

BEIORTE

João Costa

ジョアオン・コシュタ

地域：Dão, Portugal ダオン、ポルトガル

地区、村：Alva, Santa Ovaia/ Oliveira do Hospital

醸造・栽培責任者：João Costa ジョアオン・コシュタ

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



【ワイナリーと造り手について】

ジョアオン・コシュタはダオンで生まれ、常に家族で農業に携わってきた。2011年にESA（コインブラ工芸大学-コインブラ農業学校）で有機農業を学ぶことを決意。コース終了前のインターンシップとして、アルバ（トリノ大学）の研究室とブドウ畑で3ヵ月間働き、そこでワインの世界への情熱がさらに高まり、リスボンのISA（農業高等研究所 Instituto Superior de Agronomia）でブドウ栽培と醸造学の修士課程に進む。

修士課程在学中および修了後、ジョアオンはスイスのヨハニターケラー（Johaniterkeller）、ポルトガルではリシュボアのフムス・ワインズ（Humus Wines）とキンタ・ダ・セッラディーニャ（Quinta da Serradinha）、アレンテージョではエルダーデ・デ・サオン・ミゲル（Herdade de São Miguel）、ドウロではニーポート（Niepoort）のブドウ畑とワイナリーで働いた。これらすべての経験を通じて、ジョアオンは人為的介入を最小限に抑え、テロワールを純粹に表現したワインに対する感性を磨いた。

最近ではダオン地方のキンタ・ダ・ロンバ（Quinta da Lomba, ニーポート所有）で働き、現在はドミニオ・ド・アソールで働きながら、2020年に自身のプロジェクトをスタートさせた。

【畑と栽培について】

2020年に始動したプロジェクト『バイオルテ（BEIORTE）』は、花崗岩採石の伝統があるダオンの奥地に位置する、自らのルーツがあるサンタ・オヴァイア村で、自分のワインを造りたいという思いから生まれた。サンタ・オヴァイア村は、ダオンのサブリージョン、アルヴァに位置している。アソール山脈の山々に囲まれた起伏に富んだ地形が特徴的な地域だ。

プロジェクトの名前『バイオルテ（BEIORTE）』は、かつてこの村で話され、今も特に老人によって使われている方言（アルギナ=arguina）で「ワイン」を意味する言葉。これは石工（アルギナス）が使っていた方言で、労働者同士の会話が親方にわからないようにするためのものだった。コルクには「BEIORTE GIDO」の文字が刻まれており、これは「良いワイン」を意味している。

ジョアオン・コシュタは「若く好奇心旺盛な醸造家として、いつも個性的なワインを造りたいと思っていた」と言う。妻のペアと、この小さな村で何かを始めることを考えたのはパンデミックの最中だった。

BEIORTE

高齢化が進みブドウ栽培と醸造を続けることが困難になるケースが増えており、放棄されつつあった古いブドウ畑を引き受け、蘇らせることにした。ジョアオンの曾祖父は、かつてワインを造り、500L 樽に詰めて地域の酒場に卸していた。その曾祖父の小さな醸造所は 2017 年の大火で焼失したが、それを修復し、ダオンのワインの純粋さと誠実さを示す高品質なワインを造ることにした。古代から受け継がれてきたブドウ樹の遺伝的遺産を保存し、過去の良いものや、流行に左右されなかったものを守り、次世代に渡すことを目指している。

【セラーと醸造について】

醸造方法は 1950 年代のダオンのやり方で、赤にはバガ、アルフロシェイロ、ティンタ・ピニエイラ、トリンカデイラ、白ブドウにはフェルナオン・ピレシュ、ピカル、アリント、エンクルザード、マルヴァジア・フィナ、の割合が高い。ワインは区画ごとに作られ、最小限の介入と生産者の工夫でそれぞれの個性がはっきりと表現された良いワイン Beiorite gido（コルクが示すように）を造ることを目指している。

白ワインでは、最低 24 時間以上マセレーションしてから圧搾し、野生酵母とともに発酵。温度コントロールはしない。約 15~18 カ月間熟成してから瓶詰め。

赤ワインは約 10 日間、ラガール（開放発酵槽）で果皮を押し下げながらマセレーション発酵する。温度コントロールはしない。ステンレスタンクで約 11~20 カ月間熟成してから瓶詰め。

参考：

[Beiorite - Os Goliardos](#)