

Quinta do Vesuvio Vintage Port Symington Family Estate

キンタドヴェスヴィオ ヴィンテージ ポート / シミントン ファミリー エステート

歴史と伝統が実証する秀逸ポートワイン

キンタド・ヴェスヴィオは、生産する全てのポートワインを「ラガール」と呼ばれる大型の石桶を用い、足でブドウを踏み潰して仕込む伝統の手法を守り抜く数少ないアデガの1つです。ラガールは、1827年に作られたもので、毎年50名もの従業員がその日収穫したブドウを毎日最大3時間かけて踏み潰します。このような歴史的な手法をこの規模で守り抜いている産地は世界でも極めて稀です。

キンタド・ヴェスヴィオがアデガを構えるドウロ・スーペリオールは、ドウロ渓谷で最も暑く乾燥し、降水量は年間僅か470mmです。山岳地に広がる326haの土地は、場所により多様な地形を持ちます。畑の多くは、ドウロ川南岸に沿って広がり、北向きか北西向きの斜面を持ちます。標高は場所により様々で、最も低地で海拔110m、最も高地で海拔500m以上になります。このような地形は、極端な熱波や猛暑からブドウを守り、その年々の気候変動による影響を最小限に留めることが出来ます。

ヴェスヴィオの創業者アントニオ・バルナルド・フェレイラがこの土地を購入したのは1823年に遡ります。この土地にほれ込んだフェレイラは、ドウロ渓谷の険しい山々を開墾してブドウ畑を創設することにその生涯を費やしました。工事には500名もの労働者を投入しても13年の歳月を要しましたが、それほどまでもに獲得したい最高の土地でした。

1989年、ポートの生産と輸出に1世紀以上前から携わってきたイギリスのシミントン家がキンタド・ヴェスヴィオの新たなオーナーに就任しました。シミントン家は、購入当初からヴェスヴィオの伝統的な個性を可能な限り維持すると決め、こと醸造面においては、足でブドウを踏み潰す伝統的な手法を存続させる一方、技術面においては、発酵過程の管理に冷却システムを利用した最新設備を導入するなど、この古典的なアデガの醸造へいくつかの重要な改革を行いました。

樹齢の古い畑の収量は1株当たり700gを上回することは滅多になく、キンタド・ヴェスヴィオの並外れたクオリティを鑑み、シングル・ヴィンテージ・ポートのみ毎年36000本の限定生産でリリースされます。最高のヴィンテージ・ポートだけをリリースするというシミントン家の確固たるポリシーの現れです。

2019年、シミントン・ファミリー・エステートは、気候変動の脅威への対処として、事業全体で地域社会に根差して取り組んできた持続可能なイノベーション開拓を評価され、ドリンク・ビジネス・グリーン・アワード 2019年のエシカル・カンパニー・オブ・ザ・イヤーを受賞すると同時に、アモリン・サステナビリティ・アワードにノミネートされ、地球環境に配慮した持続可能なワイン作りを継続しています。

■テクニカル情報■ 産地:ポルトガル北部デュリエンセ地方ドウロ・スーペリオール地区(ドウロ川上流) 畑面積:132ha 植樹:1970年代初期 標高:130-530m(急斜面と曲がりくねった渓谷から成る地形) 醸造:ブドウは全て手摘みし、花崗岩製のラガール(大型の石桶)でブドウを踏み潰す伝統的な手法で醸造。シーズニングした大樽で18ヶ月熟成。年間生産量:約36,000ボトル

★相性料理:チョコレート・プディングを始めとする甘いデザート。単体でもお楽しみいただけます。保存方法:室温12~15℃の冷暗所でボトルを水平に寝かせた状態で保存してください。

2019 Quinta do Vesuvio Vintage Port

キンタドヴェスヴィオ ヴィンテージ ポート

ワイン・スペクテーター TOP100 of 2022 に選出(66位)されました。

品種:トゥリガ・ナショナル 35%、トゥリガ・フランカ 33%、アリカンテ・ブーシェ 18%、ティンタ・アマレラ 6%、その他(樹齢の高い樹で育ったブドウをブレンド) 8% Alc:20% 残糖量:105g
総酸量:4.6g/L 熟成:シーズニングした大樽で18ヶ月熟成 瓶詰:2021年5月(無ろ過) 生産量:1,640ケース

■2019年ヴィンテージ情報■ 例年と異なり冬から春にかけて乾燥し、夏は近年みられる熱波が発生することもなく比較的穏やかな気候下でブドウの生育が進みました。5月から8月中旬頃まで雨が降らない日が続き、水分不足が懸念されましたが、幸いなことに8月25日にタイミング良く雨が降ると、ブドウは速やかに成熟の遅れを取り戻し、糖度も良好な数値に達しました。この年のワインは、ここ数年の凝縮感のあるスタイルとは異なり、フレッシュで躍動感のある生き生きとした味わいが特徴です。低収量の2017年、2018年に続く2019年の収量は、ほぼ平均的な数値となりました。

★ワイン・スペクテーター96点:非常に生き生きとした印象で、カシス、チェリーやボイセンベリーのパピレ、微かにプラムを思わせる美しいアロマが口中で次第にほぐれてゆき、背景にリコリス、温かいフルーツケーキ、レッドまたはブラックティーの心地よい風味が広がる。洗練された長い余韻から長期熟成に耐えるポテンシャルの高さが伺える。この年のポートの中でも圧倒的な存在感を放つ。

◀飲み頃:2040-2060年 | 2022/2/28▶

他誌評価:★パーカーポイント91点 ★ヴィノス92点



上代価格 ¥12,000(税別)

担当: @millesimes.co.jp

株式会社ミレジム Tel.03-3233-3801

Fax.03-3295-5619

Millésimes