





## Defio wine デフィオ・ワイン



デフィオ・ワインはポルトガルでワインのマーケティング会社を運営するアナ・ソフィア・デ・ソウザ・オリヴェイラと、著名生産者の輸出マネージャーだったサラ・ロドリゲシュ・エ・マトシュが立ち上げたワイン・プロジェクト。デフィオはスペイン語で「挑戦」を意味する。醸造所もブドウ畑も持っていないくても、自分たちのワインを造ることは不可能ではないはずとチャレンジを決め、プロジェクトをデフィオと名付けた。

二人はバイラーダのルイシュ・パトと9年仕事をしていたこともあり、缶ワインだからと言って中身に妥協はせず、自分たち自身が本当に飲みたい高品質でナチュラルなワインを製品にしたかった。プロジェクトを立ち上げる際、ポルトガルの多くの若手醸造家達から尊敬を集めている醸造家ディルク・ニーポートに相談。彼は最初は懐疑的だったが、最後には熱意が伝わり「やりたいようにやりなさい」と言ってくれたそうだ。

アナとサラの最初のワインは、アルコール濃度は11%のクラレット・スタイルの明るい色をしたバガの赤ワイン。それはディルクが提唱するコンセプト「ナット・クール」、つまり低アルコール、低抽出、オーセンティックで気張らず、気軽に飲めるスタイルのワイン。次に造ったのはフェルナオン・ピレシュとアリントを果皮と一緒に発酵して、樽熟成したアルヴァリーニョを少しブレンドしたワイン。ジューシーな辛口で生き生きとしたタンニンの、余韻の長いオレンジワインで、醸造を手掛けたのはどちらもトップクラスの醸造家（赤はニーポートのセルジオ・シルヴァ、白はエシュベラ・ワインズのロドリゴ・マルティンシュ）。

○Defio Pelicula Branco デフィオ・ペリクラ・ブランコ				
	<b>畑</b> 品種：フェルナオン・ピレシュ、アリント、アルヴァリーニョ 植樹：2017年頃 土壌：白亜質土壌	<b>醸造</b> フェルナオン・ピレシュとアリントを合わせて約17日間マセレーション発酵、その後圧搾 フレンチオーク樽で7カ月間熟成したアルヴァリーニョを最後に数パーセントブレンドする	<b>備考</b> エシュベラ・ワインズのロドリゴ・マルティンシュが醸造を担当。 畑はリシュボアのサブリージョン、オピドシュに位置している。ペリクラは果皮を意味し、スキンコンタクトを行っていることを示している。 10-12℃ほどで飲むのがおすすめ。	
●Defio Baga Clarete デフィオ・バガ・クラレテ				
	<b>畑</b> 品種：バガ100% 植樹：1970年代 位置：標高50m 土壌：石灰岩土壌に粘土が混じる	<b>醸造</b> 除梗後、ステンレスタンクでマセレーション醗酵 ステンレスタンクで熟成	<b>備考</b> キンタ・ダ・バイショ（ニーポート傘下のワイナリー）のセルジオ・シルヴァが醸造を担当。 畑はバイラーダのコルチーニャというエリアに位置する。 果皮の漬け込みは約1日程で抽出を抑え、色が明るく淡い赤ワイン（Clarete）に仕上げた。	