

「ベイオルテ」は、ダオン地方サンタ・オヴァイア村でジョアオン・コシュタが2020年に始めたプロジェクトである。農家に生まれた彼は有機農業を学び、国内外で経験を重ねた後、コロナ禍を契機に祖先ゆかりの地へ戻った。曾祖父が用いていた小さなセラーを再生し、耕作放棄されていた古い畑の手入れを進めている。ベイオルテとは村の方言で「ワイン」を意味し、この土地に伝わる「良いワイン」とは何かを探りながら実践している。畑は花崗岩土壌と起伏の大きい地形に広がり、混植区画の個性を尊重しつつ赤白あわせて十品種以上を栽培。醸造は1950年代のダオンの手法を手掛かりに区画ごとに行い、白は短期マセレーション後に約18か月、赤はラガールで発酵し11～20か月熟成される。地域の遺産を未来へつなぐ試みである。

 BEIORTE	○Beiorite - Sr. Roubado Branco ベイオルテ セニョール・ロウバド・ブランコ			備考	エチケットには、サンタ・オヴァイア村にジョアンの曾祖父が所有していた畑を写した古い写真を使用している。畑は2017年に火事で焼けてしまったが、この土地と曾祖父への敬意を表してエチケットにした。背景にはアソールの丘が見える。 サンタ・オヴァイア村でジョアンが栽培するブドウで造るワインにはこのラベルが使われる。
	畑	品種：フェルナオン・ピレシュ、ピカル、マルヴァジア・フィナ、エンクルザード、その他複数の品種 植樹：1960年代、1980年代 位置：標高500m、南向き 土壌：粘土混じりの花崗岩	醸造 2020VT 24時間マセレーションをして圧搾 ステンレスタンクで野生酵母とともに 醗酵、温度コントロールはしない ステンレスタンクで18か月間熟成 2021VT 3日間のマセレーション中に醗酵がはじまる 圧搾後、400Lのオーク樽に移し野生酵母とともに残りの醗酵、温度コントロールはしない ステンレスタンクで15か月間熟成		
 BEIORTE	●Beiorite - Alfrocheiro ベイオルテ アルフロシェイロ			備考	隣村の栽培家からの買いブドウで醸造。 エチケットはダオンの村で見られる花崗岩が積みあがった壁の写真。前に立つ年配の女性が、困難に直面しながらも勇気と決意を強くもって歩き続ける様子は、この村の遺産を引き継いでいくジョアンの意志と野心の表れでもある。 サンタ・オヴァイア以外で栽培されたブドウで造るワインにはこのエチケットが使われる。
	畑	品種：アルフロシェイロ100% 植樹：1990年 位置：標高530m、東向き 土壌：砂と石英混じりの花崗岩	醸造 除梗し10日間マセレーションをした後 プレス ラガール（開放発酵槽）で野生酵母とともに醗酵、温度コントロールはしない ステンレスタンクで20か月間熟成		
 BEIORTE	●Beiorite - Sr. Roubado Tinto ベイオルテ セニョール・ロウバド・ティント			備考	エチケットには、サンタ・オヴァイア村にジョアンの曾祖父が所有していた畑を写した古い写真を使用している。畑は2017年に火事で焼けてしまったが、この土地と曾祖父への敬意を表してエチケットにした。背景にはアソールの丘が見える。 サンタ・オヴァイアでジョアンが栽培するブドウで造るワインにはこのラベルが使われる。
	畑	品種：ティンタ・ピニエイラ、バガ、トリンカデイラ、アルフロシェイロ、ジャエン、ティンタ・ロリス、トゥリガ・ナシオナル、その他複数の品種 植樹：1960年代、1980年代 位置：標高500m、南向き 土壌：粘土混じりの花崗岩	醸造 除梗し7日間マセレーションをした後、 垂直プレス ラガール（開放発酵槽）で野生酵母とともに醗酵、温度コントロールはしない ステンレスタンクで15か月間熟成		

エチケットには、サンタ・オヴァイア村にジョアオンの曾祖父が所有していた畑を写した古い写真を使用している。畑は2017年に火事で焼けてしまったが、この土地と曾祖父への敬意を表してエチケットにした。背景にはアソールの丘が見える。サンタ・オヴァイア村でジョアオンが栽培するブドウで造るワインにはこのラベルが使われる。

隣村の栽培家からの買いブドウで醸造。エチケットはダオンの村で見られる花崗岩が積みあがった壁の写真。前に立つ年配の女性が、困難に直面しながらも勇気と決意を強くもって歩き続ける様子は、この村の遺産を引き継いでいくジョアオンの意志と野心の表れでもある。サンタ・オヴァイア以外で栽培されたブドウで造るワインにはこのエチケットが使われる。

エチケットには、サンタ・オヴァイア村にジョアオンの曾祖父が所有していた畑を写した古い写真を使用している。畑は2017年に火事で焼けてしまったが、この土地と曾祖父への敬意を表してエチケットにした。背景にはアソールの丘が見える。サンタ・オヴァイアでジョアオンが栽培するブドウで造るワインにはこのラベルが使われる。

		●Beiorte - Cidade Tinto		備考	ジョアオンが借りている、約1.2haの畑のフィールド・ブレンド。市街地に位置していることから、ポルトガル語でCityを意味する「Cidade」と名付けた。
		バイオルテ シダーデ・ティント			
 BEIORTE	畑	品種：ティンタ・ピニエイラ、トリンカデyra、バガ、アルフロシェイロ、少量のトゥリガ・ナシオナル、ジャエン他 植樹：1960年 位置：標高500m、北向き 土壌：花崗岩	醸造 除梗し10日間マセレーションをした後プレス ラガール（開放発酵槽）で野生酵母とともに醗酵、温度コントロールはしない オーク樽で15か月間熟成させた後、ステンレスタンクで6か月間熟成		
		●Beiorte - Palhais Tinto		備考	Fiais da Beiraという地域でジョアオンが借りている畑のブドウ。この地域には大きな花崗岩を積み上げて建てられた倉庫が並び、かつて穀物が保管されていた。この倉庫が並ぶ場所をPalheirasと呼ぶため、地名のFiaisと組み合わせてワイン名を“Palhais”にした。
		バイオルテ パリヤイシュ・ティント			
 BEIORTE	畑	品種：バガ主体、トゥリガ・ナシオナル 植樹：1940年以前 位置：標高300m、北向き 土壌：砂と石英混じりの花崗岩	醸造 除梗し7日間マセレーションをした後、垂直プレス ラガール（開放発酵槽）で野生酵母とともに醗酵、温度コントロールはしない ステンレスタンクで11か月間熟成		