

☆ツイン・ヴァインズ ヴィーニョ・ヴェルデ
ジョゼ・マリア・ダ・フォンセカ

ワインビジネスにかかわって200年の伝統ある大規模ワイナリーの微発泡ワイン。ライムグリーンの色調、トロピカルフルーツ、メロン、バナナ、ライムなど南を感じさせる香り、フルーティでバランスのとれた飲みやすいワイン。
1080円
播磨屋 ☎042-673-7108
<http://www.w-harimaya.co.jp/>



☆レゲンゴ・デ・メルガッソ・アルヴァリーニョ
2014

レゲンゴ・デ・メルガッソ

16世紀に、当時の女王の命令で建てられたマナーハウスが経営する由緒あるワイナリー。7.5haの畑はミーニョ川に隣接し、アルヴァリーニョに適したテロワール。非常に高品質なワインは国際的にも高い評価を得ている。
2592円
メルカード・ポルトガル ☎0467-24-7975
<http://www.m-portugal.jp/>



☆カーザ・ド・カピタン・モール・
アルヴァリーニョ 2013

カーザ・デ・パッソス

16世紀から続く家族経営のワイナリー。品種の個性を引き出すピュアなワイン造りに定評がある。小石に覆われた石灰質花崗岩土壌の畑はミネラル感の豊かな葡萄を生み出し、フランスのグラヴ地区に似ているといわれる。
2592円
メルカード・ポルトガル ☎0467-24-7975
<http://www.m-portugal.jp/>



☆ノルテ
ヴィーニョス・ノルテ

1971年創立、家族経営ワイナリー「ヴィーニョス・ノルテ」 ヴィーニョ・ヴェルデ地方で最もポピュラーな3品種(ロウレイロ、トラジャドゥーラ、アrinto)をブレンドした典型的な微発泡ワイン。幅広い分野の料理と合わせやすいすっきりとした辛口ワイン。
1296円
メルカード・ポルトガル ☎0467-24-7975
<http://www.m-portugal.jp/>



☆アフロス テン 2012

カザル・ド・パソ・パドレイロ

クリスタルに輝くシトラスカラー。若々しく生き生きとしたほのかなレモンの香り、シトラス、ライチー、フローラルでフレッシュな風味。酸とわずかな甘みが調和した、優雅な白ワイン。
2250円
岸本 ☎06-4705-4321
<http://www.eurovin.co.jp>



☆アレアル ヴィーニョ・ヴェルデ 2014

キンタ・ダ・ボウサダ

フレッシュなアロマと、バランスが整った味わいがヴィーニョ・ヴェルデの飲みやすさを表現し、心地よく手軽に楽しめる。タパス、魚介料理、シーフードサラダなどによく合う。
1220円
日本酒類販売 ☎0120-866023
<http://www.nishuhan.co.jp>



☆アフロス ダフネ 2011

カザル・ド・パソ・パドレイロ

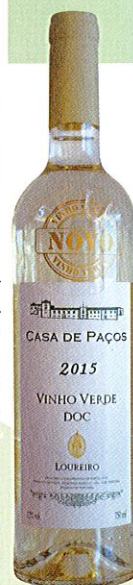
グリーンがかった輝くシトラスカラー。煙のように微細な泡、そしてとても優雅なシトラスの香りが透き通るように広がる。熟成された深みのある超ドライなミネラル感あふれるヴィーニョ・ヴェルデ。
2925円
岸本 ☎06-4705-4321
<http://www.eurovin.co.jp>



☆ヴィーニョ・ヴェルデ・
ノヴォ・ロウレイロ 2015

カーザ・デ・パッソス

16世紀から続く家族経営のワイナリーが日本市場だけのために仕込み、2度目のリリースとなった新酒。新酒を瓶詰める習慣のないポルトガルでも話題となり、国内でも一部販売された。葡萄牙本来のフレッシュな味わいやミネラル感を楽しめる。
3132円
メルカード・ポルトガル ☎0467-24-7975
<http://www.m-portugal.jp/>



☆タバーダ・ドス・モンジェス 2014

ヴィーニョス・ノルテ

ヴィーニョ・ヴェルデ専門の造り手「ヴィーニョス・ノルテ」の最上級ライン。豊かなアロマと繊細な発泡はエレガンスを感じさせる。ワイン名は、12世紀にこの地方でワイン造りを広めた修道僧(ポルトガル語でモンジェス)に由来。
1620円
メルカード・ポルトガル ☎0467-24-7975
<http://www.m-portugal.jp/>



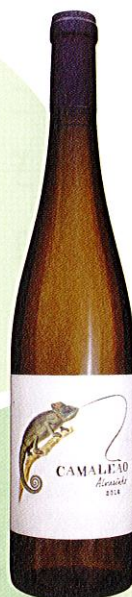
☆クリップ 2014

クリップ

若き生産者が手掛ける固有品種ロウレイロ100%、ガスなし、補糖なしで仕上げた真のヴィーニョ・ヴェルデ。飾ることのないピュアな味わいで、ペアリングの幅も広がる。ヴィーニョ・ヴェルデの新たな魅力を感じてもらえる一本。

1944円

オーデックス・ジャパン ☎03-3445-6895
<http://www.odexjapan.co.jp>



☆カメレオン・アルヴァリーニョ 2014 ミーニョ IGP

カメレオン

適温になるとエチケットのカメレオンの色が変わる仕掛けが斬新な新世代のヴィーニョ・ヴェルデ。ガスなし、補糖なしでテロワールの可能性を追求した。理想的な状態でポルトガルのアルヴァリーニョを味わって!

2592円

オーデックス・ジャパン ☎03-3445-6895
<http://www.odexjapan.co.jp>



☆ミカ 2014

ヴィニビオ

志を同じくする4人の小さな情熱ある農家が、本当によいヴィーニョ・ヴェルデを造ろうと団結。その中のひとり、フェルナンド・バイヴァはバイオナミのバイオニア的存在。ミネラルとかんきつ系の味わいが心地よい。

2376円

BMO ☎03-5459-4334

<http://www.naturalwine.jp/>



★ノルテ・ロザード

ヴィーニョス・ノルテ

美しいピンク色のロゼ・ヴェルデ。フレッシュ&ライト。甘酸っぱい印象で親しみやすい味わい。アペリティフやホームパーティなどに最適。ブランド名ノルテは、ポルトガル語で「北」を表す。

1296円

メルカード・ポルトガル ☎0467-24-7975
<http://www.m-portugal.jp/>



☆ガタオ ヴィーニョ・ヴェルデ

ヴィニョス ポルガス

ヴィーニョ・ヴェルデとは、「緑のワイン」を意味するポルトガル語。フレッシュで爽快感ある味わいと微炭酸が特徴。思いつき冷やして楽しみたいワイン。

1242円

木下インターナショナル ☎075-681-0721
<http://www.kinoshita-intl.co.jp>



★アレアル ヴィーニョ・ヴェルデ ロゼ 2014

キンタ・ダ・ボウサダ

きれいで鮮やかなロゼ色が目を引く。パティロという貴重なロゼ用品種を使用し、いちこのイメージが浮かんでくるような、ピュアでフレッシュなロゼ。ハムやソーセージ、前菜などによく合う。

1490円

日本酒類販売 ☎0120-866023
<http://www.nishuhan.co.jp>



★アフロス ヴィニャオン 2011

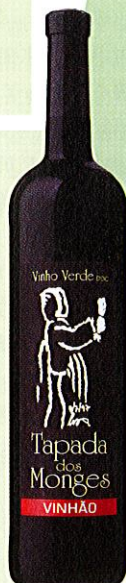
カザル・ド・パソ・バドレイロ

紫の緑は深く、濃い赤色。野いちご、カシス、チェリーの風味が漂う。この地方独特の酸と柔らかいタンニンが調和し、チリチリと感じる微発泡のクリーミーなオーガニックの赤ワインに仕上がっている。

2175円

岸本 ☎06-4705-4321

<http://www.eurovin.co.jp>



★タパーダ・ドス・モンジェス・ヴィニャオン 2014

ヴィーニョス・ノルテ

この地方の伝統的黑葡萄品種ヴィニャオンを使った個性豊かなワイン。この品種は果肉まで赤く、生き生きとした酸味と渋みが楽しめる。カプリット・アサード(仔山羊のロースト)などポルトガル北部の郷土料理と合わせて。

2160円

メルカード・ポルトガル ☎0467-24-7975
<http://www.m-portugal.jp/>

ワイン名

生産者名

ワインの特徴

税込み希望小売価格

輸入元連絡先・URL

白☆赤★ロゼ◎



アフロスのワイン生産は、ヴァシュコ・クロフトの祖先が建てた古い館のセラーで始まった。留守の父親のピンチヒッターを務めた娘のアルマ・クロフトさん。

「QA23という世界で最もよく売れている白ワイン用酵母で発酵することで、テルペン類の多いロウレイ口のアロマ・ブレカーサーを解き放つのに役立つ」と、ソグラベの栽培・醸造チームのミゲル・ブサーニャさん。



花崗岩の砂質土壌が大部分だが、一部にスレートがある。リマといえばエレガントなロウレイ口の産地として知られ、またトラジャドゥーラ、アリント、そして黒葡萄のヴィニャウンとボラスルが栽培される。

バイオダイナミを实践する アフロス Afhros

山々に囲まれた谷間のパデレイ口村を見下ろす山の中腹に、8世代にわたりクロフト家が所有する17世紀の館と葡萄畑のキンタ・ド・カサル・ド・パソがある。

2004年から葡萄栽培とワイン生産を始めたヴァシュコ・クロフトはリスボンに住む建築家だったが、家族を伴い、イギリスでドルフ・シュタイナーの教えに従った農業や芸術を学ぶエマーソン・カレッジに留学。そこで家具づくりとバイオダイナミ農法を習い、帰国後は協同組合に葡萄を売るのをやめ、この栽培方法を実践するようになった。隣のキンタの葡萄畑も買収し、そして別荘だった館の古いセラーでワイン造りを始めた。伝統的な花崗岩のラガール（石槽）で葡萄を破碎、搾汁し、大きなフレンチオークの古樽で発酵をし、ギリシアの女神アフロスの名を付けたワイン・ブランドを立ち上げた。「父はパーマ・カルチャー（多様な動植物のある農業）を目指している」と、留守のヴァシュコの代わりに案内役を務めた娘のアルマ。標高400mにあるキンタでは羊や馬が畑に放され、養蜂用の巣箱が置かれている。

現在、フランスのバイオダイナミ栽培のコンサ

ルタント会社ヴィニ・ヴィティス・ピオのダニエル・ノエルの助言を得る。また最近、隣村に新たに葡萄畑を買い増し、さらに長期契約畑も得て、これまで6、70000本だった生産量を2015年からは10万本まで拡大できるようにになった。このため、新たな醸造場も建設した。

契約畑のオーナーはアメリカ・オレゴン州出身で、オレゴンの伝説的醸造家、故デイヴィッド・レットが訪れた際に持参した穂木から繁殖させたピノ・ノワールが栽培されているという。

Wine：ロウレイ口には3種のワインがある。いづれも、ラガールで破碎した葡萄をスキンコンタクト後、ダフネというワイン以外はステンレスタンクで発酵、シュール・リー熟成を行い、瓶詰め。発酵は野生酵母のみ。テン2014は9月末に、ほかのワイン用よりは早めに摘み、アルコール濃度10%、1ℓあたり6.8gと糖分を残したタイプ。ソフトな甘み、酸味は上品だ。

ロウレイ口・クラシック2014は成熟してから収穫、このためアルコール濃度は11.5%。シュール・リー期間中にバトナージュを行い、3カ月後に瓶詰め。フローラルなアロマ、穏やかな酸味、ミネラル感もあり、飲み心地がよい。ダフネ2014はスキンコンタクトに12時間をかけ、フレンチオークの使用樽で発酵。濃い黄色がかった黄金色、ビターさがまずあり、その後の酸味も強い。いわゆるオレンジワインだろうか。

赤ワインのヴィニャウン2013は、ラガールで足踏み破碎、そのまま醸し発酵も行い、ステンレスタンクに移しマロラクティック発酵。濃紫色、ヴァイオレットのアロマが口中にも広がり、バランスのとれた酸味で、まるで北部ヨー



リマ川に架かるバルカ橋を背景に、ポンテ・デ・バルカ協同組合の新ブランドのイシュトレイア。

ロッパのワインのようだ。このほかスパークリングワインも生産、ロウレイ口のバリック発酵・熟成をしたワインを瓶内二次発酵したものとヴィニャウンのロゼがある。

リマ川流域の協同組合 ポンテ・ダ・バルカと ポンテ・デ・リマ Ponte da Barca & Ponte de Lima

葡萄を安定的に買い上げ、農家を経済的に支え、醸造を担ってくれる協同組合は地域のワイン生産の要ともなっている。しかし、スペインのリアス・バイシャスの協同組合が1980年代にいち早く醸造革新と近代的なマーケティングや輸出に乗り出したのに比べて、国内市場の需要があったヴィーニョ・ヴェルデのそれは遅れたようだ。そこで、2008年にヴィーニョ・ヴェルデの5つの協同組合が連帯してプロモーション活動などを行う会社、ヴィーニ・ヴェルデが興された。その中でも最大の株主が組合員数約1000軒を有する、リマ川の中流に架かるバルカ橋の名前を冠するポンテ・ダ・バルカ協同組合だ。ここもアルヴァリーニョ人気にあやかり、わざわざモンサウン&メルガソの地域にある協同組合で醸造されたワインを買いつけ、瓶詰めして販売するという。

Wine：新世代の消費者や輸出市場を意識してモダンなデザインのラベルの新ブランド、イシュトレイアが2014年から発売された。ヴィーニョ・ヴェルデ白2014はロウレイ口、トラジャドゥー

香などが調和。味わいは柔らかな果実味から、フレッシュ感のある酸味とのバランスがよく、余韻まで爽やかさが持続する。

⑩ 白魚の空揚げのような料理に。

Areal 2014 Vinho Verde DOC Quinta da Pousada

全体に淡いイエローの色調、かすかに気泡を含んでいる。香りは黄色いりんごやあんず、黄桃などのコンポートのような果実香に、レモンコンフィ、金木犀や蠟梅の花、石灰のようなミネラル香などが調和し、華やかな印象。果実味は柔らかくまるやかで、酸味とのバランスはよく、余韻にシャープなフレッシュ感を残す。

⑩ 帆立貝のカルパッチョ仕立てのような料理に。

Reguengo de Melgaço Alvarinho 2014 Vinho Verde DOC

色調はグリーンを含んだ淡いイエロー、気泡はほのかに残る。香りは華やか。熟したグレープフルーツや黄色いりんご、黄桃などのコンポートのような果実香に、菩提樹やカモミューなどの花、コリアンダーシードのような白いスパイス、蜜蝋やミネラル香などが調和。味わいは柔らかくまるやかな果実味から、広がりは酸味とのバランスがよく、余韻にもミネラル感を付与。

⑩ 焼き牡蠣などに。

Aphros Ten 2012 Vinho Verde DOC Casal Paço Padreiro

色調はグリーンがかかった淡いイエロー、気泡は含まれていない。香りは芳醇で、熟したグレープフルーツや黄色いりんごのコンポート、カモミューやスイカズラの花、麝香やミネラル香、蜜蝋の香りなどが調和。味わいはまるやかで柔らかな果実味から、シャープな印象の酸味が広がり、余韻までフレッシュ感とミネラル感が持続する。⑩ 岩魚の塩焼きなどに。

Aphros Daphne 2011 Vinho Verde DOC Casal Paço Padreiro

色調は黄金色を含んだ濃いめのイエロー、気泡は含まれていない。香りは芳醇で複雑性のある印象。黄色いりんごのコンフィのような果実香

に、カモミューのドライフラワー、蜂蜜、ヘーゼルナッツや樹脂、コリアンダーシードやジンジャーのようなスパイス香などが調和。味わいはまるやかで柔らかな果実味から、広がりは酸味とのバランスがよい。余韻にミネラル感とスパイシーなフレイヴァーを残す。

⑩ 鶏もも肉のコンフィのような料理に。

Casa do Capitão-mor Alvarinho 2013 Vinho Verde DOC Quinta de Paços

色調はグリーンがかかった淡いイエロー、気泡はほとんど含まれていない。香りは華やかで、熟したグレープフルーツや黄色いりんごのコンポートや、菩提樹やカモミューの花、蜜蝋、石灰や潮風のようなミネラル香、ほのかにコリアンダーシードのような香りなどが調和。果実味まるやかで柔らか、全体にバランスよく広がる。ミネラル感を伴う余韻。

⑩ カレイの薄造りなどに。

Casa de Paços Vinho Verde Loureiro 2015 DOC

グリーンがかかった輝き、透明感のある色調、気泡はほとんど含まれていない。香りは華やかで、青りんごやライチー、グリーンマスカット、白桃などの果実香や、オレンジや白いばらの花、ほのかにセルフユのようなハーブや麝香の香りなどが調和。優しい甘み、柔らかな果実味から、爽やかな印象の酸味が広がり、余韻へと至る。

⑩ 帆立貝のタルタル仕立てのような料理に。

Norte Branco Vinho Verde DOC Vinhos Norte

グリーンを含んだ明るいイエローの色調、弱気泡を含んでいる。レモンのような黄色のシトラス系の香りや、黄色いりんごのコンポートのような果実香に、アカシアの花や蜜蝋、ミネラル香などが調和し、華やか。味わいは柔らかな果実味から、しっかりとしたシャープな酸味が広がり、泡の刺激も爽やかさを与え、余韻にも長くフレッシュ感、ミネラル感が持続する。

⑩ 山女の塩焼きなどに。

Tapada dos Monges 2014 Vinho Verde DOC Vinhos Norte

全体にやや濃いイエローの色調、ほのかに気泡を含んでいる。香りは果実香が華やかで、黄桃やあんずのコンポートやコンフィのような果実香に、アカシアの蜂蜜、ほのかにコリアンダーシードのような白いスパイスやミネラル香などの香りが調和。果実味はまるやかで柔らか。広がりにはしっかりとした酸味を感じる。かすかな泡の刺激もフレッシュ感を与え、余韻にミネラル感を残す。⑩ 太刀魚のムニエルなどに。

Clip Loureiro 2014 Vinho Verde DOC

色調はグリーンがかかった淡いイエロー、気泡は含まれていない。香りは熟したグレープフルーツや黄色いりんごのコンポート、金木犀やオレンジの花、加えて、蜜蝋やミネラル香などが調和し、華やかな印象。まるやかで柔らかな果実味から、しっかりとした酸味が爽やかさを与えながら広がり、ミネラル感とフレッシュ感が続く。⑩ サーモンのカルパッチョ仕立てなどに。

Gatão Vinho Verde DOC Vinhos Borges

グリーンがかかった淡いイエローの色調、微気泡を含んでいる。香りは爽やかで、レモンコンフィや黄色いりんご、かりんのコンポートのような果実香に、ライラックやスイカズラの花、ほのかにエストラゴンのようなハーブやミネラル香などが調和。味わいは柔らかな印象の果実味から、シャープな酸味と泡の刺激がフレッシュ感を与え、余韻へと至る。

⑩ ワカサギのてんぷらなどに。

Camaleão Alvarinho 2014 Vinho Regional Minho

グリーンがかかった淡い色調、気泡は含まれていない。香りは華やかな印象。グレープフルーツや青りんご、ライムなどのコンポートのような果実香に、ジャスミンやスイカズラの花、セルフユやエストラゴン、レモングラスのようなハーブ、ミネラル香などが調和。柔らかな果実味とシャープでフレッシュな酸味が広がり、余韻まで持続する。

⑩ デイル風味のサーモンのマリネなどに。

これらのワインのコメントは、P.4、5をはじめとする南アフリカワインの広告、およびP.28～31のヴィーニョ・ヴェルデの広告と連動しています。⑩ は田崎真也が提案する、合わせてみたい料理です。

Casa de Paços Fernão Pires 2014

Vinho Regional Minho

色調は明るくやや濃いめのイエロー、気泡は含まれていない。香りは華やかで、黄桃やあんずのコンポートやキャンディ、パイナップルなどのトロピカルフルーツや、金木犀やアカシアの花、蜜蝋や蜂蜜に、コリアンダーシードのようなスパイス香などが調和。第一印象に柔らかな甘みを感じ、広がりや酸味とのバランスがよく、余韻にもほのかにスパイスのフレイヴァーを残す。⑩ オマール海老のローストなどに。

ロゼワイン

Casal Garcia Rosé Vinho Verde DOC

Aveleda

明るいオレンジ・トパーズの色調、微発泡を含んでいる。香りは華やかで、赤いりんごやクランベリー、白桃などのコンポートのような果実香に、ピンクのばらやオレンジの花、ピンクペッパーやローズヒップ、赤いパプリカ、ミネラル香などが調和。味わいは柔らかな果実味から、酸味は爽やかな印象を付与。泡の刺激もフレッシュ感を与え、ミネラル感を伴う余韻。

⑩ 鳥の水炊きなどに。

Norte Rosado Vinho Verde DOC

Vinhos Norte

明るいラズベリー・ピンクの色調、微発泡を含んでいる。香りは華やかで、ピンクグレープフルーツや赤いりんご、グロゼイユ、アセロラなどの果実香に、ライラックの花やローズヒップ、ほのかにミネラル香などが調和。果実味は柔らかく、しっかりとしたシャープな酸味が広がる。余韻までフレッシュ感とミネラル感が持続する。

⑩ サーモンのローストなどに。

Areal Rosé 2014 Vinho Verde DOC

Quinta da Pousada

明るくやや濃いめのラズベリー・ピンクの色調、かすかに気泡を残す。香りはグロゼイユやラズベリー、赤いチェリーなどのコンポートやコンフィのような果実香に、野ばらやハイビスカスの花、ピンクペッパーのようなスパイス、オレ

ンジピール、蜜蝋の香りなどが調和し、華やか。味わいはまるやかな果実味から、広がりや酸味とのバランスがよく、余韻はフレッシュ。

⑩ トマトソースを添えた真鱈のローストなどに。

赤ワイン

Aphros Vinhão 2011 Vinho Verde DOC

Casal Paço Padreiro

色調は紫を残した濃いガーネット。香りは芳醇で、ブルーベリーやブラックチェリーのコンポートのような果実香に、すみれの花や甘苦系スパイス、土、ほのかにビターチョコの香りなどが調和。味わいはまるやかな果実味から、しっかりとした酸味が広がり、タンニンはなめらかでソフト。余韻にもフレッシュ感が持続する。

⑩ うなぎの蒲焼きなどに。

Tapada dos Monges Vinhão 2014

Vinho Verde DOC Vinhos Norte

紫がかった濃いガーネットの色調、微発泡を含んでいる。香りは果実の凝縮感があり、ブラックチェリーやカシスのコンポート、リキュールのような果実香に、すみれの花や甘草などの甘苦系スパイス、ほのかにスモーク香やミネラル香、土の香りなどが調和。果実味はまるやかで、しっかりとした酸味と泡の細やかな刺激がフレッシュ感を与える。タンニンはソフトで、余韻も爽やか。⑩ 豚肉のソテーなどに。

スパークリングワイン

Dom Ferro Reserva Bruto 2007

Quinta do Ferro

全体に明るいイエローの色調、気泡は細やか。香りは芳醇。熟したグレープフルーツや黄色いりんごのコンフィのような果実香に、カモミューの花、リンデンティ、ブリオッシュや蜂蜜にアーモンド、白いスパイス香などが調和。味わいはまるやかな果実味から、泡の刺激がなめらかさを付与している。しっかりとした酸味が広がり、バランスのよい印象。

⑩ 車海老のてんぷらなどに。

Via Latina Espumante de Vinho Verde DOC Vercoope

全体に淡いイエローの色調、気泡は細やか。香りはグレープフルーツのコンフィのような果実香に、菩提樹やスイカズラの花、カモミューのハーブティ、パン、蜜蝋、ドライナッツや、白いスパイス、ミネラル香などが調和し、芳醇な印象。味わいは優しい甘みからしっかりとした酸味が広がり、泡の刺激がなめらかさを与え、余韻にフレッシュ感とミネラル感を残す。⑩ ボン酢を添えたオコゼの空揚げのような料理に。

		GUKI CELLARS BEST WINES	
Staatlicher Hofkeller Würzburg			
	Würzburger Stein Erste Lage Weißburgunder Trocken 色調は輝きのあるレモンイエロー。アタックはなめらかで、柑橘系果実の香りが広がる。しっかりとした酸味とミネラル感のある風味。ミディアムボディ。		
	Würzburger Stein Erste Lage Silvaner Trocken 色調は輝きのあるレモンイエロー。スモーキーな香りが感じられる。アタックはなめらかで、さわやかなしっかりとした酸味とミネラル感のある風味。ミディアムボディ。		
www.gukicellars.jp			