

ヴィーニョ・ヴェルデとその サーブ方法についてもっと 学ぼう

ヴィーニョ・ヴェルデ地方が生産する多くのワインのブドウ
品種、特徴、またサーブ時の温度についての知識で感動を深
めましょう。



主なブドウ
品種

アルヴァリーニョ、
アrinto、
アヴェッソ、
アザル、
ロウレイロ、
トラジャドゥラ



色

シトラスイ
エロー、ま
たは麦わら
色



香り

フルーティ
ー、フロー
ラル、エレ
ガント



味わい

若々しく、
軽やかでフ
レッシュな
ものから、
ミネラル感
のある、複
雑でストラ
クチャーの
しっかりし
たものまで



温度

8°C ~ 12°C

白

ロゼ

エスパデイロ、
パデイロ

ピンクから
淡いピンク

赤い果実を
思わせる若
々しい香り

調和がとれ
ていて、爽
やかで持続
的

10°C ~ 12°C

赤

ヴィニャオン

濃い赤

野生の木苺
の香りが引
き立つ控え
めな香り

フレッシュ
で奥深い

12°C ~ 15°C

それぞれのヴィーニョ・ヴェルデは唯一無二



各ボトルは、ヴィーニョ・ヴェ
ルデ協会によって識別、番号付
け、認定されており、ヴィーニ
ョ・ヴェルデの信頼性、産地、
品質が保証されています。

ヴィーニョ・ヴェルデ
こんなワインは他にはない

Demarcated Region since 1908

VINHOS VERDES



どんな時にも、
ヴィーニョ・ヴェルデが
ある

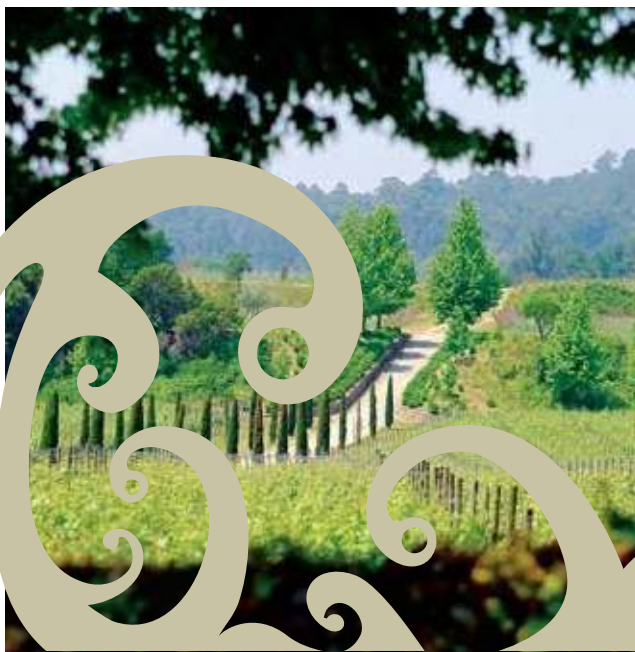
ヴィーニョ・ヴェルデは想像を超えている

起伏があり、活気あふれるエリア、エントレ・ドウロ・エ・ミーニョ地方は、地域の名前の由来でもある、多くの緑(ポルトガル語で「ヴェルデ」)の色合いからテロワールは構成され、この地域のワインに個性と独特な特徴を与えています。

ヴィーニョ・ヴェルデは、さまざまな色合いに、異なる土地にルーツを持つ地域であり、軽やかでフレッシュなワインや、フルボディで濃厚なワイン、さらにはストラクチャーがしっかりしたワインを生み出しています。

多様性と可能なスタイルは無限大です。ヴィーニョ・ヴェルデ地域は、様々な微気候、原産のブドウ品種、土壌のバリエーションを利用して、多種多様なワインを生産しています。その結果、現在では、軽い料理と完璧にペアリングする軽やかなワインだけでなく、魚やシーフード料理に最適なエレガントで香り豊かなヴィーニョ・ヴェルデ、そしてスパイスや濃い味の料理に添えると驚くような、ストラクチャーのしっかりした、豊かなヴィーニョ・ヴェルデもあります。

ヴィーニョ・ヴェルデで出会える、あらゆる豊かさをぜひ発見してください。複雑さを味わい、新しい可能性を見出してください。そして、暖炉のそばで過ごすのが最適な雨の日や寒い日に、「ここにヴィーニョ・ヴェルデがあれば最高だ」と思ってください。



ヴィーニョ・ヴェルデを知る

ヴィーニョ・ヴェルデについて最初知るべきことは、単なるワインではなく、地域だということです。1908年に生産区域が定められたこの地域は、ポルトガルで最も古いワイン産地の1つであり、ヴィーニョ・ヴェルデの白ワイン、ヴィーニョ・ヴェルデの赤ワイン、ヴィーニョ・ヴェルデのロゼ・ワイン、ヴィーニョ・ヴェルデのスパークリング・ワイン、ヴィーニョ・ヴェルデのブランデーを生み出しています。ヴィーニョ・ヴェルデのすべてのスタイルをぜひ発見してください。

1

ヴィーニョ・ヴェルデ地域はポルトガルの北西に位置するワイン産で、標高は700メートル未満、伝統的にエントレ・ドウロ・エ・ミーニョとして知られています。



2

ヴィーニョ・ヴェルデはユニークであり、それは生産地域、原産のブドウ品種、そしてブドウ園の栽培とワイン生産における長年の経験と伝統の結果です。



3

ヴィーニョ・ヴェルデ地域のような広いワイン産地では、場所によって土壌や微気候の種類に違いがあるため、推奨される品種も異なります。したがって、ヴィーニョ・ヴェルデ地域は9つのサブリージョンに分かれており、それぞれで推奨されるブドウ品種は異なり、それから生み出されるワインも異なります。



5

滑らかでフレッシュな、またはフルボディで濃厚な、あるいは複雑でストラクチャーのしっかりしたヴィーニョ・ヴェルデは、どんな時でも、どんな料理スタイルにも対応しています。



4

ヴィーニョ・ヴェルデの中には、アルコール度数の低い、若く軽やかでフレッシュなワインだけでなく、高い貯蔵性を秘め、複雑で濃厚な香りと味とミネラル感がある、洗練されたワインもあります。10年以上熟成のヴィーニョ・ヴェルデ、アルヴァリーニョやアヴェッソなどのさまざまなブドウ品種の熟成ワイン、木樽で熟成させたワイン、古いブドウ樹のワイン、単一区画のワインなどをぜひお試しください。

