

Vale da Capucha

ヴァレ・ダ・カプーシャ



国・地域	: Portugal, Lisboa	ポルトガル、リシュボア
地区、村	: Torres Vedras	トレシュ・ヴェドラシュ
醸造・栽培責任者	: Manuel Marquez Pedro Marquez	マニユエル・マルケス ペドロ・マルケス
HP / SNS	: https://www.valedacapucha.com/	

ワイナリーと造り手について

ヴァレ・ダ・カプーシャは 1920 年代からワイン造りに携わってきた家族経営のワイナリーである。2009 年、第 5 世代となるマヌエルとペドロ兄弟が中心となり、新たな理念のもとでワイナリーを再始動。ペドロはリスボンの農業専門学校でブドウ栽培学とワイン醸造学を学び、2005 年に卒業後リスボン、ドウロ、アレンテージョなどポルトガル国内のワイナリーで働きながら、家族の畑の植え替えを進め、再出発の準備を整えていった。さらにフランス、スペイン、イタリア、ドイツ、アメリカ、ニュージーランドなど世界各国を訪問し、時には現地で働きながら経験を積み、2009 年にヴァレ・ダ・カプーシャとして正式にワイン造りを開始した。当初は他のワイナ

リーで働きながらの兼業であったが 2015 年からは専業。近代醸造技術や添加物で時間短縮をはかるよりも時間をかけたいと考え、2015 年には全ての所有畑でバイロジック認証を取得し、セラーにおいても添加物は亜硫酸のみとし、熟成に時間をかけてリリースしている。

海外経験や試飲会でのテイスティング経験も豊富で、とりわけキンメリジャン土壌と大西洋の影響を受ける自らの畑に強い可能性を感じている。ブルゴーニュ北部やジュラ、アルザス、ロワールの他に、シュタイヤーマルクといった中央ヨーロッパのワインも敬愛し、特に白ワインにおいて力強さと長い余韻、鉱物的なミネラル感と優雅さを兼ね備えたワインを目指す。

畑と栽培について

ワイナリーはリスボン北部のトレシュ・ヴェドラシュ地域に 13ha の畑を所有する。主要品種は地域固有のアリントとフェルナオン・ピレシュで、ほかにアルヴァリーニョ、グーヴィオ、ビオズイーニョ、アンタン・ヴァシュなどの白品種を栽培。赤はトゥリガ・ナショナルとティンタ・ロリズが中心で、樹齢 80 年を超えるカシュテラオンの区画も残る。

1970～80 年代、この地域では国際品種やハイブリッド品種が多く植えられ、地品種は減少していた。ペドロは再出発にあたり、残っていたカシュテラオンを除き、2006 年に 12ha をすべてポルトガル固有品種に植え替えた。この作業のため卒業後の 1 年間に費やしており、その後数年は収穫ができなかったため国外のワイナリーで研鑽を積んだ。よって、ヴァレ・ダ・カプーシャの畑はカシュテラオンを除きほとんどが 2006 年植樹となる。

例外的にペドロが個人的に一番好きなフランス品種だとい



うヴィオニエとシラーも植えたが、ヴィオニエはこの地には寒すぎたため栽培を断念。シラーは現在「フォッシル・ティント」にブレンドされているほか、単一品種でも少量醸造されている。なお、ヴィオニエの根は残してティンタ・ミルダ（＝リオハのグラシアーノ）を接ぎ木しており、この品種はカシュテラオンに少量混ぜるのが地域の伝統である。

セラーと醸造について

セラーには白用の 400L・500L 木樽とステンレスタンク、赤用のコンクリートタンク（ボジョレー型）、500L 木樽、大樽（ピエモンテ型）が所狭しと並ぶ。今後の整備により、さらに品質の向上が期待されている。上級白ワインにはアrinto（初ヴィンテージ 2013）、ゴーヴェイオ（同 2013）、アルヴァリーニョ（同 2011）があり、いずれも 2 年以上の樽熟成を経る。特にアルヴァリーニョは 3 年間の樽熟成にも耐えるポテンシャルがあるが、しばしば原産地呼称を取得できず、エチケットには「アルバラン」と表記される。これは、ポルトガル語で「-inho」が縮小辞（小さい・かわいい）、「-ão」が拡大辞（大きい・偉大）であることに由来し、アルヴァリーニョをもじった名称である。ペドロは「熟成によって複雑さが増し、還元状態の中に潜むポテンシャルを感じさせるワインこそが魅力的」と語り、数年の熟成を経て偉大な骨格が表れるワインを目指している。

