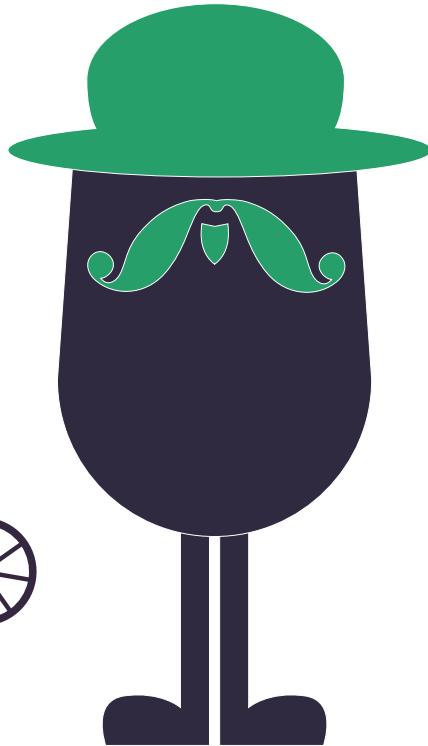
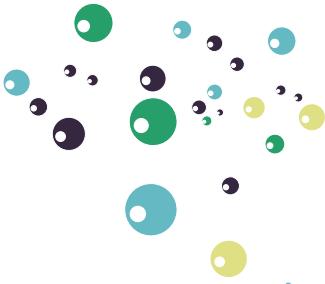




よりフレッシュなワイン

ヴィーニョヴェルデについて知っておくべきこと



VINHO
VERDE

唯一無二
世界に一つだけ



より爽快な世界

もし私達の住む世界が今よりもっと涼しかったら？今ほど真面目で慎重になりすぎず、より軽快で自然体でいられる世界だったら？これは私達の世界を、軽快さ・楽しさに溢れた、より爽快な場所へと変えるという、ヴィーニョヴェルデが挑むチャレンジなのです。

次のページ以降では、ヴィーニョヴェルデの魅力の全てについて語ります。葡萄品種、生産地域、ワインの種類、料理、その他多くのテーマが取り上げられます。その魅力を知り尽くした後は、あなたは正真正銘の「フレッシュさ・自然体のスペシャリスト」と名乗ることが出来るでしょう。

それでは楽しんでください！

「より爽快な世界」に住むのはどんな人？



ミスター・ホワイト

ヴィーニョヴェルデ白のアンバサダー(大使)

夏の日の夕方を友人達と一緒に過ごすのが大好きです。彼は常に元気でユーモアがあり、チャンスがあればさかさずジョークを飛ばしています。彼の自由すぎる性格は、思いがけない事態を引き起こします。(例えば、ワインテイストングのセッションの場で踊ったり…)



レディー・ロゼ

ヴィーニョヴェルデ・ロゼのアンバサダー(大使)

彼女は暑い気候とビーチが大好きです。いつも気品のある洗練された女性で、彼女が開くお花と音楽に溢れた週末のパーティーで友達と過ごす時間が何よりの楽しみ。みんな彼女の事が大好きです。(恐らく、ご近所の方々はそれ程好きではないかもしれませんが)彼女は「より爽快な世界」に女性的なタッチを加えます。



ミスター・レッド

ヴィーニョヴェルデ・赤のアンバサダー(大使)

「より爽快な世界」の最も食通な人物。彼の好きな場所は、友人や家族と囲む食卓です。軽食から最も斬新なスナックに及ぶまで、彼は最高のレシピを知っています。(なぜなら、最高のアイデアも風味があるからです)



スパークリング男爵

ヴィーニョヴェルデ・スパークリングのアンバサダー(大使)

何かお祝いしたいですか？それならスパークリング男爵に全て任せてください。彼は誰に対しても最高のホストです。ゲストのもてなしと、細部に至るまでの目配りに関しては彼がベストです。そして男爵は7か国程の言語を話します。(アジアを旅した際に身に着けたいくつかの方言は数えないことにして…)



ドクター・ブランデー

ヴィーニョヴェルデ・スピリッツのアンバサダー(大使)

分からない事があれば、ドクター・ブランデーに聞きなさい。それがルールです。何とんでも彼は当番医なのですから。彼はまるで百科事典の様に物知りで、つい何時間も話をしていたくなるでしょう。一晩に10冊の本を読み、旧友と楽しく笑いあっている時間が好きです。

新しい世界へ ようこそ

- 1. ヴィーニョヴェルデ地方ワイン生産者委員会
- 1.1. 80年間の活動の歴史
- 1.2. アマンディオ・ガリャーノ・ワインセンター

06
06
07

- 2. 原産地名称及び地理的表示
- 2.1. 原産地名称 (DO)
- 2.2. 地理的表示 (GI)

08
08
09

3. 認定プロセス

- 3.1. 「ヴィーニョヴェルデ」原産地名称のための認定必要条件
- 3.2. 「ミーニョ地方」地理的表示のための認定条件

10
10
11

4. 「ヴィーニョヴェルデ」原産地名称と「ミーニョ地方」地理的表示のための生産地域

- 4.1. 気候と地形
- 4.2. 地質と土壌
- 4.3. 葡萄栽培: 伝統的な仕立て方法と近代的な仕立て方法
- 4.4. ワイン作り
- 4.5. 葡萄品種
- 4.6. サブ・リージョン(小地区)の認定

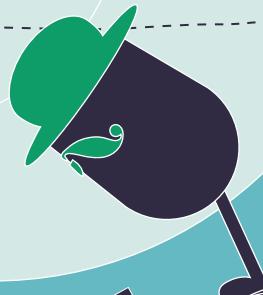
12
13
13
14
16
17
22

5. ヴィーニョヴェルデ

- 5.1. ヴィーニョヴェルデの歴史
- 5.2. 化学的プロファイル
- 5.3. 感覚的プロファイル
- 5.4. 遅摘みのヴィーニョヴェルデ

28
28
28
29
29

6. 原産地認証スパークリングワイン	スパークリング	ヴィーニョ・ヴェルデ	30
上級スパークリング	ヴィーニョ・ヴェルデ		31
6.1. ヴィーニョヴェルデ・スパークリングの歴史			31
6.2. 化学的プロファイル			31
6.3. 感覚的プロファイル			32
7. 原産地名称付きのスピリッツワイン/ヴィーニョヴェルデ・スピリッツ			33
7.1. ヴィーニョヴェルデ・スピリッツの歴史			34
7.2. 化学的プロファイル			34
7.3. 感覚的プロファイル			36
8. 地理的表示付きのワイン/ミーニョ地方産ワイン			36
8.1. ミーニョ地方産ワインの歴史			36
8.2. 化学的プロファイル			36
8.3. 感覚的プロファイル			36
9. 地理的表示(GI)付きのリキュールワイン、スパークリングワイン、セミ・スパーク リングワイン、ワインスピリッツ			36
10. 飲む際のおすすめ			37
11. 料理とヴィーニョヴェルデ			41
12. ヴィーニョヴェルデ・ワイン街道			44
13. ヴィーニョヴェルデ統計データ			46



「爽快な」事業

1. ヴィーニョヴェルデ地方ワイン生産者委員会

ヴィーニョヴェルデ地方ワイン生産者委員会(CVRW)は1926年、法律12.866号により設立されました。

当委員会はヴィーニョヴェルデの生産と販売を管理するための規約を履行することを目的とし、現在の画定地域を確立させ、地理的區域の定義と同地域のワインの分類を行いました。

1987年、法律104/87号の制定に伴い、当委員会は地域に根付いた団体、私法上の法人そして公益と見做され、ポルトガル政府によって正式に委員会の創設及び活動が承認されました。これは、画定されたワイン生産地域に関する法律の規定を目的としたものです。(法律 8/85号 6月4日制定)

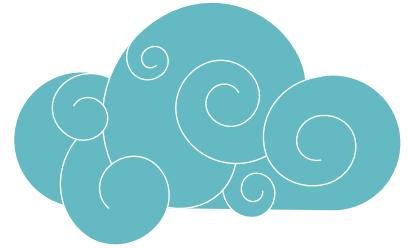
当委員会の有機的組織は、後に条約の修正と1987年6月1日発行の公文書を経て改変されました。

1.1. 80年間の活動の歴史

ヴィーニョヴェルデ地方ワイン生産者委員会は自然を専門とした私法上の組織で、当該地域の生産品とその売り込みを認可し、原産地名称(DO)及び地理的表示(GI)の保護及び管理を行う権限のある認定機関でもあります。

協議番号297(2008年4月17日)により、CVRWは「ヴィーニョヴェルデ」原産地名称と「ミーニョ地方」地理的表示の使用が認められたワイン関連商品の生産・販売そして認可を行う認定機関に指定されました。従って当

委員会は、原産地名称(DO)もしくはGI(地理的表示)の付く商品の管理及び認可、認可した商品の広報及び販売促進、認定商品の生産に適切な葡萄畑の区分け、葡萄及びワイン関連商品の在庫・生産・流通・販売の管理、原産地名称(DO)及びGI(地理的表示)の規則に違反する商品の法的請求及び報告、そして規律上の規則を適用し、その他権限のある公認団体との協力、これら全てを行う責任を担っています。



1.2.アマンディオ・ガリャーノ・ワインセンター

アマンディオ・ガリャーノ・ワインセンター(EVAG)は、CVRVVによって1984年に設立されたワインの研究及び検査を行う研究所です。リマ・バレーの中心地であるアルコシュ・ドゥ・ヴァルデヴェーシュに位置するカンポシュ・ドゥ・リマ農園の敷地内にあります。当農園は66ヘクタールの広さを持ち、リマ川の右岸に位置しています。

当研究所はヴィーニョヴェルデ地方におけるワイン作りの発展を目的として設立されました。生産地域の社会的地位の強化、そしてワイン生産者への支援提供を意図としたプロジェクトを実行するための実験的な施設なのです。

現在行われているワイン作り分野の研究の一環として、以下の例が挙げられます。

ヴィーニョヴェルデ地方の主な葡萄品種のクローン選別

新たな葡萄栽培システム

台木の研究

葡萄の木への栄養素と肥料

生物季節学と地域固有葡萄品種の適合

上記に加えて、近代的な実験用醸造所にて微量生産を含む、ワイン醸造に関する研究が行われています。ワイン作り研究への支援だけでなく、実験用醸造所では、教育・研究団体と協力して、酵母菌の選定及び適用に関する研究、ワイン作り工程の管理に関する研究も行われています。更にEVAGは、葡萄の苗木の繁殖という重要な役割を担っています。「すぐに植えられる葡萄の木」で取り入れられた最先端の葡萄の木の生産技術に沿って、接ぎ木された葡萄の生産に重点を置いています。

この様に、ヴィーニョヴェルデ地方における葡萄栽培とワイン作りの発展と近代化のために、EVAGは必要不可欠な研究所なのです。



フレッシュさとの 品質ための言葉 (DO と GI)



2.原産地名称と地理的表示

2.1.原産地名称

原産地名称(DO)は、特定の地域・場所の名称または伝統的な地理的名称・非地理的名称の事を言い、以下の条件に合ったワイン関連商品を述べる際に使用されます。

- ・特定の地域・場所の葡萄から作られたもの
- ・商品の品質または特性が、本質的または排他的に固有の自然的要素・人為的要素及び特別な地理的環境に因るもの、そして
- ・商品の醸造・加工が限定された地理的区域内で行われているもの

原産地名称を持つワイン関連商品は、消費者が品質を評価する上で好意的な印象を与える、ほぼ確実に信頼性のある商品であることを意味しています。

DOの恩恵を受けるためには、ワイン関連商品はまず初めに、葡萄の状態から消費者の手元に届くまで、全ての生産工程において厳しいチェックを通過しなければなりません。使用される葡萄の品種、用いられているワインの醸造方法、そして感覚的な特徴、これらはDOを獲得するまでにチェックされるほんの一部の要素です。ヴィーニョヴェルデ地方ワイ

ン生産者委員会は、自身が画定した地域におけるDO付きの商品の信頼性を保証するためにこれらのチェックを行う責任を担っています。

- ・ワイン
- ・スパークリングワイン
- ・セミ・スパークリングワイン
- ・リキュールワイン
- ・ワイン系スピリッツ(ブランデー)及びグレープ・マーク・スピリッツ(葡萄焼酎)
- ・ワインビネガー

ヴィーニョヴェルデの原産地名称は以下の商品カテゴリーに採用されています。

- ・「ヴィーニョヴェルデ」と名付けられた白・赤・ロゼのワイン
- ・「イシュプマンテ・ドウ・ヴィーニョヴェルデ」と名付けられた白・赤・ロゼ・スパークリングのワイン
- ・「アグアルデンテ・ヴィーニカ・ドウ・ヴィーニョヴェルデ」「アグアルデンテ・バガセイラ・ドウ・ヴィーニョヴェルデ」と名付けられたワイン系スピリッツ(ブランデー)とグレープ・マーク・スピリッツ(葡萄焼酎)
- ・「ヴィナーグレ・ドウ・ヴィーニョヴェルデ」と名付けられた白・赤・ロゼのワインビネガー

原産地名称統制(またはDOC)は、原産地名称(DO)の使用が認められた商品のラベルと広告に使用される特有の表示です。



2.2.地理的表示

地理的表示(GI)は国名・地域名・特定の場所の名称、もしくは伝統的な地理的名称・非地理的名称の事を指し、以下の条件に合ったワイン関連商品を述べる、または判別するに使用されます。

- ・定められた地域または特定の場所にて栽培された葡萄が最低85%使用されているもの
- ・地理的原産地に起因する特有の品質・社会的評価もしくはその他特性を兼ねているもの、

そして

- ・商品の醸造が限定された地理的区域内で行われているもの
- GIの対象となるのは以下の商品です。

- ・ワイン
- ・スパークリングワイン
- ・セミ・スパークリングワイン
- ・リキュールワイン
- ・ワイン系スピリッツ(ブランデー)及びグレープ・マーク・スピリッツ(葡萄焼酎)
- ・ワインビネガー

「ミーニョ地方地理的表示」の資格を持つ商品は、2012年11月21日に制定された法令379号により定義された生産区域の葡萄から作られたものでなくてはなりません。当区域は、ヴィーニョヴェルデ原産地名(DO)の生産地域と一致しています。(画定生産地域)

ミーニョ地方地理的表示は以下の商品カテゴリーに採用されています。

- ・「ミーニョ地方ワイン」と呼ばれる白・赤・ロゼのワイン
- ・白・赤・ロゼのリキュールワイン (2012年11月22日より)
- ・白・赤・ロゼのスパークリングワイン (2012年11月22日より)
- ・白・赤・ロゼの上質なスパークリングワイン (2012年11月22日より)
- ・白・赤・ロゼのセミ・スパークリングワイン (2012年11月22日より)
- ・白・赤・ロゼの発泡性セミ・スパークリングワイン (2012年11月22日より)
- ・ワイン系スピリッツ(ブランデー)及びグレープ・マーク・スピリッツ(葡萄焼酎) (2012年11月22日より)
- ・白・赤・ロゼのワインビネガー (2012年11月22日より)

「ミーニョ地方ワイン」はヴィーニョヴェルデ生産地方で作られるワインの10%程の量しか生産されません。

特別なシールのため、全ての条件に適合していなければならないのです!



「特別なシール」の裏に隠されたプロセス

3. 認定プロセス

CVRWが管理する商品の認定プロセスには、通常以下4つの異なる段階が含まれている

- ・「経済事業者(EO)」への登録
- ・各ブランドのラベルの承認
- ・化学的及び感覚的試験による認定用商品検査(試験所での検査)
- ・保証シールの授与



CVRWは、自身が取扱う商品の品質及び信頼性を保証するため、1959年に保証シールを取り入れました。CVRW試験所(ラボラトリー)は1926年から公認の試験所として認められており、国際規格であるISO/IEC番号17025にて認証されています。ヴィーニョヴェルデ生産地方で作られたワインやその他関連商品のサンプルを分析し、これら商品の特性が現行のDO・GIの条件に合っていることを保証する役目があります。

3.1. 「ヴィーニョヴェルデ」原産地名称のための認定必要条件

ヴィーニョヴェルデ原産地名称に認定されるためには、ワイン共通市場制度(EU規定)、ポルトガル国内法、そして産地そのものが定める要件をクリアする必要があります。とりわけ、以下が代表的な要件です。

- ・商品が生産される地理的区域
- ・土壌の性質
- ・醸造に適した葡萄品種
- ・葡萄栽培方法と仕立て方法
(これらの方法が伝統的且つCVRWによって推奨されているものであること)
- ・葡萄畑の登録及び分類
- ・1ヘクタール毎の収穫量
- ・醸造方法
- ・ワイン醸造研究の実践
- ・天然アルコールの最低度数
- ・ワインの物理的、化学的、感覚的特徴
- ・醸造、蒸留、貯蔵、プレ・パッキングが行われる施設
- ・インスティテュート・オブ・ワイン・アンド・ザ・ヴァイン(ワイン・葡萄園院)の一般規則とCVRWの内部規定に沿った登録
- ・流通及びマーケティング
- ・ラベリング



3.2.「ミーニョ地方」地理的表示のための 認定条件

ミーニョ地方地理的表示の認定はワイン共通市場制度 (EU 共同体の条約)、国内法、そして産地そのものが定める要件への適合を意味しています。その要件とは次の通りです。

- 商品が生産される地理的區域
- 土壌の性質
- 醸造に適した葡萄品種
- 文化的慣習及びワイン畑の登録
- 1ヘクタール毎の収穫量
- ワイン醸造方法と醸造研究の実践
- 醸造研究の実践
- 天然アルコールの最低度数
- ワインの物理的、化学的、感覚的特徴
- 醸造施設、蒸留、貯蔵そしてプレ・パッキング
- インスティテュート・オブ・ワイン・アンド・ザ・ヴァイン (ワイン・葡萄園院) の一般規則とCVRVWの内部規定に沿った登録
- 流通及びマーケティング
- ラベリング



ヴィーニョヴェルデ・画定地域 唯一の地域からの爽快さ

「ポルトガルの北西部に位置する広大な大地に、青々と茂った緑の外套は丘を下り、奥地の溪谷を覆い、そして海まで続く平地へと広がります。(中略) 風景の中の最も遠い地平線で、生い茂る緑はその全ての土地の主体性として自らを主張しています。」

—マヌエル・カルヴァリオ

4. 「ヴィーニョヴェルデ」原産地名称と「ミーニョ地方」地理的表示の生産区域

ヴィーニョヴェルデ原産地名称とミーニョ地方地理的表示(画定地域)にて定められた生産区域は、ポルトガルで最も古いワイン生産地域の一つで、1908年9月18日に発行された憲章によって区画されました。同区域はCVRVが認定を管轄する原産地名称の地理的領域と一致しています。現在のヴィーニョヴェルデ生産地方は、ポルトガル北西部全体に広がっています。最高700メートルの標高をもち、伝統的にエントレ・ドウロ・イ・ミーニョ(Entre-Douro e Minho)と呼ばれる地域に位置しています。当地方の葡萄畑の総合面積は21,000ヘクタールで、この広さはポルトガル国内でワイン生産に使用されている全区域の面積の約15%にもあたります。また、この地方は以下の自然地理的な境界線にて範囲が定められています。

- ・北部 スペインとの国境を成すミーニョ川まで
 - ・南部 ドウロ川及びフレイタ、アラダ、マラオン山脈まで
 - ・東部 ペネーダ、ジェレーシュ、カブレイラ、マラオン山脈まで
 - ・西部 大西洋まで
- ドウロ地方と、より地中海地方に似た土地柄を持つ内陸地域の間、東部と南部にまたがる山岳地帯が自然な区切りを作りだします。ヴィーニョヴェルデ生産地方に関連する重要な数字たち
- ・7000平方キロメートル
 - ・ブドウ畑面積 21000ヘクタール
 - ・ブドウ畑数 129,000
 - ・サブリージョン 9

- ・DOヴィーニョ・ヴェルデ 認可品種 45
- ・IGミーニョ 認可品種 68
- ・ブドウ栽培者 19,000
- ・醸造瓶詰業者 600
- ・年間生産量 8000万リットル
- ・86%が白、10%が赤、4%がロゼ。
- ・ブランド 2000
- ・輸出国 100 + 600の瓶詰業者
- ・8,000万リットルの年間生産量
- ・2,000の銘柄
- ・109の輸出市場





4.1.気候と地形

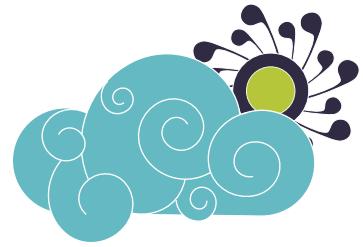
ヴィーニョヴェルデ生産地方の気候は、地形的特徴と水路の構造の強い影響を受けています。年間雨量はとりわけ多め(平均1,200mm)で、一年でも季節によって量のばらつきがあり、冬と春により多くの雨が降ります。気温は降水量によって変化します。(気温が高い時には降水量が少なく、気温が低い時には降水量が増します)

年間平均気温及び最高・最低気温は特に極端なものではなく、比較的穏やかな気候と言えます。

土地の起伏に関して、水路と隣接して渓谷が密集していることから、当地域の地形はやや不規則な形をしており、内陸に行くほどこの特徴は顕著に見受けられます。

ヴィーニョヴェルデ生産地方にまたがり、当地域の葡萄栽培において大きな役割を持つ主要な河川は、北から南の順に、ミーニョ川、カヴァドリ川、アヴ川、ソウザ川、タメガ川、そしてドウロ川です。

4.2.地質と土壌



地質学的に言えば、当地方の土壌は花崗岩をベースとしたものが殆どです。ドウロ川の南部から北西部にかけて、二つの小さな頁岩の地層が存在します。そのうちの一つは、シルル紀(地質時代)のもので、石炭と粘板岩から成る層が現れ、もう一つはアルカイック時代の頁岩の地層です。全般的にこの地域の土壌は浅く不均質なため、葡萄栽培に最も適した土壌を見極める事が重要なのです。(即ち、土壌の深さが平均的であるもの、土壌内部での水はけが良いもの)



4.3. 葡萄栽培: 仕立て方法

葡萄の木は、広大な植生地域で植えられており、多様な仕立て方法が用いられています。傾斜面での育ちが良い葡萄畑は、大抵が川の流域に隣接して配置されています。

伝統的な葡萄の木の仕立て方

ポルトガルの北西部では、葡萄の木の枝が道路を覆っていたり、畑の端に並んだ木に絡まって栽培されていたりするのをよく見ます。これらの葡萄の木から生まれるワインもいくらかありますが、とても希で、そしてそのワイン特徴は、これらの葡萄の木の育ち方と同様に地域の自然条件にも密接に関係しているのです。

最も一般的な伝統的仕立て方法は以下の通りです。

- ・ウヴェイラシュ
- ・アルジョインシュ
- ・ボルダドゥーラ
- ・ハマーダシュ

支柱となる木の上部で育つもの
木から木へとつるが渡っているもの
他の農作物の畑の周りに配置されているもの
花崗岩の支柱の上に掛けられた鉄製もしくは木製の
水平構造の格子棚にからませたもの



近代的な葡萄の木の手立て方

近代的な葡萄畑の構築のためには、他の地域とは異なる支柱構造が必要でした。ワインの個性を守るため、葡萄育成の伝統的な原理は変えずに、葡萄栽培の効率化及び生産環境の向上を目的とした、近代的な手立て方法が考案されました。

密集した葡萄の木が影を作り、葡萄の成熟に時間がかかっていたことが、ヴィーニョヴェルデ生産地方の農家にとって慣習的に不利とされていた要因でした。近代的な手立て方法により、適正な成熟度に到達する時期を早めることが出来るようになりました。これはアマンディオ・ガリャーノ・ワインセンターの活動を通じて、当地方が最も力を注いだ点の一つです。(項目1.2を参照) このプロセスの成果は、ワインの品質にはっきりと表れています。

- Cruzeta - 新植畑では採用することの少ない手立て方
- Bardo - 低い手立て方*
- Cordão - 上方に伸ばす、あるいは上から垂れ下げる手立て方*



4.4.ワイン作り

ワインの最も重要な特徴は葡萄を収穫するタイミングによって決まります。したがって、利用可能な近代技術を屈指し、慎重に収穫時期を見極めることがとても大切です。

収穫日を決める際には、見込まれるアルコールの量と酸味の度合いについて考慮する必要があります。私達の知る限りでは、葡萄の酸が糖分に変わる際、酸味は減少する分アルコールの割合がほぼ確実に増加するでしょう。

各葡萄品種はそれぞれ異なるバランスを持つため、各個人生産者は、自身の好みに合ったヴィーニョヴェルデの特性に合わせて成分の割合を決めることが出来ます。

白ワインは白葡萄の果汁を低温(摂氏20度、華氏68度)でアルコール調整発酵することによって作られます。尚、葡萄の皮などの他の要素は予め除去されます。果汁を入手するために、葡萄は圧搾機にかけられ、傾斜法を用いてろ過されます。比重の重い固形物が沈殿した後、発酵が行われる別の樽に移されます。

赤ワインは少々異なる方法で醸造されます。ワインに色と渋みを与えるため、果汁は葡萄の皮と共に圧搾機(もしくは自動醸造機)で発酵されます。この方法はタンニングとして知られています。

ロゼワインは赤葡萄からのみ作られ、赤ワインと同様の醸造方法が取り入れられています。

アルコール発酵は酵母菌が糖分を分解しアルコール(エタノール)と二酸化炭素を生成しエネルギーを放出する生物学的プロセスです。葡萄の糖分にはグルコースとフルクトースがあります。現在ではアルコール発酵のプロセスを加速させるために酵母菌を添

加することが一般的となってきました。その場合、信頼出来る機関によって選定された酵母菌(CVRVも関わっています)、もしくは収穫開始時期に葡萄の果汁から作られた酵母菌のどちらを使うか、選択することが出来ます。発酵が進むにつれて、果汁は熱を放出し果汁自体の温度が上昇します。ワイン醸造者はこの温度を管理しなければなりません。

マロラクティック発酵はアルコール発酵の後に行われます。当発酵ではリンゴ酸が乳酸に変わると同時に二酸化炭素が放出されます。マロラクティック発酵ではワインの酸度が減少し、芳香成分が生成されますが、必ずしもこの芳香成分が望ましいものであるとは限りません。従って酸の変質はワインの感覚的品質上メリットにならない場合があります。それは全てワインの個性及びその現象が生じる際の環境によるものなのです。

マロラクティック発酵はワインをより口当たりの優しいものに変えますが、葡萄の持つ本来の香りを減らしてしまう一面もあります。そのため、ワイン作り専門家の多くがヴィーニョヴェルデ・白の商品に対しては当プロセスを行わない様にしています。なぜなら、ヴィーニョヴェルデ・白は爽やかで香り高いワインであるべきだからです。

ヴィーニョヴェルデ・赤の品質が、香りの強さよりも味の複雑性に重点を置くことから、マロラクティック発酵は主にヴィーニョヴェルデ・赤の生産に用いられるプロセスです。



4.5. 葡萄品種



多くの葡萄品種が、古くからヴィーニョヴェルデ生産地方に存在しており、イベリア半島の北西部にしか生息しないことから、当地方固有の品種と考えられています。この事実はヴィーニョヴェルデが特別なワインであることの理由の一つでもあり、ヴィーニョヴェルデのサブ・リージョン(小地区)を区別するのに役立っています。サブ・リージョンの一部においては、実際にいくつかの葡萄品種の栽培が制限されているところもあります。

ヴィーニョヴェルデ生産地方で栽培される葡萄品種に関する最新の法律(法令 668/2012号、法令 949/2010にて改正)では、ヴィーニョヴェルデDO付きのワイン及び関連商品の生産に適切な葡萄品種が明記されています。以下の葡萄品種はこの識別を目的として、ラベル上に記載されていることがあります。

主要葡萄品種

白葡萄品種

アルヴァリーニョ
アrint(ペデルナ)
アヴェツソ
アザール
バトカ(アルヴァラサ)
ロウレイロ
トラジャドゥーラ(トレイシャドゥーラ)

赤葡萄品種

アルヴァレリャオン(ブランセリョ)
アマラル
フェルナオン・ピールシュ(マリーア・ゴメシュ)
ボハサル
イシュパデイロ
パデイロ
ペドラル
ハーボ・ドウ・アニョ
ヴィニャオン(ソウザオン)

その他葡萄品種

白葡萄品種

カイーニョ
カシュカル
ディアガルヴンシュ
イシュガニーニョ
イシュガノーソ
イシュー・ゴメシュ
フォルガザオン
ゴウヴェイオ
ラメイロ
マルヴァズィーア・フィーナ
マルヴァズィーア・レイ
ピントーザ
サン・マメーデ
セミロン
セルシアル(イシュガーナ・カオン)
ターリア(ウニ・ブラン、トレビアーノ・トスカーノ)

赤葡萄品種

アリカンテ・ブーシェ
バーガ
ドサル
ドース
イシュパデイロ・モール
グラン・ノワール
ラブルシュコ
モウリシュコ
ピカル(ピクポール・ノワール)
セザオン
トゥリーガ・ナシオナル(ティンタ・アマレラ、トリンカデイラ・プレタ)
ヴェルデーリョ・ティント
ヴェルディアル・ティント



以下は主要葡萄品種に使用される最も一般的な別名です。

- ペデルナ アrintの別名(正式な別名称)
- アザール・ティント アマラルの別名
- ブランセリョ アルヴァレリャオンの別名
- パデイロ・ドウ・バシウト パデイロの別名

以下はその他の葡萄品種に使用される最も一般的な別名です。

- ブランコ・イシュコーラ ピントーザの別名
- イシュガーナ・カオン セルシアルの別名(正式な別名称)
- マリーア・ゴメシュ フェルナオン・ピールシュの別名(正式な別名称)
- ドウラディーニャ ターリアの別名
- ティンタ・アマレラもしくはトリンカデイラ・プレタ トリンカデイラの別名(正式な別名称)
- ヴェルディアル ヴェルディアル・ティントの別名

ミーニョ地方GI付きのワインの生産には、更に23種の葡萄品種の使用が可能です。ただし、これらの品種はヴィーニョヴェルデDO付きのワインには使用が認められていません。

White: Chardonnay, Chenin, Colombard (Semilão), Müller Thurgau, Pinot Blanc, Rabo-de-Ovelha, Riesling, Sauvignon (Sauvignon Blanc), Verdelho, Viognier, Viosinho
Red: Alfrocheiro, Aragonez (Tinta-Roriz, Tempranillo), Cabernet-Franc, Cabernet Sauvignon, Castelão, Jaen (Mencia), Merlot, Pinot-Noir, Syrah (Shiraz), Tinta-Barroca.
Roses: Gewürztraminer, Pinot-Gris (Pinot-Grigio)



アルヴァリーニョ

この品種は特にモンサオンとメルガッツと呼ばれる地域で栽培されています。ただ、現在はその品質の良さから、ヴィーニョヴェルデ生産地方内の他の地域や、ポルトガルの他の地方でも栽培されるようになりました。アルヴァリーニョの果汁には糖分が豊富に含まれており、更に程よい有機酸を持つことが特徴です。ベースワインは淡黄色をしており、シトラス系のオーバートーンを放ちます。また、マルメロ、モモ、バナナ、レモン、パッションフルーツ、ライチ（フルーティさ）、オレンジブロッサム、スマレ（フローラルさ）、ヘーゼルナッツ、クルミ（ナッツ類の香ばしさ）そしてハチミツ（トフィー系の香り）が混ざった、強く個性的で複雑な香りがします。最終的には、奥深く、口当たりの滑らかな、丸みのある、調和のとれた、且つその味わいを余韻で楽しめるフルボディーのワインが生まれます。



アrinto

この葡萄品種はヴィーニョヴェルデ生産地方全域で栽培されています（ただし、モンサオンとメルガッツでの栽培はあまり推奨されていません）。アrinto・ドゥ・ブセラシュという名で知られており、中でも内陸部で栽培されているものが最も良質とされています。アrintoの果汁は中度から高度の糖度を持ち、有機酸の含有度も高めです。この葡萄から作られるワインの色はシトラス系から淡黄色にわたり、シトラス、熟したリンゴ、モモの香りがするのと同時に、ランタナのフローラルなオーバートーンを感じることができます。風味は爽やかで調和がとれており、余韻の残るワインです。



アヴェツソ

この葡萄品種はバイアオンと呼ばれる地域（サブ・リージョン）で栽培されています。ただし、非常に高い品質を持つことから、アマランテ、パイヴァ、ソウザなどの近隣の地域でも同様に栽培されています。アヴェツソから作られたワインは、緑がかった淡黄色をしておりオレンジやピーチのフルーティなアロマやナッツ系・フローラル系の香りを放ちます。繊細でかすかな複雑性を持つのがこのフルーティさの特徴であり、ほのかな酸味と爽やかさの調和がとれたフルボディーのワインで、余韻も楽しめます。このアロマと風味は醸造後数か月経過した後にしか現れません。

アザール



この葡萄品種は葡萄の成熟がよく進む内陸部で多く栽培されています。アマランテ、バシュト、バイアオン、ソウザ地域の、乾燥していて日射量の多い土壌で栽培されると、さらに質の高い葡萄が生まれます。アザールから作られるワインは淡いシトラス系の色をしており、レモンや青リンゴのようなフルーティなアロマを持っています。そのアロマは強すぎず、複雑でなく、上品で心地よく爽やかなシトラス系の香りです。風味はほのかな酸味と爽やかさ、若々しさを持ったフルーティなフレーバーです。葡萄の出来が良い年には、これらのワインはフルボディーで調和のとれたワインとなります。

バトカ



この葡萄品種は品質の高いワインを生産するポテンシャルを持つ、バシュト地域のみで栽培されています。葡萄の出来が良い年には、中度から高度のアルコール感、ほのかな酸味、シンプルで程よいアロマと口当たりの良い風味を持つ洗練されたワインを作りだします。

ロウレイロ



この葡萄品種はヴィーニョヴェルデ生産地方の殆どの地域にて栽培されています。沿岸地域が最も栽培に適しており、唯一アマランテ、バシュト、バイアオン地域の内陸部での栽培は推奨されていません。ロウレイロは古くから存在する高品質の品種で、葡萄の際立ったアロマの特徴を持ちます。ロウレイロから作られるワインはシトラス系の色をしており柑橘系(レモン)の香りからバラ、フリージアのフローラルな香りそしてハチミツのような甘い香りに至るまで幅広い上品な香りを放ちます。フレーバーはフルーティで程よい酸味があり、爽やかで調和のとれた余韻の残るフルボディーのワインとなります。

トラジャドゥーラ



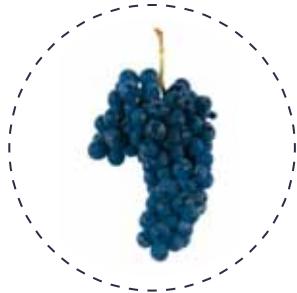
この葡萄品種はヴィーニョヴェルデ生産地方全域にて栽培されています(ただし、バイアオン地域では栽培が適しません)。高い品質を持ち、酸味が控えめのデリケートなアロマの果汁が特徴です。トラジャドゥーラから作られるワインは、金色がかかった淡黄色をしており、熟したリングやナシ、モモなどの香りがします。フレーバーは口当たりが良く、暖かみを持ちまろやかなのが特徴です。その酸度の低さから、場合によってはアンバランスさが出てしまうこともあります。

アルヴァレリャオン



この葡萄品種はごく限られた地域でしか栽培されていません。殆どがモンサオンとメルガツソ地域で栽培されており、パイアオンでの栽培がこの品種に最も適しています。この品種が栽培されているドウロ川近辺でアルヴァレリャオンと呼ばれていることから一般的にも同名称で知られています。アルヴァレリャオンの果汁は高い糖度を含み、風味豊かで繊細なアロマを持ち、調和のとれた、ルビー色または明るいルビー色をしたワインが生まれます。

アマラル



この葡萄品種はごく限られた地域でしか栽培されておらず、殆どがヴィーニョヴェルデ生産地方の南部で栽培されています。しかしながら、その品質の高さから、現在はモンサオンとメルガツソを除くその他の地域（サブ・リージョン）でも栽培が勧められています。アマラルの果汁はヴィニャオン、ボハサル、イシュパデイロの品種に比べて酒石酸と呼ばれる酸を豊富に含み、酸味のある、フルボディーで濃いルビーレッドの色をしたワインとなります。また、アロマに関しては本来この葡萄品種が持つ特徴とは少し異なったものになります。

ボハサル



この葡萄品種は全地域で栽培されており、どの地域（サブ・リージョン）にも適しています。果汁は他のアマラル、ヴィニャオン、イシュパデイロといった品種よりもリンゴ酸と全体的な酸味を多く含みます。ボハサルから作られるワインはバランスのとれた、風味豊かで、ルビーレッド色をした、葡萄の持つアロマの特徴をよく表したものとなります。

イシュパデイロ



この品種はヴィーニョヴェルデ生産地方のあらゆる地域で万遍なく栽培されています。ただし、パイアオン、モンサオン、メルガツソ、パイヴァ地域での栽培はあまり適しません。イシュパデイロは成熟するためにより多くの熟を必要とします。果汁は、ヴィニャオンよりも少なくアマラルやボハサルよりも多い糖分を含んでおり、酸味に関してはその逆の事が言えます。イシュパデイロから作られるワインは爽やかでルビー色もしくは淡いルビー色をしており、アロマとフレーバーはこの葡萄の特徴をよく表したものとなっています。この品種の醸造では、ロゼワインの生産のため、葡萄の皮を使用せずに発酵する方法が取り入れられ、伝統的に様々な地域で醸造が行われています。



パデイロ

この葡萄品種は広範囲で栽培されているものではなく、殆どがバシウト地域にて栽培されています。現在では、アヴ地域とカヴァド地域でも栽培が推奨されています。果汁はヴィニャオンの様に糖分を多く含み、調和のとれた風味豊かな葡萄のアロマとフレーバーの特徴を持つ、ルビーレッドと深紅色をしたワインへと変わります。



ペドラル

この葡萄品種は広範囲で栽培されているものではなく、モンサオンとメルガツソの地域での栽培が推奨されています。しかしながら、他の地域(サブ・リージョン)でも異なる名称で点的に栽培されています。ペドラルの果汁は糖分量がそれぞれ豊富で、葡萄のアロマとフレーバーの特徴がはっきり表れており、イシュパデイロの様に淡いルビー色から一般的なルビー色をしたワインが出来上がります。



ハーボ・ドウ・アニョ

この葡萄品種は広範囲で栽培されているものではなく、円熟するのが最後なため、十分に成熟できるバシウト地域で主に栽培されています。ハーボ・ドウ・アニョの果汁は糖度が低く、ニュートラルなアロマを持つルビー色のワインが生まれます。



ヴィニャオン

この葡萄品種は、その品質の高さと唯一のタンテュリエ種であることから、ヴィーニョヴェルデ生産地方の広範囲で栽培されています。ヴィニャオンの果汁はイシュパデイロ、アマラル、ボハサルのように豊富な糖分を含んでおり、酸味に関してはこれらの品種とは正反対の特徴を持っています。ヴィニャオンから作られたワインは濃い深紅色で、ブラックベリーやラズベリーを感じさせるアロマを持ちます。フレーバーはワインらしい、フルボディーでほのかな渋みを感じられます。

4.6. サブ・リージョン(小地区)の認定

葡萄の栽培、マイクロ・クライメイト(局所気候)、ワインのタイプ、葡萄の木の個体数、仕立て方法に関連した点から、画定地域は7つのサブ・リージョンに分類されます。

- ・アマランテ:アマランテ、マルコ・ドゥ・カナヴェーズシュの自治体
- ・アヴ:ファフ、ギマラインシュ、ポーヴォア・ドゥ・ラニョーゾ、ヴィエイラ・ドゥ・ミーニョ、ヴィラ・ノーヴァ・ドゥ・ファマリカン、ポーヴォア・ドゥ・ヴァルズィン、サント・ティルソ、トローフア、ヴィラ・ドゥ・コンドウ、ヴィゼーラの自治体。
- ただし、サンタ・ユラーリア地区とヴィゼーラ(サント・アドリア

オン)の地区は除く。

- ・バシュト:カブセイラシュ・ドゥ・バシュト、セロリーク・ドゥ・バシュト、モン・ディン・ドゥ・バシュト、ヒベイラ・ドゥ・ペーナの自治体。
- ・カヴァド:イシュポゼンドウ、バルセロシュ、ブラガ、ヴィラ・ヴェルデ、アマールシユ、テーハシュ・ドゥ・ボウロの自治体
- ・リマ:ヴィアナ・ドゥ・カシュテロ、ポントウ・ドゥ・リマ、ポントゥ・ダ・バルカ、アルコシュ・ドゥ・ヴァルデヴェーシュの自治体
- ・モンサオン、メルガツソ:モンサオン、メルガツソの自治体
- ・パイヴァ:カシュテロ・ドゥ・パイヴァの自治体、スィンフアインシュのトラヴァンカ地区とソウゼロ地区
- ・ソウザ:フェルゲイラシュ、ロウザーダ、パッソシュ・ドゥ・フヘーイラ、パレーデシユ、ペナフィエルの自治体、ヴァロンゴのカンポ地区とソブラード地区、ヴィゼーラのサンタ・ユラーリア地区とヴィゼーラ(サント・アドリアオン)地区

原産地名称(DO)付きヴィーニョヴェルデのサブ・リージョンにおける主要葡萄品種の分布

サブ・リージョン 白葡萄品種

アマランテ	アリント、アヴェツソ、アザール、トラジャドゥーラ
アヴ	アリント、ロウレイロ、トラジャドゥーラ
バイアオン	アリント、アヴェツソ、アザール
バシュト	アリント、アザール、バトカ、トラジャドゥーラ
カヴァド	アリント、ロウレイロ、トラジャドゥーラ
リマ	アリント、ロウレイロ、トラジャドゥーラ
モンサオン、メルガツソ	アルヴァリーニョ、ロウレイロ、トラジャドゥーラ
パイヴァ	アリント、アヴェツソ、ロウレイロ、トラジャドゥーラ
ソウザ	アリント、アヴェツソ、アザール、ロウレイロ、トラジャドゥーラ

赤葡萄品種

アマラル、ボハサル、イシュパデイロ、ヴィニャオン
アマラル、ボハサル、イシュパデイロ、バデイロ、ヴィニャオン
アルヴァレリャオン、アマラル、ボハサル、ヴィニャオン
アマラル、ボハサル、ヴィニャオン、イシュパデイロ、バデイロ、ハーボドゥ・アニョ
アマラル、ボハサル、ヴィニャオン、イシュパデイロ、バデイロ
ボハサル、イシュパデイロ、ヴィニャオン
アマラル、ボハサル、ヴィニャオン
アマラル、ボハサル、ヴィニャオン
アマラル、ボハサル、ヴィニャオン、イシュパデイロ



ヴィーニョヴェルデマップ

サブ・リージョン

モンサオン、メルガッソ

-  白葡萄：アルヴァリーニョ、ロウレイロ、トラジャドゥーラ
-  赤葡萄：アルヴァレリャオン、ボハサル、ペドラル、ヴィニャオン

サブ・リージョン

リマ

-  白葡萄：アリント、ロウレイロ、トラジャドゥーラ
-  赤葡萄：ボハサル、イシュパテイロ、ヴィニャオン

サブ・リージョン

カヴァド

-  白葡萄：アリント、ロウレイロ、トラジャドゥーラ
-  赤葡萄：アマラル、ボハサル、イシュパテイロ、パテイロ、ヴィニャオン

サブ・リージョン

アヴ

-  白葡萄：アリント、ロウレイロ、トラジャドゥーラ
-  赤葡萄：ボハサル、イシュパテイロ、ヴィニャオン

サブ・リージョン

ソウザ

-  白葡萄：アリント、アザール、ロウレイロ、トラジャドゥーラ
-  赤葡萄：アマラル、ボハサル、イシュパテイロ、ヴィニャオン

サブ・リージョン

バシュト

-  白葡萄：アリント、アザール、バトカ、トラジャドゥーラ
-  赤葡萄：アマラル、ボハサル、イシュパテイロ、ハーボ・ドウ・アニョ、ヴィニャオン

サブ・リージョン

アマランテ

-  白葡萄：アリント、アヴェツソ、トラジャドゥーラ
-  赤葡萄：アマラル、ボハサル、イシュパテイロ、ヴィニャオン

サブ・リージョン

バイアオン

-  白葡萄：アリント、アヴェツソ、アザール
-  赤葡萄：アルヴァレリャオン、アマラル、ボハサル、ヴィニャオン

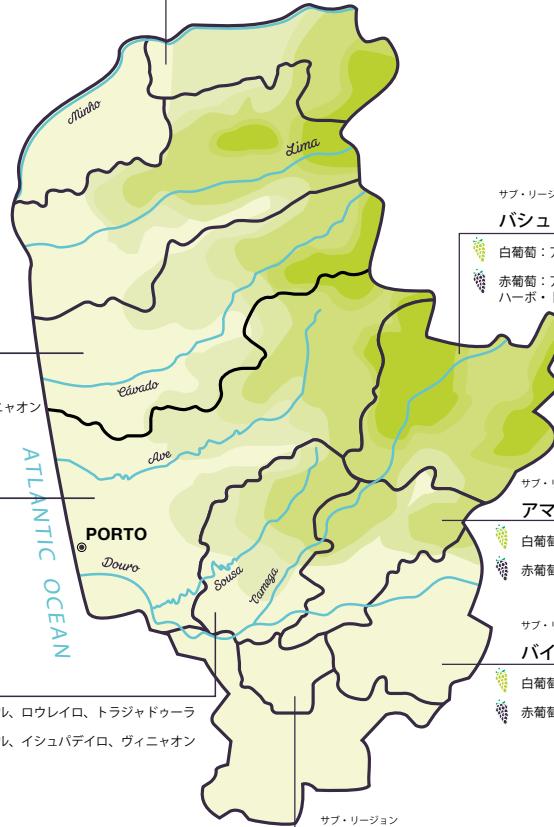
サブ・リージョン

バイヴァ

-  白葡萄：アリント、アヴェツソ、ロウレイロ、トラジャドゥーラ
-  赤葡萄：アマラル、ボハサル、ヴィニャオン

凡例

-  白葡萄
-  赤葡萄



アマランテ・サブ・リージョン

アマランテ・サブ・リージョンは内陸に位置するため、大西洋の影響を受けることなく、平均的に標高の高いエリアとなります。そのため、他の地域に比べて寒暖の差が大きく、夏には気温がかなり高くまで上がります。

これらの特徴は、アザールやアヴェツソ(白葡萄)、そしてアマラルやイシュパデイロ(赤葡萄)など葡萄の成熟に時間を要する品種の発育に好都合な条件となっています。土壌はその他の地域と同様、花崗岩質です。当地域で作られる白ワインは、フルーティなアロマ、そして比較的高めのアルコール度数が特徴です。しかしながら、前述の土壌・気候条件は赤葡萄のヴィニャオン品種の成熟に最適なことから、アマランテ地域では赤ワインの方が広く知られています。また、アマランテのワインは、鮮やかで強みのある色をしています。

アヴ・サブ・リージョン

アヴ・サブ・リージョンでは、葡萄畑がアヴ川流域に沿って点在しています。そのエリアはでこぼこした地形と標高の低い土地が特徴で、より海風にさらされる位置にあります。そのため、気温の変動と降水量の差はそれぞれ大きくありません。このような環境において、アヴ地域ではきりとした爽やかさ、フローラル且つ柑橘系のオーバートーンを持つ白ワインが生産されています。アrintとロウレイロがこのサブ・リージョン全体で栽培されている主要品種で、マイルドな気候が、早くも遅くもないこの二つの品種の成熟時期にマッチしているのです。トラジャドゥーラは早熟の品種で、滑らかな口当たりが特徴です。この特徴から、トラジャドゥーラはアrintとロウレイロと共に完璧なワイン・セレクションとなります。

バイアオン・サブ・リージョン

バイアオン・サブ・リージョンはヴィーニョヴェルデ地方でもドウロ画定地域と隣接する場所に位置しています。ヴィーニョヴェルデ地方の内陸部にある地域で、標高は中級レベルです。この地理的特徴は極端な気候を生み出し、冬は気温がとても低く乾燥しており、夏は気温がかなり上がり乾燥しています。これらの気候条件において、アザール、アヴェツソ(白葡萄)やアマラル(赤葡萄)などの葡萄品種は丁度良い熟成度までより長い時間をかけて成熟することが出来ます。この地域(サブ・リージョン)は、アヴェツソから作られた高品質な白ワインの生産に関し、そのフルーティなアロマと鋭い酸味を上手くまとめ合わせた点で、高い評価を得ています。

バシュト・サブ・リージョン

バシュト・サブ・リージョンはヴィーニョヴェルデ地方で最も内陸部に位置しています。標高が高く海風の影響は受けません。気候はより厳しく、冬には気温がぐんと下がり雨も多く、夏は気温がかなり上がり乾燥しています。このような特徴を持つバシュト地域には、アザール(白葡萄)やイシュパデイロ、ハーボ・ドウ・アニョ(赤葡萄)といった成熟に時間のかかる品種の栽培が適しています。バシュト・サブ・リージョンは、リマ・バレーに次いで最も降水量の多い地域です。

アザール品種はバシュト地域にてそのポテンシャルを最大限に発揮します。アザール品種から作られるワインはとて特別で、レモンと青リンゴのアロマと爽やかなフレーバーが特徴です。また、かなりの量のヴィーニョヴェルデ・赤がこの地域で生産されています。

カヴァド・サブ・リージョン

アヴ地域と同様に、カヴァド・サブ・リージョンの葡萄畑はカヴァド川流域に沿って点在しています。このサブ・リージョンは、でこぼこした地形と低地が特徴で、大西洋からの海風の影響をかなり受ける位置にあります。これらの条件はマイルドな気候を生み出し、気温変動及び年間降水量の差はさほど大きくありません。カヴァド・サブ・リージョンでは、花崗岩質の土壌に加えて、主要な生産エリア外ではありますがスレートベースの土壌も存在します。この気候に完璧に順応するアリント、ロウレイロ、トラジャドゥーラから作られた白ワインの生産がこの地域に最も適しています。これらのワインは、適度な酸味レベルと柑橘系フルーツと仁果類(完熟したリンゴとモモ)のオーバートーンを持ちます。

カヴァド・サブ・リージョンで生産される赤ワインは主にヴィニャオン、ボハサル of 品種から作られるものです。ワインは濃い深紅色を持ち、爽やかでフルーティなアロマを放ちます。フレーバーに関しては、このサブ・リージョンの気候のフレッシュさを口の中で感じる事が出来ます。



リマ・サブ・リージョン

リマ・サブ・リージョンは他のサブ・リージョンと比べて、気温変動が平均的です。一方、降水量に関してはヴィーニョヴェルデ地方で最も多いエリアの一つとなります。当地域で葡萄が栽培される標高は様々ですが、内陸部に行くほど標高が高くなります。内陸部の起伏はより不均一で、リマ・バレー内でマイクロ・クライメイト(局所気候)が起こります。ローワー(下部)リマ、アッパー(上部)リマ、という呼び方を聞いたことがある人もいるでしょう。カヴァド・サブ・リージョンと同様に、花崗岩質の土壌と小さなエリアにてスレートベースの土壌が存在します。この地域で最も名の知れた白ワインは、ロウレイロから作られており、上品でエレガントなアロマと柑橘系フルーツ(レモン)からフローラル(バラ)に及ぶ香りが特徴です。海風の影響を受けるマイルドな気候において順応性の高いアrintとトラジャドゥーラの品種もまた、この地域中に点在して栽培されています。このサブ・リージョンで生産されるワインは、主にヴィニャオンとボハサル(品種)から作られています。気候条件が成熟過程に影響を与えることから、より内陸部で生産された赤ワインの方が高いポテンシャルを持っています。

モンサオン、メルガッツ・サブ・リージョン

モンサオン、メルガッツ・サブ・リージョンにはとても特別なマイクロ・クライメイト(局地気候)が存在します。アルヴァリーニョ(白葡萄)とペドラル(赤葡萄)の品種はこの地域でのみ栽培されており、アルヴァレリャオン(赤葡萄)はこの地域とバイアオン地域での栽培が推奨されています。これら3種の葡萄は全て、早く成熟する品種です。このサブ・リージョンの土壌は殆どが花崗岩質ですが、礫質の土地もいくつか存在します。この地域のマイクロ・クライメイト(局地気候)の特徴は、寒く降水量は平均的な冬そして非常に暑く乾燥した夏で、大西洋からの影響を殆ど受けないことが、気候に反映されています。この地域はミーニョ川の南岸に位置する丘陵の斜面に沿って発展しました。アルヴァリーニョの品種から作られた最高のワインは、モンサオン、メルガッツ・サブ・リージョンにとって誇りなのです。



パイヴァ・サブ・リージョン

パイヴァ・サブ・リージョンは、リマ地域と同様に気温変動及び真夏の気温に関しては中間的なポジションに位置しています。標高が高くより内陸に位置し、海からの影響を受けることがないため、降水量はあまり多くありません。これらの条件の下、アマラルの赤い葡萄と、何よりもヴィニャオン品種は素晴らしい熟成加減に達し、ヴィーニョヴェルデ地方で最も人気のある赤ワインが生まれるのです。アリント、ロウレイロ、トラジャドウーラの品種からはこの地域の白ワインが生産されます。これらの品種は温暖な気候に適しているため、ヴィーニョヴェルデ地方の全領域で栽培されています。アヴェツソの品種も当地域で栽培されています。

ソウザ・サブ・リージョン

アヴ・サブ・リージョンとカヴァド・サブ・リージョンの様に、ソウザ・サブ・リージョンの気候もマイルドで、気温変動も大きくなく、夏に猛暑となる日は殆どありません。降水量もヴィーニョヴェルデ地方の中では平均値を下回ります。このサブ・リージョンは大西洋に直接面しているわけではありませんが、土地の起伏が平坦なため海からの影響を受けています。内陸部に位置し、冬の間は厳しい寒さもなく、夏は猛暑となることがありません。このサブ・リージョンの主要葡萄品種は、温暖な気候の地域に代表的なアリント、ロウレイロ、トラジャドウーラです。成熟に関しより条件の厳しいアザールとアヴェツソの品種も栽培されています。ポハサルとヴィニャオンの品種はヴィーニョヴェルデ地方の広範囲で栽培されており、ヴィーニョヴェルデ・赤の生産に使用されます。アマラルとイシュパデイロからも同様に赤ワインが生産され、イシュパデイロはよくロゼワイン作りに使われます。



より爽快な世界に、より涼しげなワインを



5. 地理的表示付きのワイン / ヴィーニョヴェルデ

ヴィーニョヴェルデは、ユニークな商品です。そのアロマとフレーバーの融合から、最も爽やかでナチュラルな飲物が生まれるのです！ヴィーニョヴェルデのワイン達は口当たりが軽く、香りが豊かで爽やか、そしてアルコール度数が低く、夏の季節にぴったりです。ヴィーニョヴェルデの商品は、一種の葡萄から出来るものと、厳選された複数の品種を使って伝統的ブレンドを施されたものがあります。どうしてヴィーニョヴェルデはそれほどユニークなのでしょう。それは、土壌タイプ、気候、社会経済的要素、地方固有の葡萄品種、そして葡萄栽培方法、これらの組み合わせが大いに関係しているのです。

5.1. ヴィーニョヴェルデの歴史

最初にヴィーニョヴェルデ・ワインについて言及したとされているのは、哲学者であるローマンシュ・セネカと自然主義者のプライニー、そしてドミニコ修道会の法典であり、時期的には紀元前 96年から51年と考えられています。中世期時代から最も人口の多い中核地域とされていたポルトガル北西部は、その密集していた人口が、不規則な地形の峠を越えて各地に分散していく様子を見てきました。

12世紀以降は、ポルトガルの王室と同様、宗教団体主導の後押しがあったため、ワインの栽培に関する多くの文献が存在しています。12世紀、13世紀までが葡萄栽培の揺籃期とされており、この時期から「エントレ・ドウロ・イ・ミーニョ」地域に住む人々にとって、葡萄栽培は重要な風習の一つとなりました。人口及び経済の拡大により、農業の営利化と通貨流通の勢いが増し、ワイン作りは人々にとってとても重要で不可欠な収入源となりました。当時、輸出量は非常に少なかったものの、ヴィーニョヴェルデはヨーロッパ市場（イギリス、フランドルそしてドイツ）へ売り込まれた最初のポルトガルワインと知られています。その最初に輸出されたヴィーニョヴェルデは主にモンサオンとメルガッソ、そしてリマに位置するリベイラ、これらの地域で生産されたものでした。

20世紀初頭には、ヴィーニョヴェルデの品質と、生産及び売買に関する規制に焦点が当てられました。1908年9月18日の憲章および同年10月1日制定の法令により、ヴィーニョヴェルデ地方は初めて地理的に画定されました。

5.2. 化学的プロファイル

ヴィーニョヴェルデにはいくつもの異なる化学的プロファイルが存在します。それらは、使用される葡萄品種、サブ・リージョンの表示、そして品質ラベルの表示 (escolha, grande escolha, superior, colheita selecionada, reserva - グッド・チョイス、ベスト・チョイス、上等な、選りすぐって収穫した、リザーブ) により分類されます。主なプロファイルは以下の表に記載されている通りです。



	実アルコール度数 (%)	総アルコール度数 (%)	酒石酸濃度 (g/L)
ヴィーニョヴェルデ ラベル表示なし	最低 8.0 最高 11.5	最低 8.5 最高 14.0	最低 4.5
ヴィーニョヴェルデ サブ・リージョン、単一葡萄品種、もしくは品質ラベル (Escolha, Grande Escolha, Colheita, Seleccionada Reserva, 又は Superior) の表示あり	最低 8.0 (単一葡萄品種 Escolha 又は Grande Escolha) Minimum 9.0 (サブ・リージョン) 最低値 + 0.5 (Reserva) 最低値 + 1.0 (Colheita Seleccionada 又は Superior)	最高 14.0	最低 4.5
ヴィーニョヴェルデ・アルヴァリーニョ	最低 11.5	最高 14.0	最低 4.5

実アルコール度数 = ワインに含まれるアルコールの量
 総アルコール度数 = 実アルコール度数 + アルコールの潜在性 (残存糖)

ワインは残存糖濃度によって、以下のカテゴリーに分類されます。

ドライ (辛口) $\leq 4\text{g/L}$ or $\leq 9\text{g/L}^*$
 ミディアムスイート $\leq 12\text{g/L}$ or $\leq 18\text{g/L}^{**}$
 ミディアムドライ又はアダマード $\geq 12\text{g/L}$ or $\geq 18\text{g/L}$ and $\leq 45\text{g/L}$
 スイート (甘口) $\geq 45\text{g/L}$

*残存糖の含有量が酒石酸の総酸度2g/リットル以下より低い場合

**残存糖の含有量が酒石酸の総酸度10g/リットル以下より低い場合

5.3. 感覚的プロファイル

ヴィーニョヴェルデ・白は通常、使用される葡萄品種によって、シトラス色若しくは淡黄色をしており、フルーティ且つフローラルな香り高いアロマを持ちます。口の中では調和のとれた、強みのあるとても爽やかなフレーバーが広がります。

ヴィーニョヴェルデ・ロゼは濃いピンク又は明るいピンク色をした、若くて爽やかな、赤い果実を思わせるアロマを放ちます。また、調和のとれた、爽やかで余韻の残るフレーバーを持ちます。

ヴィーニョヴェルデ・赤は、深紅色をしており、まれにピンクや深紅色をした泡を作り、ほのかにペリー系の果物を感じさせるワインらしいアロマを放ちます。口の中では爽やかで強みのある、風味豊かなフレーバーが広がり、料理と合わせるワインとして人気があります。

5.4. 「ヴィンディーマ・タルディーア」(遅摘み)のヴィーニョヴェルデ

Late Harvest Vinho Verde: 熟しきった葡萄から生産され、残存糖の含有量は最低45g/Lと定められています。

そのため、前菜やデザートと一緒に召し上がるのに最適なワインです。

これらのワインは、最低15%の天然アルコール度数、最高14%の実アルコール度数を持っています。

通常、金色がかかった黄色をしており、ナッツ系、ハニー系のアロマと、複雑で余韻の残る、甘みの強い風味を持ちます。食前酒として、フォアグラ、パテ、チーズやデザートと一緒に、よく冷やして召し上がってください。

オシャレにお祝 いをしましょう!



スパークリング男爵

6. DO (原産地名称) 付きのスパークリングワイン / スパークリン グ・ヴィーニョヴェルデ 上質なスパークリングワイン

ヴィーニョヴェルデ地方は、数々の上質なワインを生産する唯一の特性を持ち、現在では、口当たりの軽い、爽やかなアロマと風味を持つワインとして確立されたヴィーニョヴェルデも、幅広いフレーバーを持つようになりました。更に、フレーバーは、使用される葡萄品種、生産地域、そして専門家たちの創造力次第で異なったものとなります。更に、商品の生産方法及び市場への販売戦略も様々なため、消費者は好みと状況に合ったワインを見つけることが出来ます。この様に、ヴィーニョヴェルデ地方では、スパークリングワインをはじめ、ヴィーニョヴェルデをベースとした新たな商品の開発に力を入れています。

スパークリングワインは驚きの品質レベルを披露してきました。それは、ヴィーニョヴェルデ地方が、比較的低い天然の酸度とアルコール度数を持つワインを、良質なワインになるための高いポテンシャルを上手く引き出しながら生産している事と関連しているに違いありません。当地方に属する数種の葡萄品種を使って何度も実験を行った結果、これらの品種は比類の無い品質を持つスパークリングワインを生産するための真のポテンシャルを持つことが明らかになりました。

単一葡萄品種、として販売されているスパークリング・ヴィーニョヴェルデの生産に使用される葡萄の少なくとも85%は、一品種の葡萄が使用されています。「アルヴァリーニョ・スパークリング・ヴィーニョヴェルデ」という名称は、モンサオンとメルガツソ小地区(サブ・リージョン)の白ワインにしか使用することができません。このワインには、同地区で栽培、醸造されるアルヴァリーニョ品種が100%使用されています。

スパークリングワインの醸造方式及び熟成期間

		醸造方式	最短醸造期間	ワイン粕と接触させた最短醸造期間
ヴィーニョヴェルデ原産地名 称(DO)付き	上質な スパークリングワイン	瓶内での発酵 — 古典的・伝統的な方式 密閉タンク内での発酵(シャルマ方式)	9ヶ月 6ヶ月	9ヶ月 90日(攪拌機付きのタンクの場合は30日)
	一般的なスパークリングワイン	瓶内での発酵 — 古典的・伝統的な方式 密閉タンク内での発酵(シャルマ方式)	9ヶ月 3ヶ月(1年)	9ヶ月 90日(攪拌機付きのタンクの場合は30日)
ヴィーニョ地方地理的表示 (GI)付き	上質なスパークリングワ イン	瓶内での発酵	9ヶ月	90 days
		瓶内での発酵 — 典型的・伝統的方式 密閉タンク内での発酵(シャルマ方式)	9ヶ月 6ヶ月	9ヶ月 90日(攪拌機付きのタンクの場合は30日)
	一般的なスパークリング ワイン	その他の方式	特になし	特になし

6.1.スパークリング・ヴィーニョヴェルデの歴史

ヴィーニョヴェルデ地方でスパークリングワインの生産のための試みは既に行われてはいたものの、「スパークリング・ヴィーニョヴェルデ」の原産地名称が出来たのは最近の事です。1999年、7月4日の法令263/99号により、当地方が定める規約の改定文にて初めて確立されました。Decree-Law 263/99, of July 14.

6.2.化学的プロファイル

スパークリングワインは、残存糖濃度によって以下のカテゴリーに分類されます。

ブリュット・ナチュラル	< 3g/L (二次発酵後の糖分の添加無し)
エクストラ・ブリュット	0から6 g/Lの間
ブリュット	< 12 g/L
エクストラ・ドライ	12から17 g/Lの間
ドライ	17から32 g/Lの間
ドゥミ・セック	32から50 g/Lの間
スイート	> 50 g/L



スパークリングワインは熟成の期間により以下の表記ができる。

- Reserva: オリ抜きまで12-24ヶ月間熟成
- Super-reserva or Extra-reserva: オリ抜きまで24-26ヶ月間熟成
- Velha reserve or Grande reserve: オリ抜きまで36ヶ月以上熟成

	アルコール度数 (%)	アルコール度数 (%)	酒石酸濃度 (g/L)
スパークリング・ヴィーニョヴェルデ	最低 10.0	最高 15.0	最低 4.5
アルヴァリーニョ・スパークリング・ヴィーニョヴェルデ	最低 11.5	最高 15.0	最低 4.5

6.3.感覚的プロファイル

スパークリング・ヴィーニョヴェルデは、スティール・ヴィーニョヴェルデとほぼ同様の感覚的プロファイルを持ちますが、瓶内での二次発酵の工程により、爽快なアロマとフレーバーの複雑性というこのワインの特徴が更に強まります。現在では消費者が、ブリュットか、ドゥミ・セックか、そしてリザーブかスーパー・リザーブかを選択できるようになり、様々な状況において、最適なスパークリング・ヴィーニョヴェルデを見つけるための選択肢が増えました。品質のポテンシャルを最大限に引き出すためには、スパークリング・ヴィーニョヴェルデは冷やして召し上がり頂く必要があります。冷却はワインのアロマとスピリットを失わない様に、ゆっくり時間をかけて行ってください。このワインを飲む際の理想的な温度は、6°Cから8°Cの間です。(42.8°Fから46.4°F)。



ドクター・ブランデー

他には存在しない、特別なスピリットをお楽しみください

7. DO付のワイン系スピリッツ(ブランデー)/ヴィーニョヴェルデ・スピリッツ

世界で初めてアレンビック(蒸留器)を作ったのはエジプト人で、その設計図はメンフィスの古代寺院の装飾の一部とされていますが、アレンビック("al ambic")とアルコール("al c6hol")という言葉はアラビア語から由来しています。「al ambic」は「蒸留するための壺」を意味し、「al c6hol」は、しいて言えば「硬鉛またはアンチモン・ベースの粉」という意味になりますが、蒸留の際に発生する水蒸気を表現する、「(空気の)希薄さ、わずかな様」の観念を指す言葉です。

ところが、中世期1250年に、ワイン蒸留の研究を行っていたアルナルドゥス・デ・ヴィラノヴァという人物が、ワイン蒸留に隠されたスピリット(本質)を見出しました。同輩であるラモン・ルルは蒸留酒(アグアルデンテ)の生産に早速とりかかり、弱火で3、4回連続して蒸留を行った結果、ワインから蒸留酒を作り出すことに成功しました。

1730年以降は、その品質を最大限に引き出すため、スピリッツ(蒸留酒)を熟成させることが一般的となりました。熟成によって、より上品で繊細な味となり、更に魅力的な色へと変身するのです。

20世紀には、スピリッツ(蒸留酒)に含まれるアルコールが、より良い風味と心地良いアロマを持つ様になったことから、ピュア・スピリッツの消費が一般的に普及する様になりました。

良質な商品の生産への関心から、連続蒸留の必要ないアレンビック(蒸留器)が開発され、蒸留技術自体もより高度なものへと変わってきています。スピリッツ(蒸留酒)はアルコール市場で広く宣伝されており、経済的な価値が上がってきているのです。

7.1. ヴィーニョヴェルデ・スピリッツ (ブランデー) の歴史

素晴らしいスティルワインやスパークリングワインだけでなく、最高のスピリッツ (ブランデー) の生産を可能にする資質を持つヴィーニョヴェルデ生産地方は、唯一の地方です。

アマンディオ・ガリャーノの有名な言葉に、次のものがあります。「ヴィーニョヴェルデの性質から、上質なワイン系スピリッツ (ブランデー) 及びグレープ・マーク・スピリッツ (葡萄焼酎) の材料になり得ることがすぐに伝わってくるのです。グレープ・マーク・スピリッツ (葡萄焼酎) に関しては根強い伝統が存在しますが、(中略) ワイン系スピリッツ (ブランデー) は次第に存在感を増してきています。

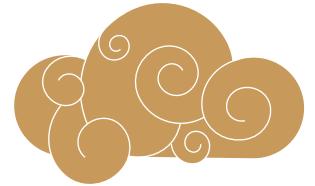
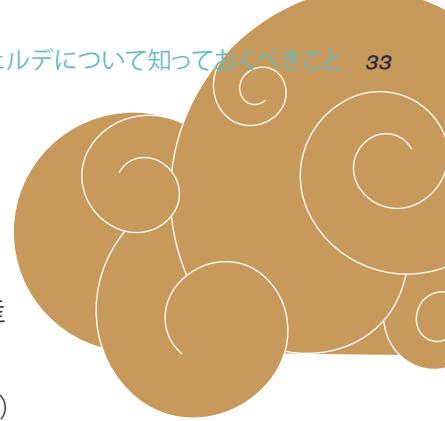
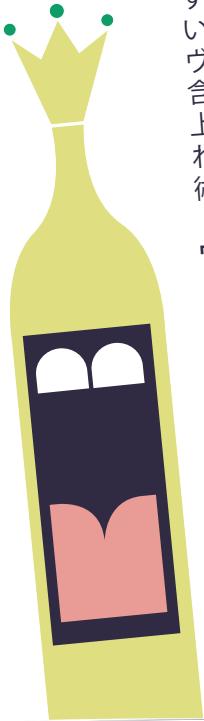
ヴィーニョヴェルデ生産地方のワインと葡萄の搾りかすの、ナチュラルな酸含有量と官能的な品質を考慮した上で、葡萄の搾りかすを蒸留して作られる上質なグレープ・マーク・スピリッツ (葡萄焼酎)、そしてワインを蒸留して作られる素晴らしいワイン系スピリッツ (ブランデー) を生産するための優れた技術的条件が揃っています。

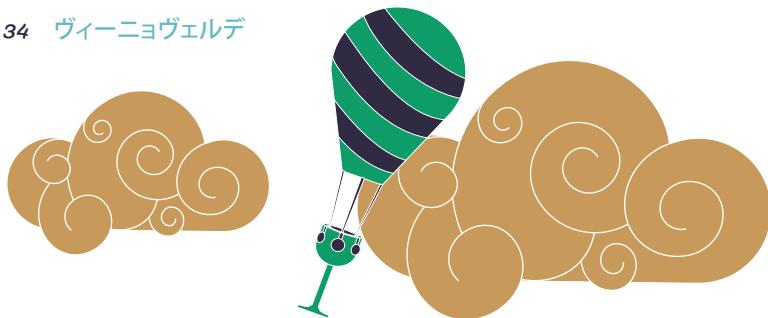
ヴィーニョヴェルデ・ワイン系スピリッツ / ブランデー (アグアルデンテ・ヴィーニカ・ドウ・ヴィーニョヴェルデ)

このタイプのスピリッツ (ブランデー) はワインを蒸留することによって作られます。無色のブランデーですが、樽内での熟成を終えて漸く、市場に並びます。この熟成によって、色はより魅力的に、アロマと風味はより一層複雑で滑らかなものとなります。

熟成カテゴリー

ヴェリャルゼルバ (古い / リザーブ) : 平均的に、最低2年間樽内で熟成
 ヴェリッシマ (とても古い) : 平均的に、最低3年間樽内で熟成
 VSOP (非常に優れた、古い、淡い色の) : 平均的に、最低4年間樽内で熟成
 XO (極めて古い) : 平均的に、最低6年間樽内で熟成





ヴィーニョヴェルデ・グレープ・マーク・スピリッツ /
 葡萄焼酎
 (アグアルデンテ・バガセイラ・ドウ・ヴィーニョヴェ
 ルデ)

グレープ・マーク・スピリッツ(葡萄焼酎)は葡萄の搾りかすを蒸留することによって作られます。葡萄の皮や種から抽出されるエッセンシャルオイル(精油)の影響で、力強いアロマとフレーバーを持ちます。葡萄の皮と種を多く含むものほど、アロマとフレーバーの強度も増します。

ヴィーニョヴェルデ生産地方で最も伝統的なグレープ・マーク・スピリッツ(葡萄焼酎)は樽内での熟成が行われません。無色で、数種の異なる葡萄の搾りかすを発酵させることにより生まれる、強く表情豊かなアロマが特徴です。その成分に伴い、葡萄の搾りかすは、通常ワインを蒸留する際に使われる蒸留器とは異なるタイプの蒸留器にて蒸留されます。ヴィーニョヴェルデ生産地方では複数種の蒸留器が使用されていますが、中でも単式蒸留器と連続式蒸留器の2種が最も一般的です。

熟成カテゴリー

ヴェリヤ(古い):平均的に、最低1年間樽内で熟成
 ヴェリッスイマ(とても古い):平均的に、最低2年間樽
 内で熟成

7.2.化学的プロフィール

ヴィーニョヴェルデ・ワイン系スピリット
 (ブランデー)
 熟成されたグレープ・マーク・スピリッツ
 (葡萄焼酎)

実アルコール最低度数
 (%)

37.5

40

7.3.感覚的プロフィール

熟成なしのグレープ・マーク・スピリッツ(葡萄焼酎)は無色で、砂糖漬けのフルーツを思わせる、葡萄の搾りかすの持つ複雑なアロマを放ちます。

ヴィーニョヴェルデ・ワイン系スピリット(ブランデー)及び熟成されたグレープ・マーク・スピリッツ(葡萄焼酎)は黄色から琥珀色をしており、力強く洗練されたウッディ系のアロマとフレーバーが特徴です。





8.GI(地理的表示)付きのワイン / ヴィーニョ・リジョナル・ミーニョ(ミーニョ地方ワイン)

ミーニョ地方ワインを規定する法律は、ヴィーニョヴェルデDO(原産地名称)付きの商品を管理する規定よりも制限が少ないです。そのため、その他の葡萄栽培方法やワイン醸造方法も認められており、ヴィーニョヴェルデとは異なるワインの特性を生み出します。

8.1. ヴィーニョ・リジョナル・ミーニョ(ミーニョ地方ワイン)の歴史

ヴィーニョヴェルデ生産地方が、ヴィーニョヴェルデという特別な性質(DO付きワイン)及び確立された社会的評価を持つ高品質のワインを生産する、自然的受容能力があることは長年にわたり知られてきました。しかしながら、同じ地方において異なる性質(プロファイル)を持つワインが存在することから、地理的表示(GI)・ミーニョ地方が作られることとなりました。従って、DOは無いけれどもGI「ヴィーニョ・リジョナル(地方ワイン)」の使用が許され

たワインのために作成された伝統的な表示によって、ワインの識別ができるのです。

継続的な品質改良とヴィーニョヴェルデ地方のワインが得てきた社会的評価の更なる上昇を保証するために、協議番号112(1993年1月30日)により初めて、ミーニョ地方GIの認証を取得するために必要な生産コンディション、葡萄栽培方法、醸造方法そしてワインの特徴、が定められました。

8.2. 化学的プロファイル

	実アルコール度数 (% vol)	総アルコール度数 (%)	酒石酸濃度 (g/L)
ヴィーニョ・リジョナル・ミーニョ(ミーニョ地方ワイン)	8.5	15.0*	4.5

* 20.0 % if the wines have not been subject to enrichment

8.3. 感覚的プロファイル

ホワイト・ヴィーニョ・リジョナル・ミーニョ(ミーニョ地方白ワイン)はシトラス系もしくは淡黄色をしており、フルーティ又はフローラルな強い香りを放ちます。口の中では時に滑らかさや複雑さが広がり、この地方の特徴である爽やかさを常に感じる事が出来ます。

ロゼ・ヴィーニョ・リジョナル・ミーニョ(ミーニョ地方ロゼワイン)は濃いピンクから明るめのピンクをしており、フルーティなアロマそして爽やかな強さのあるフレーバーが特徴です。

レッド・ヴィーニョ・リジョナル・ミーニョ(ミーニョ地方赤ワイン)は明るい赤から濃い赤をしており、食べ頃で強い香りを放つ赤い果実を感じさせる若々しいアロマを持ちます。フレーバーは複雑且つ調和がとれており、爽やかなのが特徴です。

9.GI(地理的表示)付きのリキュールワイン、スパークリングワイン、セミ・スパークリングワイン、ワイン系スピリッツ(ブランデー)

2012年11月まで、ミーニョ地方GIは「ミーニョ地方ワイン」の名を持つワインにしか使用されていませんでした。以降、GIはリキュールワイン、スパークリングワイン、セミ・スパークリングワイン、そしてワイン系スピリッツ(ブランデー)といった、他のワイン関連商品にも使用されるようになりました。同地方で作られるワイン関連商品が生み出す重要性和経済的価値を勘案した上で、ミーニョ地方GIの新たな規制(法令番号 379号/2012年11月21日)にて、その地方のワインと関連商品の特徴づける品質と伝統的な慣習はそのまま維持されつつ、ワイン以外の商品にもミーニョ地方GIを使用することが法律上可能となりました。

最高の状態でヴィーニョヴェルデを味わおう

10. ワインを召し上がり頂く際のおすすめ

温度

温度はワインのアロマとフレーバーに大きな影響を与えます。

- ・ヴィーニョヴェルデ・白 8~12°C (華氏 46.4~53.6°F)
- ・ヴィーニョヴェルデ・ロゼ 10~12°C (華氏 50~53.6°F)
- ・ヴィーニョヴェルデ・赤 12~15°C (華氏 53.6~59°F)
- ・スパークリング・ヴィーニョヴェルデ 6~8°C (華氏 42.8~46.4°F)
- ・ヴィーニョヴェルデ・ワイン系スピリット(ブランデー)/熟成されたグレープ・マーク・スピリッツ(葡萄焼酎) 15~18°C (華氏 59~64.4°F)*
- ・ヴィーニョヴェルデ・グレープ・マーク・スピリッツ(葡萄焼酎) 12~15°C (華氏 53.6~59°F)**

ワインの温度が20°C(68°F)の場合、適切な温度になるまで2時間から3時間、冷蔵庫に入れて冷やしておく必要があります。代わりに、氷の入ったバケツ(アイスバケツ)を使用しても20分から30分で適温まで冷却されます。

適切な温度でワインをサーブすることだけでなく、その温度を維持することも大切です。室内気温よりも低い温度のワインをサーブする際には、氷と水の入ったバケツもしくはその他の適した方法を用いる必要があります。尚、氷の入ったバケツを使う際には、ワインが冷えすぎない様、注意が必要です。

保存方法

瓶(ボトル)は、地下室の様な気温が12°Cから14°C(53.6°Fから57.2°F)に一定に保たれる、暗い場所で保存される必要があります。気温が5°C(41°F)以上変化する場所は保存に適しません。また、保存場所には湿気がありすぎたは避けません(湿度は75%以下)。高い湿度はカビ発生の原因となり、ラベルとコルク栓にダメージを与えます。コルク栓が常にワインと接触している様、ボトルは水平に保管してください。ヴィーニョヴェルデは通常、若い(熟成しない)うちに消費するべきですが、高いアルコール度数を持つ、より複雑なワイン、即ちアルヴァリーニョ品種から作られたものに関しては、熟成によってより質の高いワインとなります。

開栓後のボトルの保存方法

一度でフルボトルを飲みきらない場合、通常は冷蔵庫で1日から2日、保存することが出来ます。ワインの品質を損なわないために、ボトルはなるべく真空になる様、蓋をする必要があります。

ワイングラス

ワインを飲む際の重要な要素が、ワイングラスです。同じワインを異なるグラスで飲んでみると、フレーバーとアロマの感じ方がそれぞれ違って来ます。

ワインの色と透明度が分かりやすいよう、ワイングラスは無色で装飾がないものを使用してください。また、あなたの手がワインの温度に影響を与えることと、グラスを汚すことを防ぐために、脚のついたグラスを使用しましょう。グラスのサイズも重要です。ワインが十分に空気に触れることが出来るサイズであるべきです。ワイングラスの幅広い種類の中で、特に重要なものを次に紹介します。

*スピリッツをココア、チョコレート、ナッツ、ハチミツなどのデザートと一緒に召し上がる際は、通常10°Cから12°Cまで冷やすと良く合います。
**スピリッツをフルーツ、シャーベット、アイスクリームなどのデザートと一緒に召し上がる際は、通常5°Cから7°Cまで冷やすと良く合います。

- ・ボルドーグラス:エレガントで、白ワイン、ロゼワインそして若い赤ワインに適したグラスです。
- ・バルーングラス:丸みを持ち、ワインが「呼吸」出来るグラスで、気品のある熟成した赤ワインに適しています。
- ・フルート:とてもエレガントで、細長く、通常はスパークリングワインに使用されます。
- ・チューリップグラス:逆さになった鈴の形に似ていて、白ワイン、ロゼワインと同様、若い赤ワインにも適しています。

ワインの注ぎ方

ワインを注ぐ際は、ボトルがグラスに触れない様注意してください。ボトルを開栓した人が、ワインの状態をチェックするため、そして何より、コルクかすがその人のグラスに残る様、一番にワインを飲みます。注がれるワインの量は少量(およそワイングラス全量の1/5程度)であるべきです。その後、ワインを少しだけ揺らし、コルク臭がしないことを確かめて、良いワインであることをチェックします。

ワインは決してグラスの縁まで注いではいけません。(半分まで注がれていれば十分です!) そうでないと、アロマを楽しむためにワインを回転させながら揺らすことが出来ません。

全てのドリンクに関し、グラスは飲む人の右側に配置されるべきです。その理由は単純です。ドリンクを注ぐ人が、通常右手でボトルを持つからです。注ぐ人は、ラベルがはっきりと見える様に、ボトルの中心部をしっかりと持ちます。(決してボトルの底や、首部分を持たないでください) 更に、ワインを注ぐ人は、ボトルのラベルに載っていない、そのワインに関する特別な情報を提供出来るようにしておくべきです。



ワインを飲む順序

ワインは次の順序で飲むべきです。甘口の前に辛口、熟成した(又は古い)ワインの前に若いワイン(時によっては、これと逆の順序で飲んでみても面白いかもしれません)、ロゼと赤の前に白。甘口のワインを飲んだ後に良質の辛口ワインを十分に楽しむことが出来ないのは、当然なのです

若くてより香りの高いワインがある場合、先に熟成したものを飲み、収穫されて間もない葡萄から作られた元気なワインは最後に召し上がってください。よく熟成されたワインを飲む際には、若いワインから先に飲んでください。なぜなら、熟成されたワインはピークを迎え、若いワインを凌ぐ存在となるからです。

理想的なのは、良いものから素晴らしいもの、ライトなものからフルボディーなもの、シンプルなものから複雑なもの、という順序です。





ヴィーニョヴェルデを求めるフレーバー

の数々

11. 料理とヴィーニョヴェルデ

ヴィーニョヴェルデは自然な軽さを持ち、爽やかワインです。マイルドなアルコールの強さで低カロリーであることから、リラックス出来る時間と健康的な生活スタイルを求める人々にとって、理想的な選択肢です。

友人達と過ごす午後、キャンドルが灯されたロマンティックなディナー、又は仕事終わりの軽いリラックスした食事において、ヴィーニョヴェルデは最高のお供となります。

そのナチュラルな特徴によって、ヴィーニョヴェルデは特に食事によく合うワインとされています。ヴィーニョヴェルデの持つ酸味レベルと軽さが、食事の場面であろうとなかろうと、様々な状況においてワインを魅力的なものにするのです。

ヴィーニョヴェルデは万能で、食事の間数々の料理と共に召し上がり頂くことが出来ます。

ヴィーニョヴェルデ・白はユニークな風味とアロマを持ち、サラダ、シーフード、魚、鳥肉、そして東洋の料理と共に召し上がるのが理想的なワインです。

貝のカタプラーナ、ムール貝のグラタン、フレッシュ・マッシュルーム・サラダ、スモークド・サーモン、ヘダイのグリル、スズキのオープン焼き、焼き蛸、鴨の胸肉、そして東アジア料理の中でも寿司と、ヴィーニョヴェルデ・白は相性が抜群なのです。

ヴィーニョヴェルデ・赤は力強く爽やかな特徴を持ち、次に挙げるミーニョ地方の郷土料理と合わせるのに最高のワインです。

ヤツメウナギのライス、塩鱈とパンのシチュー、月桂樹の枝に刺した子山羊のロースト、羊のデンダーロイン、コジード・ア・ポルトゲーザ(ポルトガル風シチュー)、パパシュ・イ・アホーシュ・ドゥ・サハブーリョ(豚の血を使った伝統的なスープとライス)、ホジョインシュ・ア・モーダ・ド・ミーニョ(ミーニョ風豚ロース)、ポルト風もつ煮込み、など。

スパークリング・ヴィーニョヴェルデ・赤もこれらの料理に合うワインとして良く知られています。

ヴィーニョヴェルデ・ロゼは、香り高いフルーティなアロマを放ち、特に食前酒として、またはベリー系果物のデザートと共に飲まれます。

スパークリング・ヴィーニョヴェルデは前菜やあらゆる種類のカナッペ、魚料理、肉料理、シーフード、そしてアジア料理のお供に最適です。

ヴィーニョヴェルデ・ワイン系スピリッツ(ブランデー)は食後にコーヒーと、又はナッツやチョコレート、そして通な人は上質な葉巻と一緒に召し上がり頂くのにパーフェクトです!





素晴らしい瞬間を、美味しくして素晴らしい瞬間にするためのレシピ

スモークサーモンのタルトレットとタルタルソース

材料

玉ねぎ(小)	1個
パセリ	1束
ガーキンス	6本
固ゆでの卵	2個
ケイパー	10粒
人参のピクルス	12スライス
マヨネーズ	3/4カップ
スモークサーモン	200グラム
黒コショウ	少々
レモン汁	少々
冷凍パイ生地 (解凍したもの)	200グラム
卵	1個
ミックス・レタスリーフ	適量
ヴィネガー	1/2カップ

作り方

玉ねぎ、パセリ、ガーキンス、ゆで卵、ケイパー、人参をみじん切りにし、マヨネーズに加え、タルタルソースを作る。サーモンを細かく切り、半分をこのソースに混ぜ合わせる。残りの半分は黒コショウとレモン汁で味付けをする。パイ生地をめん棒で伸ばした後、卵液を塗り、16個の長方形にカットし、350℃のオーブンで焼く。長方形のパイ生地を開き、中に黒コショウとレモン汁で味付けされたサーモンとタルタルソースを塗る。ミックス・レタスリーフを添え、ヴィネガーで味付けをする。

ワインと食の組み合わせ

この料理には、ぜひアザール、アrintの品種から作られたヴィーニョヴェルデ・白を選択してください。アザールの上品なアロマと、アrintの複雑性がこの料理の味を完璧なものにします。



ニシオオズキとコリアンダーのペンネ

材料

ニンニク	1片
玉ねぎ(中)	1個
オリーブオイル	大さじ2
トマトピューレ	大さじ3
ニシオオズキからとった出汁(フィッシュストック)	4カップ
塩・コショウ	少々
ペンネパスタ	140グラム
一口サイズにカットした骨・皮の付いたニシオオズキ(ハタでも代用可)	400グラム
コリアンダー	大さじ1

作り方

ニンニクと玉ねぎを黄金色になるまでオリーブオイルでゆっくり炒める。トマトピューレとフィッシュストックを加え沸騰させ、塩コショウで味付けをしてからパスタを加える。約5分間または水分が減るまで茹で、ニシオオズキを加えて更に3分間かき混ぜながら火を通す。最後にコリアンダーを振りかける。

フィッシュストックの作り方

ニシオオズキの頭部と骨を少量のオリーブオイルで炒める。半分に切った玉ねぎ1個、ニンニク2片、月桂樹の葉、西洋ねぎ1/2本、人参1本、完熟のトマト1個を加える。6と1/2カップの水と一緒に沸騰させ、塩と胡椒の実で味付けをする。ストックの量が1リットル程に減ったら、濾して麺類や魚のスープとして使用。

おすすめのワイン

この料理にはぜひアルヴァリーニョとトラジャドゥーラの品種から作られたモンサオンとメルガッソ産のヴィーニョヴェルデ・白をお選びください。これら二つの葡萄品種が生み出すトロピカルフルーツのアロマと口当たりの滑らかさが、この料理にぴったりです。

出典：ポルト・エディトーラ、
2004年



何もかもがとても爽快な場所への 素敵な旅

12. ヴィーニョヴェルデ・ワイン街道

ミーニョ地方の見事な美しさはヴィーニョヴェルデ・ワイン街道の背景としての役割を担っています。この街道を辿って、古くから続くワイン作りの起源とそのフレーバーについて知り、ポルトガルの歴史に浸ってください。

3つのおすすめルートがあります。初めにあなたを「魅力的な3都市」へとお連れします。ポルトガル郡の宮廷都市であるギマラインシュ、大司教の都市ブラガ、そしてタメガ川に架かる美しい橋を持つアマランテ。2番目のルートは「カヴァドからリマ」で、行き先はリマ川の川沿いに位置する、バルセロシュ、ヴィアナ・ドゥ・カシュテロ、ポント・ドゥ・リマ、ポンテ・ダ・バルカ、そしてアルコシュ・ドゥ・ヴァウデーヴェシュです。最後に「海岸から丘陵へ」ルートでは、あなたをスペイン・ガリシア州との国境までお連れします。そこでは、カミーニャ、ヴィラ・ノーヴァ・ドゥ・セルヴェイラ、ヴァレンサ、そして多くの人から愛されるアルヴァリーニョワインの中心地であるモンサオンとメルガッソの魅力を発見するでしょう。

この街道には葡萄農園とワインに関連する60以上の拠点が存在します。拠点には農業協同組合、生産且つ瓶詰を行う業者、貯蔵施設、レストランそしてワイン生産関連団体が含まれ、全て繋がりをを持って組織されており、正式に標識での案内があります。また、全ての拠点が慎重に選び抜かれ、そして分類されたものです。

ヴィーニョヴェルデ街道・サポートサービスは一般に公開されており、ポルトガル語、フランス語、英語で情報を提供することが可能です。

オンラインサポートも<http://rita.vinhoverde.pt>にてご利用頂くことが出来ます。

どのルートにも、由緒のある農園、大邸宅や家々そしてワイン作り協同者が点在しています。これらの家へ訪問すれば、過去に得た富を訪れる真実の旅路となります。

大邸宅の多くが、今やポルトガルにおける地方ツーリズムの品質の高さを示すシンボルとなっています。

ヴィーニョヴェルデ地方で過ごす一瞬一瞬が、自然美に溢れ、フレーバーで満たされた経験となります。あなたの訪問をお待ちしております！





ヴィーニョヴェルデ
デ・ワイン街道

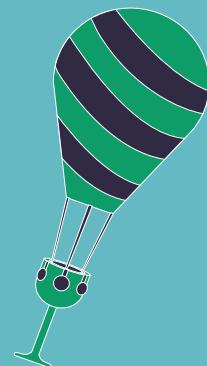
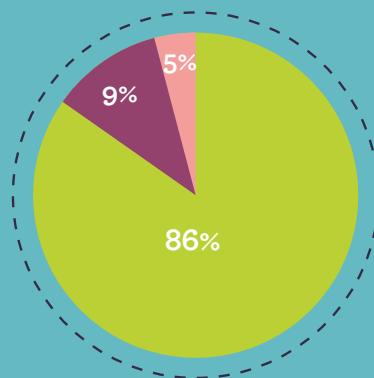
13. ヴィーニョヴェルデ統計データ

ヴィーニョヴェルデ・2015年
度販売量 (リットル/%)



2015年度

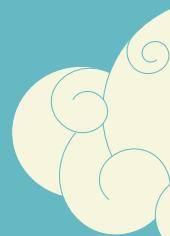
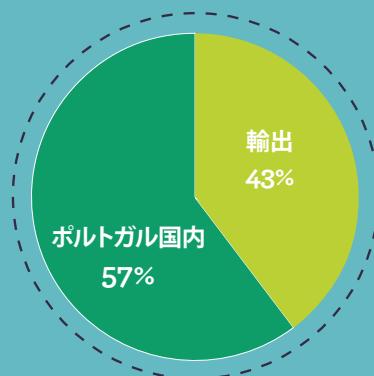
ヴィーニョヴェルデ・白	46.906.806リットル	86%
ヴィーニョヴェルデ・赤	4.716.543リットル	9%
ヴィーニョヴェルデ・ロゼ	2.946.056リットル	5%



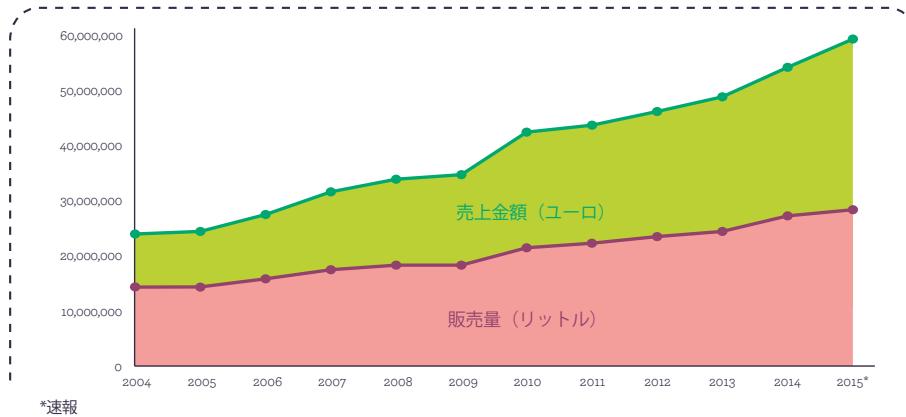
売上全体における輸出の割合
2015年度

ヴィーニョヴェルデ生産地方に関連する重要な数字たち

- ・7000平方キロメートル
- ・ブドウ畑面積 21000ヘクタール
- ・ブドウ畑数 129,000
- ・サブリージョン 9
- ・DOヴィーニョ・ヴェルデ 認可品種 45
- ・IGミーニョ 認可品種 68
- ・ブドウ栽培者 19,000
- ・醸造瓶詰業者 600
- ・年間生産量 8000万リットル
- ・86%が白、10%が赤、4%がロゼ。
- ・ブランド 2000
- ・V輸出国 100+



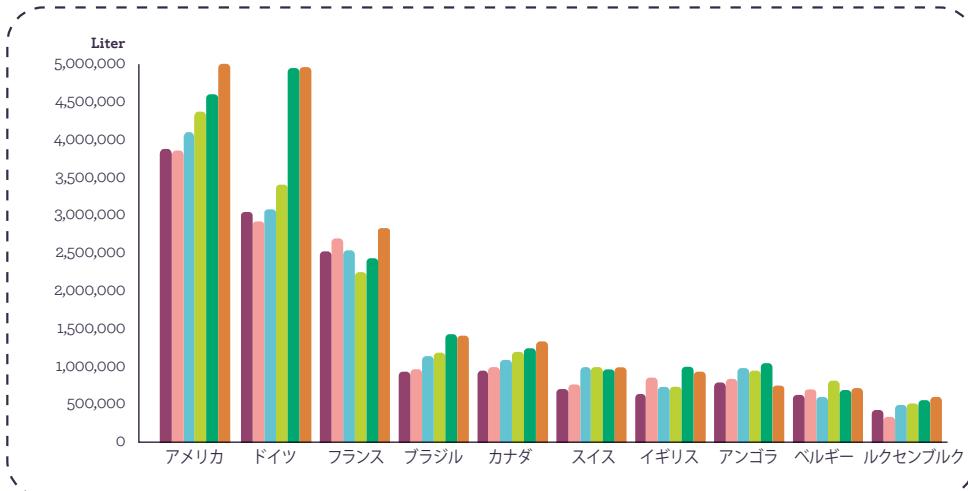
ヴィーニョヴェルデ 2004年から2015年にかけての輸出売上推移



*速報

ヴィーニョヴェルデ 2015年度輸出データ
 ・22,300,000リットル
 ・49,800,000ユーロ
 ・109の輸出市場

2010年度から2015年度にかけての国別輸出量推移(主要10ヶ国)



Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes

Rua da Restauração, 318 | 4050-501 Porto | Portugal
Tel. +351 226 077 302 | FAX +351 226 077 320
info@vinhoverde.pt | www.vinhoverde.pt



Follow us on
Facebook

www.facebook.com/vinhoverdewines



VINHO
VERDE



COMISSÃO DE VITICULTURA DA
REGIÃO DOS VINHOS VERDES

ワインズ・オブ・ポルトガル
wines of portugal

