



ポルトガル、アレンテージョ  
設立：2004年  
オーナー 兼 醸造家：アントニオ・マサニータ

Region: Alentejo, Portugal  
Est.: 2004  
Owner: António Maçanita  
<https://www.antoniomaçanita.com/en/wines/fitapreta>

フィタプレタは、醸造家アントニオ・マサニータが母方の故郷として縁のあるアレンテージョで立ち上げたプロジェクト。2004年、世界各地の有名ワイナリーで経験を積み帰国したばかりの彼が、この地でイギリス人コンサルタントとともに造ったワインがインターナショナル・ワイン・チャレンジ（ロンドン）でアレンテージョ・トロフィーを受賞したことを契機に本格的に始動しました。

### アレンテージョの歴史

アレンテージョはポルトガルの首都リスボンの南東に位置する広大な地域で、紀元前から続くワイン醸造の歴史があります。暑く乾燥した丘陵地に小麦やオリーブ、コルク樫の畑とともに点在するブドウ畑では古くから、アラゴネス（テンブラニリーヨ）やトリンカデイラ、ロウペイロなど様々な土着品種が栽培されてきました。しかし8世紀には禁酒を重んじるムスリムによるイベリア征服、18世紀のブドウ栽培地域の境界線設定によるその他の産地での生産量減少、そして20世紀に入るとブドウから穀物への転換を国策で迫られるなど、厳しい歴史も経ています。その後ポルトガルの民主化（1974年）やEU（当時はEC）への加盟（1986年）などを契機に、輸出を目指すワイナリーが多く現れ、シラーやカベルネ・ソーヴィニヨンなどの国際品種が栽培されるようになります。21世紀に入ると、国や産地、生産者の個性を問う世界的潮流にあって、国際品種から土着品種への回帰、コンクリートタンクやアンフォラを用いた醸造など、この地の伝統を活かしたワイン表現が行われるようになりました。

### アレンテージョの気候・土壌

大陸性気候が混在する乾燥した地中海性気候で、年間雨量は約600mm、成長期の雨量は年全体の約15%以下に過ぎません。ブドウ畑は標高200-300mの丘陵地に広がり、昼夜の寒暖差が大きく、夏場の日中温度は平均33℃、夜間は15℃まで下がります。収穫期の9-10月は気温が下がり湿度は上がるため、ブドウは時間をかけてゆっくり熟します。土壌は場所により、粘土、片岩、花崗岩、砂利、石灰岩と多様性に富んでいます。

### 醸造家アントニオ・マサニータ

アントニオ・マサニータは1981年生まれ。大学では農業工学を専攻していましたが、ワイン醸造に興味を持ち、世界各地の著名なワイナリーで経験を積んだ後、2004年アレンテージョでワインメーカーとしてのキャリアをスタートしました。

彼の醸造哲学は、ポルトガル各地の伝統を尊重しつつ、現代的なワインメイキングをバランス良く取り入れ、高品質なワインに昇華することです。この哲学のもと、アレンテージョの土着品種を積極的に生かし、この地域に残る数少ない混種の畑やアンフォラを用いたワイン造りにいち早く取り組むなどのプロジェクトは、イギリスのワイン評論家ジャンシス・ロビンソンMW他、国内外の専門家からも高く評価され、いまポルトガルで最も注目されるワインメーカーの1人です。

### フィタプレタ

2004年のプロジェクト開始当初は、ワイナリーを間借りし、契約栽培農家のブドウで醸造していましたが、その後需要が大きく拡大したことから自社畑とワイナリーを取得しました。

2016年、アレンテージョの古都エヴォア近郊に14世紀初頭に建造された古城（パソ・モルガド・デ・オリヴェイラ）を含む広大な農園を購入し、近代的な自社ワイナリーを建造（2017年から稼働）。翌2017年にはワイナリー周辺の畑（3.4ha）にブドウを植え付け、2018年、混種の区画を含む単一畑「シャオン・ドス・エレミタス」（1970年植樹、20ha、「隠れ里」の意味）を取得しました。この畑からは世界でも稀なティンタ・カルヴァーリャとトリンカデイラ・ダス・ブラタス（タマレス）の単一品種ワインが送り出されます。

フィタプレタの収穫はすべて手作業で、白品種は手摘みにも関わらず、暑い昼間を避けて夜間に収穫します。新設されたワイナリーは完全なグラヴィティ・フロー（重力式構造）で、白ワインは主に全房圧搾、発酵は、天然酵母による自然発酵が主体です。

### 受賞・評価

#### ■ アントニオ・マサニータ

2017 Winemaker Generation 21 Trophy 10yrs  
Paixão Pelo Vinho誌  
Winemaker of the Year Award 2018 Revista de Vinhos誌  
Uniqueness Award 2018 Revista Grandes Escolhas誌

#### ■ フィタプレタ

Producer of the Year 2020 Award Revista de Vinhos

#### ■ 生産者インタビュー

『ヴィレッジ・セラーズ ワインカタログ』（2023冬掲載）



<http://bit.ly/3TVLW3V>

#### ■ ワイナリー訪問記

（ヴィレッジ・セラーズWEB ブログ）



<http://bit.ly/3P1rmlG>

Code		商品名	年号	種類	希望小売価格
12271	White	ホワイト	2021	白	¥2,850
12270	Red	レッド	2021	赤	¥2,850
12269	Palpite White	パルピテ・ホワイト	2020	白	¥4,800
12268	Palpite Red	パルピテ・レッド	2020	赤	¥4,800
12267	Branco de Talha	ブランコ・デ・ターリャ	2020	白	¥4,800
12733	A Laranja Mecânica	ア・ラランジャ・メカニカ	NV	ルージュ	¥4,800
12266	A Touriga Vai Nua	ア・トゥリガ・ヴァイ・ヌア	2021	赤	¥4,800
12272	Tinto de Castelhão	ティント・デ・カステラオン	2020	赤	¥4,800
12642	Trincadeira das Pratas	トリンカデイラ・ダス・ブラタス	2021	白	¥7,300
12734	Alicante Branco	アリカンテ・ブランコ	2021	白	¥7,300
11964	Tinta Carvalha	ティンタ・カルヴァーリャ	2020	赤	¥7,500
12735	Os Paulistas	オス・パウリスタス	2020	赤	¥15,800

Recommended Retail Prices do NOT include Consumption Tax. Vol. is 750ml unless otherwise specified.  
希望小売価格は税別表示です。容量は、明記されていないものは750ml。

(2023年12月)



**ホワイト**  
White



爽やかな柑橘の酸味と果実のボリュームを支えるミネラル感。高樹齢の2つの畑の土着6品種をフィールドブレンド。全房圧搾ステンレス槽で発酵。MLFなし。  
品種：ロウペイロ/ラボ・デ・オヴェーリャ/アリント/タマレス/アリカンテ・ブランコ/アンタオン・ヴァス



**レッド**  
Red



芳醇な赤い果実とスパイスやユーカリの風味、余韻は爽快。ブドウは除梗・破碎後27°Cで自然発酵。50%は12ヶ月間樽熟成。  
品種：アラゴネス/アリカンテ・ブーシェ/トリンカデイラ/カステラオン



**パルピテ・ホワイト**  
Palpite White



リッチな質感の中にクリーンな酸とコクがバランス。余韻は長く、ほのかにスパイシー。全房圧搾し、樽発酵（新樽20%）。澱とともに15ヶ月間樽熟成。  
品種：アリント/タマレス/フィールドブレンド白



**パルピテ・レッド**  
Palpite Red



完熟したダークフルーツは丸みのあるパワフルなタンニンに覆われ、長い余韻。土着ブドウ5品種を除梗・破碎し、27°Cで自然発酵。18ヶ月間樽熟成。  
品種：アリカンテ・ブーシェ/アラゴネス/アルフロシェイロ/トリンカデイラ/カステラオン

シグネチャー・シリーズ — Signature Series —



**ブランコ・デ・ターリャ**  
Branco de Talha



純粋な果実味とほのかな土っぽさをテンションある酸がまとめる。土着2品種を手摘み、全房圧搾、1946年製の1000Lターリャ（アンフォラ）低温発酵、ステンレス槽で熟成。大型のアンフォラによる醸造はアレンテージョ地方で中世から用いられてきた方法。  
品種：ロウペイロ70%/アンタオン・ヴァス30%



**ア・ラランジャ・メカニカ**  
Laranja Mecânica



白品種を果皮浸漬して造られるオレンジワイン。豊かな香りに微かに熟成香。タンニン、旨み、複雑味が相乗し奥行きある味わい。ファーストプレス後の果醪を7日間浸漬し圧搾して自然発酵。MLFあり。発酵中の亜硫酸無添加。  
品種：アリント/ロウペイロ/ヴェルデーリョ/アンタオン・ヴァス/アリカンテ・ブランコ/タマレス/フェルナオン・ピレス



**ア・トリガ・ヴァイ・ヌア**  
A Touriga Vai Nua



「ポルトガル品種の女王」とも称されるトリガ・ナショナルの芳香を生かすため、樽を使用せずに醸造。フローラルなアロマと瑞々しい果実味、気品ある余韻。自然発酵後、MLFを経てステンレス槽で3ヶ月間熟成。  
品種：トリガ・ナショナル100%



**ティント・デ・カステラオン**  
Tinto de Castela



ブラムにタバコ、スパイスの香り。伸びやかな酸ときめ細かなタンニン。エレガントな余韻。樹齢50年のブドウを自生酵母で自然発酵（30%全房）、30日間果皮浸漬。フレンチオーク樽で18ヶ月間熟成。品種：カステラオン100%

シャオン・ドス・エレミタス — Chão dos Eremitas —

セラ・ドッサ (Serra d'Ossa)山麓の単一畑「シャオン・ドス・エレミタス」の土着品種100%で造られる希少レンジ。標高256-267m、花崗岩ベースの砂質土壌、20ha。



**トリンカデイラ・ダス・プラタス**  
Trincadeira das Pratas



パイナップルや柑橘の芳醇なアロマ。持続的な酸が爽やかな余韻へと続く。発酵は50%は旧樽（自然発酵）、残り50%は温度管理したステンレス槽で。発酵中の亜硫酸無添加。澱とともに12ヶ月間熟成。土着品種トリンカデイラ・ダス・プラタス（=タマレス）100%で造られる稀少ワイン。



**アリカンテ・ブランコ**  
Alicante Branco



アリカンテ・ブランコはアレンテージョで長く栽培されてきた品種だが、この品種が100%のワインはフィタブレタが唯一。フェノリックスを多く含み、亜硫酸無添加の自然発酵に向く。白い花、オレンジや桃のアロマ、しっかりとした厚みとテクスチャーがある。



**ティンタ・カルヴァーリャ**  
Tinta Carvalha



赤い果実の鮮やかなアロマ。深みある果実と複雑なミネラル感。余韻はエレガント。自生酵母で発酵後（30%全房）、40日間果皮浸漬。ステンレス槽で12ヶ月間熟成。アレンテージョの伝統品種ティンタ・カルヴァーリャ100%ワインは現時点では世界で唯一。



**オス・パウリスタス**  
Os Paulistas



中世にこの地でワイン造っていた聖パウロ修道会の隠者修道士（=パウリスタス）に思いを馳せて造られる土着5品種のブレンド。品種毎に自然発酵させ、年により比率を調整、最も美味しいブレンドに仕上げる。凝縮した繊細な赤い果実がエレガント。品種：ティンタ・カルヴァーリャ/カステラオン/モレート/アルフロシェイロ/トリンカデイラ

アレンテージョの地理的表示：DOCとIGP：1989年設立のCVRA（アレンテージョ地域生産委員会）が認定、管理、保護する呼称及び表示。産地や栽培基準（収量や品種）等が同委員会のガイドラインを満たし、成分分析と官能検査、表示確認を通ったものを次の二つの地理的表示付きワインに認定し、品質の証として裏ラベルにそれぞれのマークを用いて表示。

原産地呼称保護：DOCアレンテージョ（DOP）



地理的表示保護：IGPアレンテージョ（Vinho Regional）



\*単一畑シャオン・ドス・エレミタスは、DOCアレンテージョ域内にあるが、CVRAが認めるブドウ品種の使用割合と異なる場合はDOCではなくIGPに分類される。

\*年号や価格は予告なく変更することがございます。

\*各ワインの詳しい資料は弊社ホームページ上の生産者ワイン詳細をご参照下さい。