


ジヨアオン・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）で有機農業の学ぶことを決意。コース終了前のインターンシップとして、トリノ大学の研究室とブドウ畑で3か月間働き、そこでワインの世界への情熱がさらに高まったことで、リスボンでのブドウ栽培と醸造学の修士課程に進む。この課程を修了するまでの間、スイスのヨハニターケラー、ポルトガルではフムス・ワインズとキンタ・ダ・セッラディーニャで働く。これらすべての経験が、介入を最小限に抑え、テロワールを純粋に表現したワインへの感性を高めた。最近ではダオン地方のキンタ・ダ・ロンバ（ニーポルト所有）、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。

ジヨアオンはかつてのオーナーたちに放棄された畑を蘇らせ、曾祖父が当時地元酒場に卸すためにワインを醸造していたセラーを修復し、ワインを造る。ワイナリーがあるサンタ・オヴァイア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。サンタ・オヴァイアの外にも畑を借りており、栽培は全て有機栽培だが、認証は取得していない。

プロジェクトの名前『ベイオルテ（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。コルクに刻まれている「BEIORTE GIDO」は「良いワイン」を意味している。昔ながらのダオンの醸造方法を用い、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rinto、エンクルザード、マルヴァジア・フィナという土着品種を主に使用する。畑への最小限の介入かつ区画ごとの醸造により、それぞれの個性がはっきりと表現されたワインを造ることを目指している。

○Beiorde - Sr. Roubado Branco ベイオルテ セニョール・ロウバド・ブランコ					
 BEIORTE	畑	品種：フェルナオン・ピレシュ、ピカル、マルヴァジア・フィナ、エンクルザード、その他複数の品種 植樹：1960年代、1980年代 位置：標高500m、南向き 土壌：粘土混じりの花崗岩	醸造 2020VT 24時間マセレーションをして圧搾 ステンレスタンクで野生酵母とともに 醗酵、温度コントロールはしない ステンレスタンクで18か月間熟成 2021VT 3日間のマセレーション中に醗酵がはじまる 圧搾後、400Lのオーク樽に移し野生酵母とともに残りの醗酵、温度コントロールはしない ステンレスタンクで15か月間熟成	備考	エチケットには、サンタ・オヴァイア村にジヨアオンの曾祖父が所有していた畑を写した古い写真を使用している。畑は2017年に火事で焼けてしまったが、この土地と曾祖父への敬意を表してエチケットにした。背景にはアソールの丘が見える。 サンタ・オヴァイアでジヨアオンが栽培するブドウで造るワインにはこのラベルが使われる。
		●Beiorde - Alfrocheiro ベイオルテ アルフロシェイロ			
 BEIORTE	畑	品種：アルフロシェイロ100% 植樹：1990年 位置：標高530m、東向き 土壌：砂と石英混じりの花崗岩	醸造 除梗し10日間マセレーションをした後プレス ラガール（開放発酵槽）で野生酵母とともに醗酵、温度コントロールはしない ステンレスタンクで20か月間熟成	備考	エチケットには、サンタ・オヴァイア村にジヨアオンの曾祖父が所有していた畑を写した古い写真を使用している。畑は2017年に火事で焼けてしまったが、この土地と曾祖父への敬意を表してエチケットにした。背景にはアソールの丘が見える。 サンタ・オヴァイアでジヨアオンが栽培するブドウで造るワインにはこのラベルが使われる。
		●Beiorde - Sr. Roubado Tinto ベイオルテ セニョール・ロウバド・ティント			
 BEIORTE	畑	品種：ティンタ・ピニエイラ、バガ、トリンカデイラ、アルフロシェイロ、ジャエン、ティンタ・ロリス、トゥリガ・ナシオナル、その他複数の品種 植樹：1960年代、1980年代 位置：標高500m、南向き 土壌：粘土混じりの花崗岩	醸造 除梗し7日間マセレーションをした後、垂直プレス ラガール（開放発酵槽）で野生酵母とともに醗酵、温度コントロールはしない ステンレスタンクで15か月間熟成	備考	エチケットには、サンタ・オヴァイア村にジヨアオンの曾祖父が所有していた畑を写した古い写真を使用している。畑は2017年に火事で焼けてしまったが、この土地と曾祖父への敬意を表してエチケットにした。背景にはアソールの丘が見える。 サンタ・オヴァイアでジヨアオンが栽培するブドウで造るワインにはこのラベルが使われる。

		●Beiorde - Cidade Tinto				
		ベイオルデ シダーデ・ティント				
 BEIORTE	畑	品種：ティンタ・ピニエイラ、トリンカデイラ、バガ、アルフロシェイロ、少量のトゥリガ・ナシオナル、ジャエン他 植樹：1960年 位置：標高500m、北向き 土壌：花崗岩	醸造	除梗し10日間マセレーションをした後プレス ラガール（開放発酵槽）で野生酵母とともに醗酵、温度コントロールはしない ステンレスタンクで18か月間熟成	備考	ジョアオンが借りている、約1.2haの畑のフィールド・ブレンド。市街地に位置していることから、ポルトガル語でCityを意味する「Cidade」と名付けた。
		品種：バガ主体、トゥリガ・ナシオナル 植樹：1940年以前 位置：標高300m、北向き 土壌：砂と石英混じりの花崗岩		除梗し7日間マセレーションをした後、垂直プレス ラガール（開放発酵槽）で野生酵母とともに醗酵、温度コントロールはしない ステンレスタンクで11か月間熟成		
		●Beiorde - Palhais Tinto				
		ベイオルデ パリヤイシュ・ティント				