



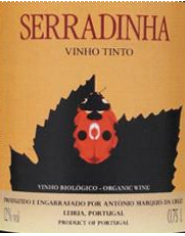
Quinta da Serradinha

キンタ・ダ・セッラディーニャ



キンタ・ダ・セッラディーニャは、リシュボア地方エンコシュタシュ・ダイレに位置し、5代にわたりワイン造りを続ける家系のアントニオ・マルケシュ・ダ・クルスが率いる。経済学を学び、自動車部品メーカーに勤めていた彼がワイン生産者として転身を決意したのは、父が手がけた1989年のワインに感銘を受けたことがきっかけであった。2003年に専業となり、祖父の代に根差した酸と果実味を生かすワイン造りを志向した。畑は2.5ha、1952年から1999年にかけて植えられた区画から成り、父はポルトガルで初めて有機認証を取得した先駆者でもある。アントニオも「良いワインは良い農業から」と語り、農薬を避けて生物多様性を育む土壌づくりを重視してきた。セラーにはステンレスタンクや木桶、6～24hlの樽を備え、実験的にアンフォラも使用。伝統と自然に根差し、補正を必要としないワイン造りを一貫して目指している。

	◎ Vinho Espumante de Qualidade Rosé - Bruto Natural ヴィーニョ・エスプマンテ・デ・クアリダデ・ロゼ ブルト・ナトゥラル 畑 品種：トゥリガ・ナショナル100% 植樹：1999年 位置：南向き 土壌：石灰岩土壌 醸造 手作業で収穫 除梗して開放桶で圧搾し、アンフォラで醗酵（17～22℃） 醗酵が終わる前に瓶詰め 瓶詰め後の3年後にデゴルジュマン	備考 醸造法としてはメソッド・アンセストラルで、デゴルジュマンがされる。スティールロゼと同じく醗酵槽としてアンフォラが使われる。マセレーションはしていないダイレクトプレスだが、色合いはロゼ色。
	○ Vinho Branco - Arinto e Fernão Pires ヴィーニョ・ブランコ アリント・エ・フェルナオン・ピレシュ 畑 品種：アリント65%、フェルナオン・ピレシュ35% 植樹：1995年 位置：南向き 土壌：石灰岩土壌 醸造 手作業で収穫 除梗して開放桶に入れ、4日間足で潰しながらマセレーションして圧搾 12年間使用している木樽で醗酵（16～23℃）温度コントロールはしない 野生酵母で醗酵し、醸造補助物質は微量の亜硫酸以外使わない 11ヵ月間同じ樽で澱引きせずに熟成後、ノンフィルターで瓶詰め	備考 澱と一緒に発酵させ、そのままシュール・リーで熟成。決して複雑味のある品種ではないアリント種とフェルナオン・ピレシュだが、ボディがありふくよかな果実味がある。高い酸は品種由来。
	○ Vinho Branco - Encruzado e Arinto ヴィーニョ・ブランコ エンクルザード・エ・アリント 畑 品種：エンクルザード主体、アリント 植樹：1990年代 位置：南向き 土壌：石灰岩土壌 醸造 手作業で収穫 除梗して開放桶に入れ、4日間足で潰しながらマセレーションして圧搾 10年間使用している木樽で醗酵（16～22℃）温度コントロールはしない 野生酵母で醗酵し、醸造補助物質は微量の亜硫酸以外使わない 11ヵ月間同じ樽で澱引きせずに熟成後、ノンフィルターで瓶詰め	備考 エンクルザード種はしばしばダオン地方に植えられている品種で、酸と果実味の優れたバランス、果皮の成分がグリップと骨格を与える。単一品種では暑い年には酸が低くなることもあるが、そのような年でも酸高い品種であるアリント種の酸によりバランスがとれる。

	● Vinho Rosé ヴィーニョ・ロゼ			備考 素焼きの甕による醸造は、ローマ人により2000年以上前にポルトガルにもたらされる。アントニオも試しにしてみたところ、白や赤よりも、ロゼにおいて独特のやわらかなテクスチャーが出てきたので、それ以来、ロゼは甕で仕込んでいる。
	● Vinho Tinto (White label) ヴィーニョ・ティント (ホホワイト・ラベル)			備考 酸が高く、タンニンも強く、野生的な味わいになりがちなポルトガルの赤ワインだが、果実をしっかり成熟させ、抽出を強くしすぎず、ワインが落ち着くまで熟成期間を設けることで、しなやかな酸とすっきりとした飲み心地を持っている。
	● Vinho Tinto ヴィーニョ・ティント			備考 2010VTは白ラベル。2011VT以降はオレンジラベル。カシュテラオン主体の赤ワイン（ホホワイト・ラベル）が出来たため、2011VT以降はバガ主体の赤ワインはオレンジラベルとなった。アントニオの祖父が植えた、ワイナリーで一番古い畑のブドウを半分使い、その分他の赤ワインよりも熟成期間を長くしており、更なる深みを探している。 2011年の収穫期は雨が降らず暑い日が続いたが、大西洋からの湿って涼しい海風が完璧なコンディションにした。
	● Vinho Tinto - Baga ヴィーニョ・ティント バガ			備考 バガはバイラーダをはじめ、ポルトガル中部や北部によく植えられる赤品種。小粒で果皮が厚いのでその分果汁に対する抽出物の割合が多かったが、超長熟ワインとして単一品種で仕込まれることもしばしば。その場合、非常に長い樽/瓶熟成期間を要する。