

Textura / テステューラ (ポルトガル / ダオ)



ダオンはポルトガルにブドウが伝わった頃から始まり、イスラム系ムーアの侵略の中でもワイン造りは途絶えず、レコンキスタ後の中世には聖職者によってかなりレベルの高いワインが造られていた産地。1930年代からの政府による半鎖国政策、40年代からの政府介入による協同組合システムで大量に安いワインを供給するエリアとなってしまい且つての評価を落としていたが、EU加盟以降は一気に現代化が図られ、小規模で意欲的な生産者が増えて、ワインのクオリティは年々向上している。

テステューラは2018年に始まったファミリープロジェクト。ポルトガル本土で最も標高が高いエストレーラ山脈の麓にあるワイナリー。元々は羊毛の織維工場だった所をワイナリーに作り替えて使用。ワイナリー名のTexturaもそこから来ているが「ワインのテクスチャーを大切にする」という意味も込められている。ブドウ畠は標高500mを超える高地であり、純粋な花崗岩土壤。標高の高さと土壤の特徴からダオンの中で最もエレガントなスタイルと言える。

WETX0001B	プレテスト・ホワイト 2022 Pretexto White 2022	希望小売価格（税抜） ---
	  <p>[白] 750ml [セパージュ] : エンクルザード50%、ピカル50% 高地の花崗岩の土壤に植えられた土着品種のブレンド。ステンレスタンクで発酵、熟成はコンクリートタンクとフランス産の樽(10%)で5~6ヶ月シールリー。ブリオッシュ、白い果実の上品な香り。花崗岩に由来するミネラル感。しっかりとした果実味を柑橘系の酸味が引き締め、塩気を感じる長い余韻へと続いていく。Alc.12.5%。</p>	完売 12月末新VIN入荷
WETX0002B	テステューラ・ダ・エストレーラ・ホワイト 2021 Textura da Estrela White 2021	希望小売価格（税抜） ---
	  <p>[白] 750ml [セパージュ] : エンクルザード60%、ピカル35%、セルシアル・ブランコ5% エストレーラのサブリージョンであるヴィラ・ノヴァ・デ・タゼムの自社畠のブドウを使用。花崗岩土壤。樹齢は25年~60年。除草剤などは使用せずサステナブルな農法を取り入れており、2020年からオーガニック認証に移行中。500Lの古樽と2500Lフードルで発酵。50%マロラクティック発酵。澱と共に11ヶ月熟成。Alc.12.5%。</p>	完売 12月末新VIN入荷
WETX0003B	プーラ・ホワイト 2021 Pura White 2021	希望小売価格（税抜） ---
	  <p>[白] 750ml [セパージュ] : エンクルザード、ピカル、フェルナオンなど ヴィラ・ノヴァ・デ・タゼムの樹齢50年以上の単一畠。花崗岩土壤で標高は600m。ポルトガルの土着品種を混植した伝統的なスタイル。500Lの古樽で発酵、熟成は同じ樽で11ヶ月。マロラクティック発酵は完全に行う。 2021年の夏は比較的涼しく、ブドウはゆっくりと成熟したことから良質な酸があり、エレガントに仕上がっています。 Alc.12.5%。</p>	完売 12月末新VIN入荷
WETX0005B	プレテスト・レッド 2021 Pretexto Red 2021	希望小売価格（税抜） ¥3,900
	  <p>[赤] 750ml [セパージュ] : アルフロシェイロ、ジャエン、トゥリガ・ナシオナル、ティンタ・ロリス各25% ダオンにある複数の畠のブレンド。粘土花崗岩土壤のペナルヴァ・ド・カステロ(アルフロシェイロ、ジャエン、ティンタ・ロリス)は標高550~620m。ヴィラ・ノヴァ・デ・タゼム(ジャエン、トゥリガ・ナシオナル)は花崗岩で標高は500m。樹齢は18~30年。ステンレスタンクで発酵後、古樽で11ヶ月熟成。Alc.12.5%。</p>	在庫 97本
WETX0006B	テステューラ・ダ・エストレーラ・レッド 2021 Textura da Estrela Red 2021	希望小売価格（税抜） ¥5,500
	  <p>[赤] 750ml [セパージュ] トゥリガ・ナシオナル25%、アルフロシェイロ20%、ジャエン20%、その他3つの異なる畠のブドウを使用。トゥリガ・ナシオナル、アルフロシェイロ、ジャエンと混植された畠のブレンド。花崗岩土壤。樹齢は25~60年。野生酵母で樽発酵(全房発酵35%)。マセレーションは30日間。熟成は同じ樽で15ヶ月間。 Alc.12.5%。</p>	在庫 ○
WETX0007B	テステューラ・ダ・エストレーラ・ジャエン 2020 Textura da Estrela "Jaen" 2020	希望小売価格（税抜） ¥6,300
	  <p>[赤] 750ml [セパージュ] : ジャエン エストレーラのサブリージョンであるヴィラ・ノヴァ・デ・タゼムの自社畠のブドウを使用。花崗岩土壤。樹齢は29年。除草剤などは使用せずサステナブルな農法を取り入れており、2020年からオーガニック認証に移行中。コンクリートタンクで発酵(全房発酵30%)、マセレーションは30日間。コンクリートタンクで熟成後、フランス産の大樽で6ヶ月熟成。 Alc.12.5%。</p>	在庫 12本

Textura / テステューラ (ポルトガル / ダオ)

WETX0008B	テステューラ・ダ・エストレーラ・ティンタ・ビニエイラ 2021 Textura da Estrela "Tinta Pinheira" 2021	希望小売価格（税抜） ¥6,800
		[赤] 750ml [セパージュ] : ティンタ・ビニエイラ ティンタ・ビニエイラはルフェッテとも呼ばれるダオで古くから栽培されている品種。病気に弱く栽培は難しいが、完全に熟すと華やかで構成要素がしっかりとしたワインとなる。樹齢35年。開放槽でゆっくりと発酵(全房発酵30%)。225Lの古樽で16ヶ月間熟成。Alc.12%。
		在庫 71本
WETX0019B	プーラ・レッド 2021 Pura Red 2021	希望小売価格（税抜） ¥8,500
		[赤] 750ml [セパージュ] : ジャエン、バガ、カステラン、トリンカデイラ、アルフロシェイロなど ヴィラ・ノヴァ・デ・タゼムの樹齢50年以上の単一畠。花崗岩土壌で標高は600m。ポルトガルの土着品種を混植した伝統的なスタイル。大樽で発酵(全房発酵40%)、マセレーションは30日間。フードルで16ヶ月間熟成。Alc.12.5%。
		在庫 54本
WETX0010B	ヴィニーヤ・ネグローザ 2018 Vinha Negrosa 2018	希望小売価格（税抜） ¥12,000
		[赤] 750ml [セパージュ] : ジャエン50%、アルフロシェイロ50% エストレーラのサブリージョンであるヴィラ・ノヴァ・デ・タゼムにあるネグローザ畠の葡萄を使用。標高500m、樹齢30年。砂質と花崗岩の土壌。華やかで引き締まった味わいのワインとなる。品種別で醸造し40%全房発酵。15日間のマセレーションの後、フランス産の樽で18ヶ月熟成。Alc.13%。
		在庫 39本
WETX0011B	ドナ・アウレア 2021 D. Áurea 2021	希望小売価格（税抜） ¥13,000
		[赤] 750ml [セパージュ] : バスタイルド ポルトガルにルーツを持つブラジル人だった祖母のアウレアの名を冠した家族の想いを込めた特別なキュヴェ。バスタイルドはジュラのトルソーを親に持つ品種。エストレーラ山脈に続く標高600mにある純粋な花崗岩土壌の畠。手収穫。30%全房発酵。15日間のマセレーション。古樽にて12ヶ月熟成。Alc.12%。
		在庫 33本