BEIORTE

国・地域	：	Portugal, Dão	ポルトガル、ダォン
地区、村	：	Santa Ovaia	サンタ・オヴァイア
醸造・栽培責任者	：	João Costa	ジョアォン・コシュタ
HP / SNS	：	https://www.instagram.com/beiorte_wines/	

ワイナリーと造り手について

ジョアォン・コシュタはダォン地方の農家の出身。2011 年にコインブラ農業学校で有機農業を学び、その一環でイタリア・トリノ大学の研究室とブドウ畑で研修を行った後、ポルトガルへ戻りリスボン大学 ISA の栽培・醸造学修士課程に進学した。在学中および修了後は、スイスの「ヨハニターケラー」、ポルトガルの「フムス・ワインズ」「キンタ・ダ・セッラディーニャ」「エルダーデ・デ・サン・ミゲル」「ニーポート」「キンタ・ダ・ロンバ」等で経験を重ねる。2020 年に自身のプロジェクトを始動し、盟友ルイシュ・ロペシュの手がける“ドミニオ・ド・アソール”で働く傍ら、自身のワイン造りに取り組んでいる。

BEIORTE

早くから自らのワインを手がけたいとは願っていたが、雇われで働く身では自由が利かなかった。人生の大きな変化を決めかねていたところ、コロナ禍がある種のきっかけとなり、親族がワイン造りを行ってきたサンタ・オヴァイア村に腰を据える決意を固める。かつて曽祖父がワインを造り、500L 樽で地域の居酒屋に卸していた小さなセラー（2017 年の大火で焼失）に新たな命を吹き込み、地域で耕作放棄されつつあった古いブドウ畑の再生にも取り組む。これは彼にとって「大きな遺産」であり、原動力でもあるのだ。

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、今も村の年長者の間で使われる方言（アルギナ=arguina）で「ワイン」を意味する。石工達（アルギナス）は親方に悟られないように隠語を用いた。

ジョアォンのワインのコルクには「BEIORTE GIDO（良いワイン)」と刻まれている。

畑と栽培について

サンタ・オヴァイア村はダォンのアルヴァ・サブリージョンに位置し、花崗岩土壌と起伏の大きい地形を特徴とする。南にアソール山地を望み、同地域ではブドウ畑の分布が少ない。高齢化による耕作放棄が進むなか、放置された古い畑を引き受けて再生し、「生物・文化的な遺伝資源」と、流行に左右されない過去の良質な営みを次世代へ継ぐことを目指している。区画単位の個性を尊重し、歴史的に混植された畑はそのままの姿を活かす。

主要品種は次のとおり。

— 赤：バガ／アルフロシェイロ／ティンタ・ピニェイラ／トリンカデイラ

— 白：フェルナォン・ピレシュ／ビカル／アリント／エンクルザード／マルヴァジア・フィナ

セラーと醸造について

近代的設備が一般化する以前、1950 年代のダォンの造りを手がかりに醸造に臨む。仕込みは混植の区画ごとに行い、品種よりも村／区画の違いに焦点を当てる。発酵は野生酵母を用い、現在は樽が少ないため醸造・熟成の中心はステンレスタンクである。白は最低 2 日間のマセレーション後に圧搾し、約 15〜18 か月熟成して瓶詰め。赤はラガール（開放発酵槽）で約 10 日間、果帽を押し下げながらマセレーション発酵し、その後約 11〜20 か月熟成して瓶詰めする。