

Luís Gomes

ルイシュ・ゴメシュ



国・地域	: Portugal, Bairrada	ポルトガル、バイラーダ
地区、村	: Coimbra	コインブラ
醸造・栽培責任者	: Luís Gomes	ルイシュ・ゴメシュ
HP / SNS	: https://gizbyluisgomes.com/ : https://www.instagram.com/gizbyluisgomes/	

ワイナリーと造り手について

「Giz (ジース)」はポルトガル語で「チョーク」を意味し、バイラーダの石灰質土壌を象徴する名を冠している。ブサコ山 (Serra do Buçaco) と大西洋の間に位置するこの地で、ルイシュ・ゴメシュが 2015 年にプロジェクトを立ち上げた。

ルイシュはもともとバイオテクノロジーを専門とし、MBA(経営学修士)取得後にはブドウ栽培学と醸造学の修士号も取得。テロワールの保全と古樹の再評価に取り組み、



とりわけ伐採や植え替えの危機にあったバガ、マリア・ゴメシュ、ビカルといった樹齢 100 年を超える在来品種の保存に、ワイン造りという形で力を注いできた。彼は語る。「自分のワインを造りたいという意欲が、世界でも屈指の高品質産地であるバイラーダへと自分を導いたのだ」。

プロジェクト開始以前には、バイラーダを代表する生産者の一つ、キンタ・ダシュ・バジェイラシュで経験を積んでいる。力強く骨格のあるワインを生み出すそのスタイルは、ルイシュのアプローチに大きな影響を与えた。科学的な知見と伝統的な経験の双方を持つ点に、ルイシュ・ゴメシュの独自性がある。

畑と栽培について

バイラーダは大学都市コインブラの近郊に広がり、大西洋とダォンの間に位置する。冬は雨が多く、夏は穏やかで、強い海洋性気候の影響を受ける。土壌は砂質から粘土質、白亜質まで多様で、多彩なスタイルのワインを可能にする。PDO（原産地呼称保護）地域に指定され、赤ワインの



名声に加え、ミネラル感あふれる白や高品質なスパークリングでも知られる。特に南部は石灰質が卓越し、ブランド名「giz」の由来ともなっている。

総栽培面積は 6ha、年間生産量は約 3 万本。高湿度の気候条件から、バイオロジック農法で認められている農薬だけでは銅の散布量が多くなるので、彼はその農法は採用していない。

畑にはバガ、マリア・ゴメシュ、ビカルをはじめ、樹齢 100 年に達する在来品種の古樹が数多く残る。特にバガは近代化の中で高アルコール、黒果の風味が出やすいクローンが普及したが、ルイシュはそれ以前の古木を重視し、精妙さや透明感を備えた上品なワインを目指している。

収穫は果実の状態を細かくモニタリングし、畑ごとに 3 回に分けて実施。大まかに 1 回目はスパークリング用、2 回目はロゼ用、最後は赤ワイン用と段階的に行い、各回

の収穫が次の熟度を高めるよう計画されている。収穫後は低温で野生酵母発酵を行い、ミネラルティと繊細なアロマを最大限に引き出している。

セラーと醸造について

醸造はカンポラルゴ・ヴィーニョスのセラーを借りて行われている。これはワイン造りを始める際、適切な施設を探していたところ、人の縁で紹介を受けて利用が実現したものだ。プレスは赤ワインがバスケットプレス、白ワインはバルーンプレスを使用。発酵は低温下で野生酵母によって進められ、果実のアロマやミネラル感を繊細に引き出すことを重視する。

樽熟成はフレンチオークを中心に最長 20 か月間行われるが、近年はイタリア・ガルベロット社製の 4,000L 大樽も導入。まずはカジュアルなバガから試し、最終的には複数の樽を比較・ブレンドすることで、土地の特徴を損なわず、エレガントで精緻なワイン造りを目指す。



間借りしているカンポラルゴ・ヴィーニョスのセラーと設備