



「ベイオルテ」は、ダォン地方サンタ・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畠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。畠は花崗岩土壤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年代のダォ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	<b>○Beiorte - Sr. Roubado Branco</b> ベイオルテ セニヨール・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オンの曾祖父が所有していた畠を写した古い写真を使用している。畠は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。
	畠	品種：フェルナオン・ピレシュ、ビカル、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	<u>2020VT</u> 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醸酵 ステンレスタンクで18ヵ月間熟成 <u>2021VT</u> 3日間のマセレーション中に醸酵がはじまる 圧搾後、400Lのオーク樽に移し野生酵母とともに残りの醸酵 ステンレスタンクで15ヵ月間熟成	
 BEIORTE	<b>●Beiorte - Alfrocheiro</b> 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。 エチケットはダォ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。
	畠	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	除梗しラガール（開放発酵槽）で10日間マセレーション 野生酵母で醸酵 ステンレスタンクで20ヵ月間熟成	
 BEIORTE	<b>●Beiorte - Sr. Roubado Tinto</b> ベイオルテ セニヨール・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オンの曾祖父が所有していた畠を写した古い写真を使用している。畠は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。
	畠	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	除梗しラガール（開放発酵槽）で10日間マセレーション 野生酵母で醸酵ステンレスタンクで15ヵ月間熟成	

●Beiorte - Cidade Tinto ベイオルテ シダーデ・ティント				備考
	畑	品種：ティンタ・ピニエイラ、トリンカデイラ、バガ、アルフロシェイロ、少量のトウリガ・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	除梗しラガール（開放発酵槽）で10日間マセレーション 野生酵母で醸酵 オーク樽で15ヶ月間熟成させた後、ステンレスタンクで6ヶ月間熟成
●Beiorte - Palhais Tinto ベイオルテ パリヤイシュ・ティント				備考
	畑	品種：バガ主体、トウリガ・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	除梗しラガール（開放発酵槽）で10日間マセレーション 野生酵母で醸酵ステンレスタンクで11ヶ月間熟成