

Dão

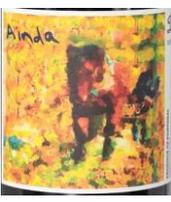
António Madeira アントニオ・マデイラ



ポルトガルのダオンからフランス・パリに移り住んだ両親のもとに1978年に生まれたアントニオ。両親の出身地ダオンが、かつてポルトガルを代表するワイン産地であった事を知り、自分に出来ることはないかと、祖父母の村とその周辺の土地を研究し始めるうちに、ダオンの花崗岩質の土壌、高地、樹齢の高さという特徴を生かせば、極めてエレガントで上品なワインを造ることができるはずだと考えるようになった。

2010年に3年間剪定されず放置され荒れ放題となっていた樹齢約50年のブドウ樹が育つ約1haの畑に出会い、ワイン造りを始める。当初はパリに住み、アントニオの義父が収穫期以外のブドウ畑とセラーの管理を手伝ってくれていたが、2017年7月にはパリの家売り払い、妻子とともにダオンに移住。ワイン造りに全力を注いでいる。

畑ではビオディナミ農法を採用し、馬で耕作。樹齢は50～120年を超えるものもある。現在6つの村23区画、計6haのブドウ畑を自身で所有し、他に2haを借りている。ほとんどは標高500～600mのエストレーラ山脈の裾野に位置し、栽培する土着品種は45種類以上。亜硫酸は必要な場合のみごく微量、醸造の終わり近くに添加し、無濾過無清澄で瓶詰め。それ以外の介入はしない。

<p>○Dão - Vinhas Velhas Branco ダオン ヴィニャシュ・ヴェーリャシュ・ブランコ</p>			
	<p>畑</p> <p>品種：シリア、フェルナオン・ピレシュ、ピカル、エンクルザード、セルシアル、アリント、マルヴァジア・フィナ他 植樹：1890～1970年 位置：標高500～700m、様々な方角 土壌：花崗岩</p>	<p>醸造</p> <p>マセレーション4時間 500/600Lの木樽とステンレスタンクで野生酵母とともに醗酵 一部を古樽、一部をステンレスタンクで1年間熟成 その後、全量ステンレスタンクに移しさらに1年間熟成</p>	<p>備考</p> <p>使用される土着品種は約20種類で、すべて赤品種と混植されている。</p>
<p>◆Dão - Ainda Palhete ダオン アイнда・パリエーテ</p>			
	<p>畑</p> <p>品種：ジャエン、バガ、フェルナオン・ピレシュ主体、約40種の土着品種 植樹：1890～1970年 位置：標高500m、様々な方角 土壌：花崗岩</p>	<p>醸造</p> <p>マセレーション15日間 ラガール（開放発酵槽）とステンレスタンクで醗酵 ステンレスタンクで9か月間熟成</p>	<p>備考</p> <p>パリエーテと呼ばれるポルトガルの伝統的な混植混醸のワイン。 白ブドウと黒ブドウあわせて約40種類が混植されている畑の、フィールド・ブレンド。</p>
<p>●Dão - Tinto ダオン ティント</p>			
	<p>畑</p> <p>品種：アルフロシェイロ、バガ、ジャエン主体、20種以上の土着品種 植樹：1940～2000年 位置：標高500m、様々な方角 土壌：花崗岩</p>	<p>醸造</p> <p>マセレーション15日間 ラガール（開放発酵槽）とステンレスタンクで醗酵 古樽（フレンチオーク）で15か月間熟成</p>	<p>備考</p> <p>地元の小規模栽培家が育てたブドウを購入し醸造したベーシックキュヴェ。</p>
<p>●Dão - A Liberdade Tinto ダオン ア・リベルダーデ・ティント</p>			
	<p>畑</p> <p>品種：トゥリガ・ナシオナル70%、その他土着品種30% 植樹：1990年、1960年 位置：500m、西向き 土壌：花崗岩</p>	<p>醸造</p> <p>マセレーション15日間 ラガール（開放発酵槽）で醗酵 ステンレスタンクで9か月間熟成</p>	<p>備考</p> <p>亜硫酸を添加していないキュヴェ。</p>
<p>●Dão - A Palheira ダオン ア・パレイラ</p>			
	<p>畑</p> <p>品種：バガ主体、20種以上の土着品種 植樹：1920年代、1960年代 位置：標高500m 西向き・北西向き 土壌：花崗岩</p>	<p>醸造</p> <p>マセレーション15日間 ラガール（開放発酵槽）で醗酵 500Lの古樽（フレンチオーク、オーストリアンオーク）で20か月間熟成</p>	<p>備考</p> <p>樹齢60～100年の古木の最良の畑からのブレンド。</p>