェルデーリョやテランテスなどの土着品種の再興の動きも見られる。2010 年代前半にはポルトガルワインの文脈にはついぞ見かけられなかったピコ島のワインだが、2020 年代に入りその特異な歴史とワインに光が再び当たり始めた。

【ワイナリーと造り手について】

Entre Pedras はポルトガル語で「石と石の間」を意味し、ラベルデザインにはピコ島のブドウ畑のアイコンともなっている石垣（クライシュ）があしらわれている。

ピコ島出身のジルベルト・リベイロは、独裁政権時代にピコ島からカナダへと移り住みカーネーション革命後もカナダで生活を続けていた。このプロジェクトの主人公の一人であるアンドレ・リベイロもカナダで生まれたが、自身のルーツへの思いは強く、ピコ島に頻繁に戻るようになり、島最大のワイン生産者である、アソーレス・ワイン・カンパニーで働き始める。働く内に自身のワイン造りへの気持ちは高まり、2017 年に父とともにアrinto・ドシュ・アソーレスとヴェルデーリョの 2 種のブドウを植えた。一度島を去り、アレンテージョ地方エヴォラの醸造学校へと行くことにする。そこでもう一人の主人公となるリカルド・ピントと出会うのだ。

リカルドをワインの道へと進むよう後押ししたのは、ポルトガル各地でコンサルタントとして活動するルイシュ・ロペシュだった。両人ともバイラーダ出身であり、ボーイスカウトに参加していた時から兄弟のような関係だったのだという。エントレ・ペドラシュとラシーヌの縁をつないでくれたのもまたルイシュ・ロペシュだった。

アンドレとリカルドの間でどのような会話があったのだろう、ピコ島でのワイン造りは二人で進めることとなった。2 人は農学課程を修了し、ブドウ栽培とワイン醸造学の修士号も取得し、2019 年にアンドレが一早くピコ島へと戻り、遅れて 2020 年にリカルドが島へとやってきた。初年度の 2019 年は 600 本、2021 年は 2000 本と少しずつ生産本数は増えている。

【畑と栽培について】

ピコ島のブドウ栽培：東西に長いピコ島の西側にブドウ畑は主に植えられており、強風や波のしぶきによって運ばれてくる塩分を防ぐ必要から形成された。それに加え、そもそも岩をどかさないとブドウを植えられるような表土が見えてこないのだ、というブドウ栽培家からの声もある。標高 150m までは DO ピコを名乗ることが出来、それ以上の標高のエリアでも IG アソーレスを名乗ることはできる。しかし「最高の畑はカニの鳴き音が聞こえるところなんだよ」と島の老人達は言い、実際ブドウの成熟度は海辺のワインの方が高いとされる。日中の太陽熱を吸収した黒い火山岩から造られた石垣の夜間の熱放出により果実の成熟が早く進むのだ。

気候は典型的な海洋性気候で、穏やかな気温、小さい寒暖差、冬の大雨、および高い平均湿度で霧も頻繁に発生するので、風が強いとは言え、防カビ剤の使用は適切に行わなければならない。これらの非常に特殊な栽培状況のため植樹率も非常に少なく、ブドウの収穫量は 1000kg/ha 以下。



エントレ・ペドラシュは 2017~2019 年にかけて植樹した畑を 2.5ha 管理しており、その他にもブドウ栽培家たちと親交を深め、島の中でも最も純粋なテロワールがあると彼らが考える西側のクリアソン・ヴェーリャ地区から古樹のアリント・ドシュ・アソーレスを購入している。「ワインは畑で造られる」と信じ、ピコ島の本物のワインを世界中の人に味わってもらうべく、ワイン造りをしている。



【セラーと醸造について】

彼らの醸造所はもともとチーズを製造していた小さなスペースで、限られた設備でのワイン造り。それでも冷却室などは備えており、圧搾前、圧搾後の冷却などに利用している。醗酵は自然酵母で、マロラクティック醗酵を行うか行わないかの判断も年や区画によって様々。収穫時には 25 区画前後の畑からのブドウを可能な限り畑ごとに醸造をしているため、まだそれぞれの畑の特性を見極めている段階で、最終的にはブレンドをするにしても多様な醸造方法を試している（2023 年）。

