



## Vale da Capucha ヴァレ・ダ・カプーシャ



ヴァレ・ダ・カプーシャは1920年代から続く家族経営のワイナリーで、2009年に第5世代のマヌエルとペドロ兄弟が再出発を果たした。ペドロはリスボン農業専門学校で学んだのち、国内外のワイナリーで研鑽を積み、2006年には所有する12haの畑をすべてポルトガル固有品種に植え替えた。主要品種はアrintoやフェルナオン・ピレシュで、赤はトゥリガ・ナショナルやティンタ・ロリズが中心。樹齢80年を超えるカシュテラオンも残しておりまた、例外的にペドロ本人のお気に入りの品種であるシラーも少量植わる。栽培は2015年にバイオロジック認証を取得し、醸造は白に400～500L木樽やステンレスタンク、赤にコンクリートタンクや大樽を用い、上級白は2年以上の樽熟成を経てリリースされる。特にアルヴァリーニョは3年の熟成をすることも。時間をかけてこそ真価を現すワインを造ることが彼らの目指すところだ。

|                                                                                     |                                           |                                                                                    |                                                                                              |    |                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                     | ○Fossil Branco<br>フォッシル・ブランコ              |                                                                                    |                                                                                              | 備考 | キンメリジャン土壌で化石が良く見つかる土壌である、彼らのデロワールのを表したエチケットとワイン名。しっかりとした収穫量の取りやすいフェルナオン・ピレシュを主体に複雑性を与えるためにそのほかの品種をブレンド。リシュボアエリアのアリント、その他地域で栽培される、ヴィオズィーニョ（ドウロ）、アンタン・ヴァス（アレンテージョ）、アルパリーニョ（ヴィーニョ・ヴェルデ）など。高い酸と厚みのある味わいで、香りにも味わいにも海の影響を強く感じる。 |
|    | 畑                                         | 品種：フェルナオン・ピレシュ主体、アリント、その他地場品種<br>植樹：2000年代<br>位置：120～200m、複数の区画<br>土壌：キンメリジャン、薄い表土 | 醸造<br>ステンレスタンクで醗酵<br>ステンレスタンクで10ヵ月間熟成<br>一部、木製樽で発酵・熟成                                        |    |                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                     | ○Torres Vedras Branco<br>トレシュ・ヴェドラシュ・ブランコ |                                                                                    |                                                                                              | 備考 | サオン・ジョゼと呼ばれる南西向きの、果実が熟しやすい単一区画のワイン。フォッシル・ブランコにくらべ、果実味と骨格のあるワインに仕上がっている。アルコール度数も比較的高い。                                                                                                                                     |
|  | 畑                                         | 品種：フェルナオン・ピレシュ、アリント<br>植樹：2000年代<br>位置：150m、南西向き<br>土壌：キンメリジャン、薄い表土                | 醸造<br>木製樽とステンレスタンクで醗酵<br>木製樽とステンレスタンクで10ヵ月間熟成                                                |    |                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                     | ○Parcela São José<br>パルセラ・サオン・ジョゼ         |                                                                                    |                                                                                              | 備考 | サオン・ジョゼと呼ばれる南西向きの単一畑で栽培されたブドウで醸造した。同ワイナリーのトレシュ・ヴェドラシュ・ブランコの長期熟成ヴァージョン。                                                                                                                                                    |
|  | 畑                                         | 品種：フェルナオン・ピレシュ85%、アリント15%<br>位置：南西向き                                               | 醸造<br>ダイレクトプレス<br>ステンレスタンクと225L/550Lの古樽で発酵<br>ステンレスタンクと225L/550Lの古樽で約22ヵ月間熟成、この間バトナーージュは行わない |    |                                                                                                                                                                                                                           |

|                                                                                     |                                            |                                                                        |                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | ○Arinto<br>アrinto                          |                                                                        |                                       | 備考<br>その高い酸度のおかげで、ポルトガルでも広く栽培されている品種で、時にはスパークリングワインにもされることもある。<br>カブーシャではしっかりと果実を成熟させ、フォッシル・ブランコにブレンドしなかった分をさらに長い間熟成させ、複雑性と骨格を与えている。<br>本キュヴェの初VTは2013年。                                                                                                                       |
|                                                                                     | 畑                                          | 品種：アrinto100%<br>植樹：2000年代<br>位置：120～200m<br>土壌：キンメリジャン、薄い表土           | 醸造<br>木樽で醗酵<br>木樽で2年間熟成               |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|    | ○"Poço do Gado" Gouveio<br>ポツ・ド・ガード ゴーヴェイオ |                                                                        |                                       | 備考<br>イベリア半島北西、主にガリシア州で近年クオリティーワインを造ることのできる白品種として、注目されている、ゴーヴェイオ種。スペイン語のゴデッロとの呼ばれ方の方が、有名か。<br>フルボディーで複雑性のあるワインが得意なといわれ、アrintoに比べて酸は低い。<br>「ポツ・ド・ガード」は「牛の井戸」を意味する畑名。<br>本キュヴェの初VTは2013年。                                                                                        |
|                                                                                     | 畑                                          | 品種：ゴーヴェイオ100%<br>植樹：2000年代<br>位置：120～200m<br>土壌：キンメリジャン、薄い表土           | 醸造<br>木樽で醗酵<br>木樽で2年間熟成               |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|   | ○"Cedro" Alvarão<br>セードロ・アルヴァロン            |                                                                        |                                       | 備考<br>アルヴァリーニョは高い酸と豊かな香りが特徴だが、カブーシャでは収量制限と樽醗酵、シュールリーでの樽熟成をすることで、骨格と厚みのある味わいをだしている。そのため、この品種らしくないとみなされ原産地呼称を取得できないことが多く、アルヴァリーニョと表記することが出来ない。<br>ポルトガル語で ニョ (inho) は小さい、かわいいを意味する縮小辞（語尾につけて、～ちゃんといったニュアンス）。一方 アォン (ão) は偉大な、大きいを意味する拡大辞なので、もじってアルヴァロンと名付けた。<br>本キュヴェの初VTは2011年。 |
|                                                                                     | 畑                                          | 品種：アルヴァリーニョ100%<br>植樹：2000年代<br>位置：120～200m<br>土壌：キンメリジャン、薄い表土         | 醸造<br>木樽で醗酵<br>木樽で3年間熟成               |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  | ●Palhete<br>パリエーテ                          |                                                                        |                                       | 備考<br>ポルトガルで伝統的に造られてきた、赤白品種の混醸を特にパリエーテと呼び、白品種の酸と赤品種の果実味が両立している。<br>色は薄目で少しくぐもりがある。心地よい気軽さで親しみやすく、冷やして飲むのがおすすめ。瓶の色も無色透明で涼し気。                                                                                                                                                    |
|                                                                                     | 畑                                          | 品種：アrinto（白）、カステリーニョ（赤）<br>植樹：2000年代<br>位置：120～200m<br>土壌：キンメリジャン、薄い表土 | 醸造<br>ステンレスタンクで醗酵<br>ステンレスタンクで12か月間熟成 |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  | ●Fossil Tinto<br>フォッシル・ティント                |                                                                        |                                       | 備考<br>フードフレンドリーな気軽な赤ワインを模索中だそうだが、抑制的な果実味で、低収量のトゥリガ・ナシオナルのせいか、シリアスな味わいに仕上がっている。じっくり時間をかけて熟成させているので、飲みごたえもある。                                                                                                                                                                    |
|                                                                                     | 畑                                          | 品種：トゥリガ・ナシオナル主体、ティンタ・ロリシュ、シラー<br>位置：120～200m<br>土壌：キンメリジャン、薄い表土        | 醸造<br>解放桶で醗酵<br>木樽とステンレスタンクで18か月間熟成   |                                                                                                                                                                                                                                                                                |