

TITO'S

- ADEGA -

Tito's Adega

ティトズ・アデガ

地域：Ilhas dos Açores アソーレス諸島

地区、村：Ilha do Pico ピコ島

オーナー：Tito Silva ティト・シルヴァ

醸造・栽培責任者：Paulo Machado パウロ・マシャド

HP：<http://www.acercadosfrades.pt/>

Instagram：https://www.instagram.com/acercadosfrades_by_titosadega/



◆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、ベ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地品種の栽培を続けるという20世紀後半まで続いた。

最大の島はサン・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色はあるが、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、島外からのベ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。

TITO'S

- ADEGA -

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リント・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シュなどの地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】

ピコ島でも修道士たちは数々のエピソードを残していった。最も有名なものの中には以下のようなものもある。ある修道士がピコ島に到着し既にいた島民に耕作地を要求した際に、「これだけの広さがあれば十分だ」牛一頭分のなめし皮を差し出した。島民の了承を受けると、修道士たちはその牛の皮を細長く切り、長いひも状にし、それで囲えるだけの 20a の耕作地を手にした、というものである。

ティトズ・アデガ（＝ティトのブドウ園）の生産するワインのブランド名：A Cerca dos Frades とはこの逸話に由来し、フランス語で言えば Clos des Moines＝修道士たちのブドウ園といった意味だろうか。

醸造所の設立者であるティト・シルヴァにとって、祖父が所有していたブドウ畑での家族総出での収穫の光景は大切な原風景であり、2015 年からその畑の修復に着手した。テランテシュ・ド・ピコ、アリント・ドシュ・アソーレス、ヴェルデーリョのピコ島の地品種を選び、畑を再整備して 3ha 植樹。

2018 年にはブドウ栽培が再開された畑は 15ha までになり、ワイナリー設立から初のワインを醸造に至った。醸造はピコ島生まれの友人である、パウロ・マシャドをワインメーカーとして迎え、わずか 650 本の生産量からのスタートだった。

パウロもまたワインに魅入られたピコ島出身の醸造家で、ブドウ農家に生まれた。ブドウとワインへの興味は年を重ねるごとに深まり、アソーレス大学で学び、更にポルトの大学で醸造栽培学を修める。島に戻ってからも醸造や栽培を教える立場で活動し、2010～2016 年の間アソーレス諸島ワイン委員会の会長として政策面でもアソーレス諸島のワイン文化の再興に努めた。その傍ら、自身の家族経営規模のワイナリーのプロジェクト（インストラ・ヴィヌス）を 2006 年から続けており、2014 年にはフィリペ・ロチャ、アントニオ・マンサニータと共にアソーレス・ワイン・カンパニーの立ち上げに携わる。数年後アソーレス・ワイン・カンパニーの運営からは退き、ティトズ・アデガのワイン醸造長として働きながら自身のワインを造り、グラシオーザ島の協同組合でもその腕をふるう。

【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

TITO'S

- ADEGA -

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。



ティトズ・アデガでは、羊のブドウ畑内での放牧も行っている。伸びすぎた草を食べ、彼らの糞は表土の少ないピコ島の畑では貴重な肥料となる。12月から2月にかけて、ブドウ畑が休息し、次の季節への準備をする間、羊が畑のメンテナンスを行ってくれ、ブドウ畑に調和をもたらす。

【セラーと醸造について】

溶岩が固いので、ピコ島には地下セラーは存在しないのだろう、と思われる。冷却機能の整ったステンスタンクで醗酵の後、樽熟成。シンプルな醸造で、海辺の石垣（クライシュ）で栽培されたブドウの個性を最大限引き出す醸造を心がける。

