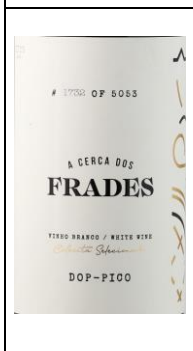




ピコ島でも修道士たちは数々のエピソードを残していった。最も有名なものの中には以下のようなものもある。ある修道士がピコ島に到着し既にいた島民に耕作地を要求した際に、「これだけの広さがあれば十分だ」牛一頭分のなめし皮を差し出した。島民の了承を受けると、修道士たちはその牛の皮を細長く切り、長いひも状にし、それで困えるだけの20aの耕作地を手にした、というものである。ティトズ・アデガ(=ティトのブドウ園)の生産するワインのブランド名:A Cerca dos Frades(ア・セルカ・ドシュ・フラデーシュ)とはこの逸話に由来する。醸造所の設立者であるティト・シルヴァにとって、祖父が所有していたブドウ畑で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。テランテス・ド・ピコ、アリント・ドシュ・アソーレス、ヴェルデーリオのピコ島の土着品種を選び、畑を再整備して3ha植樹。醸造家にはアソーレス諸島の複数の島でのワイン造りに関わり、アソーレス諸島ワイン委員会の会長の職にも着いていたパウロ・マシャドが担当。ワイン造りの面でも、政策面でもアソーレス諸島のワイン文化の復興に努めた人物で、ピコ島ワインの復興の多くの局面に関わってきた。古い石垣の畑を再興しての栽培なのでブドウの樹齢は若いのが、それを補って余りある畑のポテンシャルを、シンプルで忠実にワインに表している。

	<p>○Pico - A Cerca dos Frades - Colheita Selecionada ピコ ア・セルカ・ドシュ・フラデーシュ コリエイタ・セレシオナーダ</p>		<p>ピコ島を代表する3品種のブレンド。2018年、ティトズ・アデガのファーストヴィンテージはこのブレンドワインから始まった。ヴェルデーリオのアロマ、テランテス・ド・ピコのエレガンス、アリント・ドシュ・アソーレスのフレッシュさが合わさった、ピコ島ならではのワイン。</p>
<p>畑</p> <p>品種: ヴェルデーリオ、テランテス・ド・ピコ、アリント・ドシュ・アソーレス 植樹: 2016年 位置: 標高30~35m、北向き 土壌: 火山性土壌</p>	<p>醸造</p> <p>除梗せずにダイレクトプレス 温度コントロール下で野生酵母とともに醗酵 75%は垂直ステンレスタンク、15%は水平醗酵槽、10%はフレンチオーク樽で熟成した後、ブレンド</p>		
	<p>○Pico - A Cerca dos Frades Verdelho - Colheita Selecionada ピコ ア・セルカ・ドシュ・フラデーシュ・ヴェルデーリオ コリエイタ・セレシオナーダ</p>		<p>ピコ島のヴェルデーリオはマデイラ島のヴェルデーリオと同じものと考えられている。</p>
<p>畑</p> <p>品種: ヴェルデーリオ100% 植樹: 2016年 位置: 標高35~45m、北向き 土壌: 火山性土壌</p>	<p>醸造</p> <p>除梗せずにダイレクトプレス 50%はフレンチオーク樽、50%は水平ステンレスタンクで醗酵 それぞれ6ヵ月間熟成した後、ブレンド</p>		
	<p>○Pico - A Cerca dos Frades Terrantez do Pico - Colheita Selecionada ピコ ア・セルカ・ドシュ・フラデーシュ・テランテス・ド・ピコ コリエイタ・セレシオナーダ</p>		<p>マデイラ島にもテランテスという品種があるが、それとは別の品種とされる。絶滅危惧種とされ、復興の最中。樹齢の若さからは想像もつかない濃密さと、骨格を備えたガストロノミックな仕上がりのワイン。</p>
<p>畑</p> <p>品種: テランテス・ド・ピコ100% 植樹: 2016年 位置: 標高30~35m、北向き 土壌: 火山性土壌</p>	<p>醸造</p> <p>除梗せずにダイレクトプレス 50%はフレンチオーク樽、50%は水平ステンレスタンクで醗酵 それぞれ6ヵ月間熟成した後、ブレンド</p>		