



国・地域 : Portugal, Lisboa ポルトガル、リシュボア

地区、村 : Encostas d'Aire エンコシュタシュ・ダイレ

醸造・栽培責任者: António Marques da Cruz アントニオ・マルケシュ・ダ・クルス

HP / SNS : https://www.instagram.com/quintadaserradinha/

https://www.quintadaserradinha.com/

ワイナリーと造り手について

アントニオ・マルケシュ・ダ・クルスは、レイリア地方で 5 代にわたりワイン造りを続けてきた家系の生まれ。祖父の時代までは兼業農家であったが、彼自身は家業を継がず経済学を学び、自動車部品メーカーに勤務していた。転機は父が造った赤ワインの 1989VT を飲んだ時である。その深い味わいに心を打たれ、「ワインは感情に訴えるものだ」と実感し、プロとしてのワイン造りを志すようになった。

2003 年に会社を退職し、専業のワイン生産者として歩み始







めた。醸造学校には通わず、家に伝わる方法を学び直しながら独自の道を切り拓く。 父はボルドーに倣った骨格の大きなスタイルを志向し、近代的なセラーを整備していたが、アントニオはそれらを廃し、祖父の時代に根差した「ブドウの味わいと地域の気候由来の酸を活かすスリムなワイン造り」へと舵を切った。父の代から既にバイオロジック農法を取り入れており、アントニオ自身もいわゆるナチュラルワインが隆盛となる以前から、その考えに近いワイン造りをしていたため、後発の若い生産者達からも慕われる生産者の一人。

畑と栽培について

アントニオが管理する畑は 2.5ha。祖父が 1952 年に植えた区画に加え、父が 1994 年と 1999年に植えた区画から成る。父は 1976年からバイオロジック栽培を実践し、 1994 年にはポルトガルで初めてビオ認証を取得した先駆者でもある。

アントニオは「良いワインは良い農業から始まる」と信じ、農薬の使用を控える方法 を常に考え、畑が自発的にバランスを取る生きた土壌を育てることを重視している。 健全なブドウがあってこそ、発酵や熟成の過程で補正を必要としないワイン造りが 可能になると考える。

各ボトルのコルク上にはカプセルの代わりに畑に棲むテントウムシ(木彫り)を貼りつけている。テントウムシは農薬に敏感だとされ、しばしば自然環境との共生を象徴する存在としてアイコンとなっている。









セラーと醸造について

セラーは1985年に父が建て、主な設備は発酵用のステンレスタンクや木製の開放桶、 熟成用の6~24hlの樽であり、実験的にアンフォラ(ロゼ用)も取り入れている。 補正を必要としないワイン造りを目指し、添加総亜硫酸量は20~45mg/L程度に抑 える。場合によっては瓶詰まで無添加で瓶詰めまで行うことも(まれに)あるが、本 人は「まだ学びの途中」と語る。



