

# Quinta de Santiago / キンタ・デ・サンティアゴ (ミーニョ / モンサオン・イ・メルガソ)

キンタ・デ・サンティアゴは、1899年から受け継がれてきたポルトガル・ヴィーニョ・ヴェルデのモンサオン・イ・メルガソに位置する家族経営のワイナリー。2009年、当時86歳だった祖母マリアジーニャの強い意志により、それまでブドウ販売中心だった歴史から、自らの名を冠したワイン造りへと転換した。

現在は4世代目へと受け継がれ、伝統的な知恵と若い世代の感性を融合させながら、ポルトガル固有品種アルヴァリーニョの個性とテロワールを純粋に表現するワイン造りを行っている。標高70~100m、南東向きの緩やかな斜面に広がる7.5haの自社畑のブドウのみを使用。この地域は南側をミーニョ川流域の山脈によって分断されているため、典型的な大西洋の影響と、スペイン側から来る大陸性気候の影響が交錯し、この地域ならではの特性を形作る重要な要因となっている。昼夜の寒暖差が、香り高くフレッシュで持続力のある味わいを生み出している。

セラーでは最小限の介入にとどめ、「化粧をしない」自然な醸造を徹底。持続可能な農法を実践し、明確な個性、土地そのものを映すワインを造り続けている。



## ヴィーニョ・ヴェルデ・アルヴァリーニョ・イ・ロウレイロ 2024

希望小売価格 (税抜) **¥3,300**

**WEQS0001B**

### Vinhos Verdes Alvarinho e Loureiro 2024



[白] 750ml

[セパージュ] : アルヴァリーニョ、ロウレイロ

ヴィーニョ・ヴェルデの中でも最北端かつ最上級とされるサブリージョン・モンサオン・イ・メルガソのブドウを使用。丸い小石を含む砂壤土。ブドウを丁寧に扱うため20kgのケースで手収穫を行う。やさしく压榨しステンレスタンクで発酵、途中バトナーージュをしながらシュール・リーで5か月間熟成。フレッシュでフローラルな香りに、バルサミックやメントールのニュアンス、白い花や柑橘類のアロマが広がる。引き締まった果実味、フレッシュでミネラル感のある、バランスの取れた酸が印象的。Alc.12.5%。

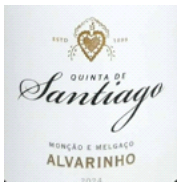


## ヴィーニョ・ヴェルデ・アルヴァリーニョ 2024

希望小売価格 (税抜) **¥3,800**

**WEQS0002B**

### Vinhos Verdes Alvarinho 2024



[白] 750ml

[セパージュ] : アルヴァリーニョ

ヴィーニョ・ヴェルデの中でも最北端かつ最上級とされるサブリージョン・モンサオン・イ・メルガソのブドウを使用。火打石を含む粘土質土壌。ブドウを丁寧に扱うため20kgのケースで手収穫を行う。やさしく压榨し発酵前に短期間のスキンコンタクトを行う。ステンレスタンクで発酵、途中バトナーージュをしながらシュール・リーで8か月間熟成。柑橘系果実、ライチ、オレンジ Blossom、エレガントで複雑な香り。リッチでフルボディ、持続性があり、品種特有のフレッシュさとミネラル感を備えている。Alc.13%。



## ヴィーニョ・ヴェルデ・アルヴァリーニョ・レゼルヴァ 2022

希望小売価格 (税抜) **¥5,000**

**WEQS0003B**

### Vinhos Verdes Alvarinho Reserva 2022



[白] 750ml

[セパージュ] : アルヴァリーニョ

ヴィーニョ・ヴェルデの中でも最北端かつ最上級とされるサブリージョン・モンサオン・イ・メルガソのブドウを使用。小石を含む砂壤土。ブドウを丁寧に扱うため20kgのケースで手収穫を行う。発酵前にスキンコンタクトを行う。フレンチオーク樽及びステンレスタンクで発酵、途中バトナーージュをしながらシュール・リーで8か月間熟成。香りはエレガントで複雑。メントール、果実、柑橘の花のニュアンスが、穏やかな樽香と馴染んでいる。バランスが良くフルボディで、持続性があり、唯一無二のフレッシュさと果実の凝縮感を備えている。Alc.13%。



## ヴィーニョ・ヴェルデ・アルヴァリーニョ・ラスクニョ 2021

希望小売価格 (税抜) **¥7,000**

**WEQS0004B**

### Vinhos Verdes Alvarinho Rascunho 2021



[白] 750ml

[セパージュ] : アルヴァリーニョ

テロワールと想像力を探求し、その可能性を最大限に引き出したいという思いから、畑での新たな取り組み、醸造方法の実験、斬新なデザインへの挑戦などルールに縛られず、恐れずに挑戦する場として、2015年「ラスクニョ=下書き・草稿」というブランドを立ち上げた。その成果やアイデア、経験をワイン愛好家と分かち合うことを目的としている。使用済みのフレンチオーク樽にて、2か月間、自然でゆっくりとした発酵を行う。シュール・リーで13か月間熟成、その後瓶内で6か月熟成。シャープで歯切れの良い酸を備え、個性にあふれ、あえて完璧さを求めない、情熱と躍動感に満ちた表現。繊細でフレッシュ、エレガントかつ余韻の長い味わい。Alc.12.5%。



## サンティアゴ・ナ・アンフォラ・ド・ロシム 2023

希望小売価格 (税抜) **¥9,000**

**WEQS0005B**

### Santiago Na Anfora Do Rocim 2023








[オレンジ] 750ml

[セパージュ] : アルヴァリーニョ

アルヴァリーニョ単一品種のアンフォラ熟成ワイン。手摘み収穫。50%は果皮とともにアンフォラで自然発酵及び熟成。残り50%はステンレスタンクで自然発酵後、アンフォラで熟成。香りはフローラルで、ミネラル感のある骨格が感じられる。味わいはしっかりとした酸がワインの骨格とバランスを取っている。アンフォラ熟成によってもたらされた個性が、エレガントかつ持続的に表現されている。Alc.13%。

# Quinta de Santiago / キンタ・デ・サンティアゴ (ミーニョ / モンサオン・イ・メルガソ)

	<p>ヴィーニョ・ヴェルデ・ソウ・ブランコ・アルヴァリーニョ 2022 Vinhos Verdes SOU Branco Alvarinho 2022</p> 	<p>希望小売価格 (税抜) <b>¥8,000</b> WEQS0006B</p> <p>(キンタ・デ・サンティアゴ&amp;ミラ・ド・オ)</p> <p>[白] 750ml [セパージュ] : アルヴァリーニョ</p> <p>SOUは、キンタ・デ・サンティアゴと、醸造家兼生産者であるヌーノ・ミラ・ド・オーによる共同プロジェクト。ワインを超えて共有する「ロック」への情熱と、真摯な友情から生まれたキュヴェ。反骨的でオーセンティックなこのワインは、モンサオン・メルガソのテロワールを飾り気なく、純粋に表現している。</p> <p>アプリコット、レモン、スパイス、ハーブとミネラルを感じる複雑な香り。しっかりとしたテクスチャーとフレッシュさ、持続性を備え、酸はボリューム感と絶妙に調和。非常に長く、緊張感のある余韻。Alc.13%。</p>
	<p>ヴィーニョ・ヴェルデ・ソウ・ティント 2022 Vinhos Verdes SOU Tinto 2022</p> 	<p>希望小売価格 (税抜) <b>¥4,800</b> WEQS0007B</p> <p>(キンタ・デ・サンティアゴ&amp;ミラ・ド・オ)</p> <p>[赤] 750ml [セパージュ] : アルヴァレリヤン、ペドラル、ボラサル、カイニョ、アルヴァリーニョなど</p> <p>SOUは、生産者キンタ・デ・サンティアゴと、醸造家兼生産者であるヌーノ・ミラ・ド・オーによる共同プロジェクト。畑やワインを超えて共有する「ロック」への情熱と、真摯な友情から造られた。できる限り手を加えずに造られたこのワインは、フレッシュさとエレガンスに満ち、かつて赤品種の畑が主流だったこの地域で忘れられていた品種の復権を目指している。</p> <p>香りはフレッシュでエレガント、野生の赤い果実、スパイス、ハーブのニュアンスが感じられる。フレッシュで、きめ細かく滑らかなタンニンとしっかりとした骨格、いきいきとした酸、果実味とスパイスが続く長い余韻が印象的。Alc.12%。</p>
	<p>ヴィーニョ・ヴェルデ・ソウ・ティント・アルヴァレリャオン 2020 Vinhos Verdes SOU Tinto Alvarelhao 2020</p> 	<p>希望小売価格 (税抜) <b>¥12,000</b> WEQS0008B</p> <p>(キンタ・デ・サンティアゴ&amp;ミラ・ド・オ)</p> <p>[赤] 750ml [セパージュ] : アルヴァレリャオン</p> <p>このワインは、生産者キンタ・デ・サンティアゴと、ワインメーカー兼生産者であるヌーノ・ミラ・ド・オーによる共同プロジェクト。畑やワインを超えて共有する「ロック」への情熱と、真摯な友情から生まれた。アルヴァレリャオンの持つポテンシャルを余すところなく表現することを目指している。40%全房発酵。使用済みのフレンチオーク樽にてマロラクティック発酵を行い、同じ樽で11か月間熟成。赤系果実、胡椒、シナモン、ハーブのニュアンスが重なり合う、深みとエレガンスを備えた香り。テクスチャーがありフレッシュで、非常に滑らかなタンニンのしっかりとした骨格、いきいきとした酸、果実味とスパイスが続く長い余韻が印象的。Alc.11.5%。</p>