



Entre Pedras

エントレ・ペドラシュ



Entre Pedrasはポルトガル語で「石と石の間」を意味する。ピコ島のブドウ畑の景観を形成する石垣にちなんで名付けた。ピコ島にルーツを持つアンドレ・リベイロと本土からピコ島へとやってきたリカルド・ピントによるプロジェクトで、2人はワイン造りを大学で学んでいた時の同級生。農学課程を修了し、ブドウ栽培とワイン醸造学の修士号を取得した2人は、2019年の収穫期にピコ島で再会し600本のワインを造った。自社畑も2.5ha所有するが、ピコ島の栽培環境では収穫量は1haあたり1tを切るため、買いブドウも含めて年間2000~3000本のワインを造る。また2010年代以降に活発になっていった観光客向けではない品質志向の小規模ワイナリーでも働きながら、自分たちのワインを造っている。「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いたいと考え、日々ワイン造りをしている。

<p>○IG Açores - Efusivo Branco</p> <p>アソーレス エフスィーヴォ・ブランコ</p>			
	<p>畑</p> <p>品種：アrinto・ドシュ・アソーレス 主体、ヴェルデーリョ、テランテス・ド・ピコ 植樹：2000年代~2010年代 位置：標高100~150m、北向き 土壌：火山性土壌、ビスコイト（火山岩の細かな石）、ラジド（溶岩の固まった割れ目）</p>	<p>醸造</p> <p>ケースごとに足踏みして破碎後プレス 80%をステンレスタンク、20%を木樽で自然酵母とともに醗酵 すべてステンレスタンクに移し替え、9か月間熟成</p>	<p>備考</p> <p>エフスィーヴォはエントレ・ペドラシュのエントリー・キュヴェ。ブドウはピコ島の北部にある5つの畑（マデレーナ地区からサンタ・ルズィア地区までのエリア）から購入し、醸造している。</p>
<p>○Pico - Arinto dos Açores</p> <p>ピコ アrinto・ドシュ・アソーレス</p>			
	<p>畑</p> <p>品種：アrinto・ドシュ・アソーレス 主体、ポアル、ヴェルデーリョ、テランテス・ド・ピコ 植樹：1940年代~1980年代 位置：標高10~60m、東向き 土壌：火山性土壌、玄武岩、ビスコイト（火山岩の細かな石）、ラジド（溶岩の固まった割れ目）80%</p>	<p>醸造</p> <p>ケースごとに足踏みして破碎後プレス、マセレーションはしない 80%をステンレスタンク、20%を古樽で自然酵母とともに醗酵 10か月間熟成</p>	<p>備考</p> <p>主にクリアサオン・ヴェーリャ地区の7つの畑と、バルカ地区の4つの畑、そしてサオン・マテウス地区近くの栽培家たちから購入したブドウを原料とした、高樹齢の畑のワイン。特にクリアサオン・ヴェーリャ地域はピコ島内でも重要な区画であり、彼らにとってもこの区画のブドウでワインを造ることは重要な意味を持つ。塩気と高い凝縮感。ノンフィルターで瓶詰めしており、味わいののりもよい。</p>
<p>○Pico - Verdelho</p> <p>ピコ ヴェルデーリョ</p>			
	<p>畑</p> <p>品種：ヴェルデーリョ主体、アrinto・ドシュ・アソーレス 植樹：2017年頃 位置：標高40~80m、北向き 土壌：火山性土壌、玄武岩、ビスコイト（火山岩の細かな石）80%、ラジド（溶岩の固まった割れ目）</p>	<p>醸造</p> <p>ケースごとに足踏みして破碎後プレス、マセレーションはしない 80%をステンレスタンク、20%を古樽で自然酵母とともに醗酵 10か月間熟成</p>	<p>備考</p> <p>2017年に植えた自社畑のベルデーリョ。ピコ島のヴェルデーリョはマデライ島のヴェルデーリョと同じものと考えられている。アrinto・ドシュ・アソーレス以外の品種にも可能性を感じた2人が2017年に植えた若木のキュヴェ。特筆して伸びやかで、果皮成分も多いのか舌の上のグリップを感じる。</p>
<p>●IG Açores - Efusivo Clarete</p> <p>アソーレス エフスィーヴォ・クラレテ</p>			
	<p>畑</p> <p>品種：シラー、メルロ、サボリーニョ、アrinto・ドシュ・アソーレス 植樹：2000年代~2010年代 位置：標高100~150m、アrinto・ドシュ・アソーレスの畑は南向き、その他のほかは北向き 土壌：火山性土壌、ビスコイト（火山岩の細かな石）、ラジド（溶岩の固まった割れ目）</p>	<p>醸造</p> <p>4日間マセレーション ステンレスタンクで自然酵母とともに醗酵 ステンレスタンクで9か月間熟成</p>	<p>備考</p> <p>エフスィーヴォはエントレ・ペドラシュのエントリー・キュヴェ。赤品種はピコ島の北部にある畑（マデレーナ地区からサンタ・ルズィア地区までのエリア）から購入、アrinto・ドシュ・アソーレスは島南部のサオン・マテウスにある畑から購入し、醸造している。</p>