

Quinta da Palmirinha

キンタ・ダ・パルミリーニャ Bio



ポルトガルで初めてDemeterの認証を獲得したナチュラルワイン界の巨匠。栗の花を抗酸化剤としてワインに使用するという特許を獲得するなど、自然なワイン造りの先頭を走るヴィーニョヴェルデ注目の生産者。

ポルトガル北部、緑豊かなヴィーニョ・ヴェルデ地方のソウザ地区に位置するキンタ・ダ・パルミリーニャは、ポルトガルにおけるビオディナミ農法の先駆的存在として知られる生産者である。元々は歴史教師であったフェルナンド・パイヴァは、55歳で教壇を離れた後、母親が所有していた土地に新たな人生を見出し、2002年にワイナリーを創業した。彼はこの土地を化学物質から守り、生命力に満ちた健全な土壌を未来に受け継ぐため、2004年より有機農法を始め、やがてビオディナミ農法へと進化させた。2008年には世界的にも厳しいビオディナミ認証基準を持つデメター認証を取得し、ポルトガル初のビオディナミ認証ワイナリーとしてその名を知られるようになる。

パイヴァのワイン哲学は、土地への深い敬意と自然への信頼を根底に、人工的な介入を極力排除し、ブドウそのものの力を純粋に表現することである。ワインが本来の姿で瓶詰めされるよう、不必要な添加物や過度な介入を一切排除している。特に注目すべき革新的な取り組みが、2015年から試みている天然の防腐剤・抗酸化剤としての栗の花の使用だ。ポルトガルの大学による、栗の花を使ったチーズの保存実験から着想を得た彼は、それをワインにも転用するため同大学と連携し研究を開始。2017年には特許を取得し、ワイン醸造において栗の花のみを使用することで、亜硫酸塩を添加しない完全にナチュラルなワイン造りを可能にした。現在では、バイラーダ地方の有名生産者であるフィリップ・バトや、ドウロのコペラも栗の花を使用したワイン造りを行っている。

所有する約3haの畑では、アrinto、ロウレイロ、アザルなど、この地域特有の土着品種を主に栽培し、毎年15,000本程度を生産している。品種ごとの個性を最大限引き出すために、それぞれに合った仕立て方法を施し、畑作業は月や惑星の動きを基準としたビオディナミの原理に従い、自然のサイクルを厳格に守りながら行われる。畑内には鶏、ガチョウ、アヒルなどが自由に歩き回り、害虫を自然に駆除しながら土壌を豊かにしている。また、土壌保護のために多種多様なカバークロップを植え、土壌の通気性や栄養循環を促すことで、ブドウが健全な状態で育つための最適な環境を整えている。さらに、自家製堆肥を用いて有機物を土壌に還元し、土地の生命力を常に高い状態に維持している。セラーでの醸造も、自然でミニマルなアプローチを追求している。ロウレイロとアザルは収穫後すぐに穏やかにプレスし、ステンレスタンクでゆっくりと自然発酵を進める。近年新たに取り組んでいるアンフォラワインでは、粘土製のアンフォラで1ヶ月半のスキンコンタクトを行い、独特の個性と深みを引き出す試みを行っている。全てのワインでマロラクティック発酵を行い、柔らかな口当たりと滑らかなテクスチャーを生み出し、調和のとれた味わいを実現している。各ヴィンテージの本質をワインに閉じ込めるために、清澄・ろ過はしない。こうして生み出される彼らのワインは、熟した果実味、しなやかなテクスチャー、ミドルから伸びる酸とミネラルが印象的で、余韻には旨味がじんわりと広がる。

Decanter誌は「ヴィーニョ・ヴェルデの知るべき10の生産者」という記事内で、同地トップ生産者のアンセルモ・メンデスやソアレリョと並んでキンタ・ダ・パルミリーニャを紹介しており、Wine Enthusiast誌の「ポルトガルで訪れるべき最高のワイナリー」にも選出されるなど、その品質は世界的に高く評価されている。2025年2月にはパイヴァの孫であるジョアンがワイナリーを引き継ぎ、若い感性と祖父の伝統を融合させ、キンタ・ダ・パルミリーニャのワイン造りを新たな視点で牽引している。



ロウレイロ
2023 Loureiro



限定 希望小売価格 ¥3,700

- 産地: Vinho Verde
- 品種: ロウレイロ100%
- 熟成: ステンレスタンクで澱と共に8ヶ月
- 評価: ー
- アルコール度数: 11.5%

カリン、白桃の香りを含んだニュートラルなスタイルでわずかにハーブの清涼感を感じる。口に含むと果実味と旨味が広がり余韻まで長く続く。クリーンさと複雑味を兼ね備えたワイン。