

An aerial photograph of a vineyard in Vinhos Verdes, Portugal. The image shows rows of grapevines in various stages of growth, with some areas appearing as dark brown soil and others as lush green. A dirt road or path runs through the center of the vineyard. The text "Demarcated Region since 1908" is overlaid in white, sans-serif font.

Demarcated Region since 1908

VINHOS VERDES

VINHOS VERDES

Região Demarcada desde 1906



ヴィーニョ・ヴェルデは ひとつの地域に ひとつの世界

› エントレ・ドウロ・エ・ミーニョ地域
(ドウロ川とミーニョ川の間)

› 川の曲線と丘の間

› 緑色の景色と大西洋の青の間

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。

Demarcated Region since 1908

VINHOS VERDES



ヴィーニョ・ヴェルデ 地域

Demarcated Region since 1908

VINHOS VERDES

- › 17,269 haのブドウ園
- › 13,110のワイン生産者
- › 379 のボトリング業者
- › 1,400のワインブランド
- › ヴィーニョ・ヴェルデ原産地名称で認められているのは45のブドウ品種、ミーニョ地理的表示では67のブドウ品種
- › ヴィーニョ・ヴェルデ原産地名称では9つのサブリージョン
- › 年間生産量8,000万リットル
- › 100以上の輸出市場



Demarcated Region since 1908

VINHOS VERDES

ヴィーニョ・ヴェルデの 2つのプロフィール

- ・ クラシックなスタイルのヴィーニョ・ヴェルデ：
若く、軽やか、フレッシュでアルコール度数が低い
- ・ 洗練されたヴィーニョ・ヴェルデは、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

異なる土地にルーツを持ち、様々な微気候と原産のブドウ品種を利用して、ヴィーニョ・ヴェルデ地域は多種多様なワインを生産しています。

- » 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



ヴィーニョ・ヴェルデの起源:

- ・各ボトルは、ヴィーニョ・ヴェルデ ワイン生産者委員会によって、識別、番号付け、認定されているため、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 ワイン生産者委員会 (CVRV) は、次のことを使命とする専門家間の組織です。

・「ヴィーニョ・ヴェルデ」原産地名称、および「ミーニョ」地理的表示を使用して製品を認証、管理、および宣伝する

・ブドウ園の品質の改善を合理化、支援、促進する

・「ヴィーニョ・ヴェルデ」原産地名称を構成する地域および国の遺産を守る



登録アカウント

ラベリング

化学分析

官能性分析





Demarcated Region since 1908

VINHOS VERDES

ヴィーニョ・ヴェルデを実体化させているブドウ品種は？

白ブドウ品種

アルヴァリーニョ：フルーティー (マルメロ、ピーチ、バナナ、レモン、パッションフルーツとライチ)、フローラル (オレンジの花とバイオレット)、ナッツ (ヘーゼルナッツとクルミ) の特徴を持つ、複雑かつ濃厚で上品な香り

アヴェッソ：フルーティー (オレンジとピーチ)、ナッツ (ドライフルーツ) とフローラルを組み合わせた香り

アザル：フルーティーな柔らかい香り (レモンと青リンゴ) を感じさせる、上質で、シトラスの爽やかなアロマ、酸味が豊富

アrinto：シトラスとナシ状果 (熟したリンゴとナシ) のフルーティーからフローラル (ランタナ) まで豊かな香り

ロウレイロ：フルーティーな柑橘系の果物 (レモン)、フローラル (フリージアとローズ) と糖蜜 (ブーケ) の上質でエレガントな香り

トラジャドゥラ：熟した果実 (リンゴ、ナシ、ピーチ) の繊細な香り、酸味が少ない



Demarcated Region since 1908

VINHOS VERDES

ヴィーニョ・ヴェルデがユニークなのは、なぜ？

気候

- › 温度範囲が狭く、穏やかな気温
- › 降雨量が多く、主に冬と春に集中している
(平均1200mm /年)
- › けれども、この地域の特定の土地では気候が
大きく異なる



Demarcated Region since 1908

VINHOS VERDES

ヴィーニョ・ヴェルデがユニークなのは、なぜ？

地形

- › 非常に不規則な地形で、海岸から内部に向かって高くなる
- › そこを貫く川の谷が、大西洋からの風を浸透しやすくしている
- › 東と南の山岳地帯が、
エントレ・ドウロ・エ・ミーニョ地方と
地中海の特徴を備えた内陸を自然に分離させている

Demarcated Region since 1908

VINHOS VERDES

ヴィーニョ・ヴェルデがユニークなのは、なぜ？

土壌

起源：主に花崗岩で、ドウロ川の南から地域を北西-南東方向に横切る2つの細い片岩帯があり、いくつかの場所では砂利の帯が存在する

深度：浅い

テクスチャー：ザラザラした砂や細かい砂

酸性度：中程度から高度

リン：乏しい





Demarcated Region since 1908

VINHOS VERDES

ヴィーニョ・ヴェルデがユニークなのは、なぜ？

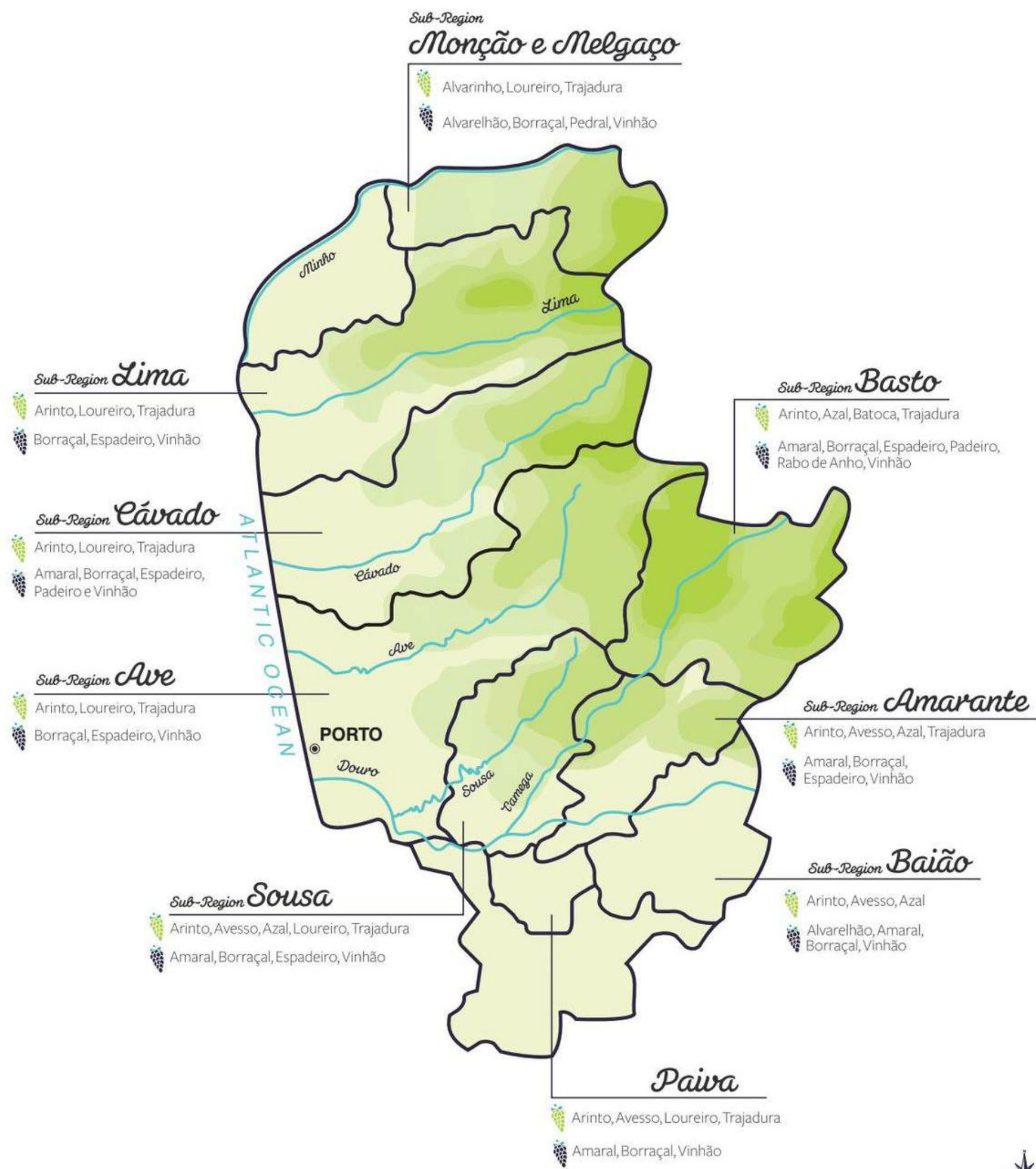
ヴィーニョ・ヴェルデ地域のような広大なワイン産地では場所によって土壌や微気候に違いがあり、推奨される品種も異なります。

よって、地域は9つのサブリージョンに分かれ、それぞれに独自の特徴があります。

アマランテ、アヴェ、バイアオン、バスト、カヴァド、リマ、モンサン・メルガッソ、パイヴァ、ソウザ

Demarcated Region since 1908

VINHOS VERDES



Demarcated Region since 1908

VINHOS VERDES

あらゆる料理スタイルに、 ヴィーニョ・ヴェルデがある

アルヴァリーニョ、アヴェッソ、など一つのブドウ品種しか使用しないヴィーニョ・ヴェルデから、さまざまな区画やテロワール、新旧のブドウの木、樽で熟成したもの、ヴィンテージワインまで、ヴィーニョ・ヴェルデは多様で、メニュー全体に合わせられます。

伝統的な料理から、一流シェフの手の込んだ料理、インド料理やアジア料理、ラテンアメリカの濃い味や辛さのある料理など、それぞれの料理に合うヴィーニョ・ヴェルデがあります。

ワインの各スタイルには独特の特徴があり、様々な瞬間に最適な選択を提供します。

Demarcated Region since 1908

VINHOS VERDES

ヴィーニョ・ヴェルデ&ガストロノミー
白ワイン

若々しく、軽やかでフレッシュ

特徴：柑橘系の色、ベースとなっているブドウ品種により、フレッシュ、フルーティー、フローラルの特徴を持つ。

ペアリング：繊細なスパイスを使った軽くて新鮮な料理。

例：メロンとエビのサマーサラダ、サーモンのクリームチーズクラッカー、ミニ野菜春巻きのフルーティーソース添え、寿司、魚のパテ、白身の肉。



Demarcated Region since 1908

VINHOS VERDES

ヴィーニョ・ヴェルデ&ガストロノミー
白ワイン
フルボディで奥深い

特徴：アロマティックでエレガントなボディ、
ミネラルの香り。

ペアリング：スパイシーな料理、魚やシーフ
ードのグリル、和食、中華料理、タイ料理。

例：鶏の胸肉のマッシュルームクリームソース
添え、カボチャのリゾットとエビのロースト、
タコとパプリカのグリル、新鮮なハーブで調理
した鯛、シーフードのリゾット、コリアンダー
とペッパーソース添えの海老、ヤギのフレッ
シュチーズ。



Demarcated Region since 1908

VINHOS VERDES

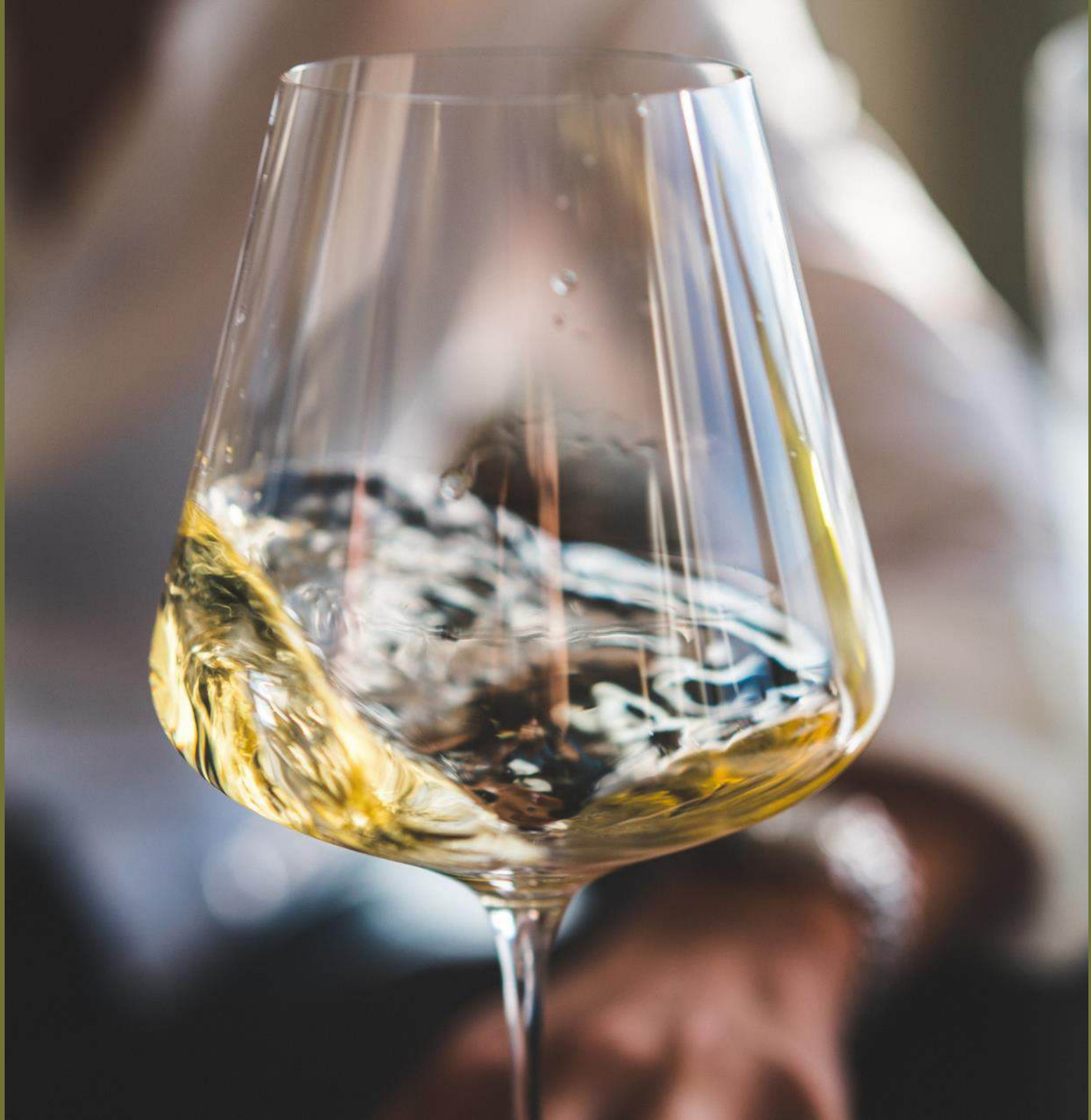
ヴィーニョ・ヴェルデ&ガストロノミー 白ワイン

しっかりしたストラクチャーで 複雑

特徴：黄金色や麦わら色、マルメロなどの熟した果実や蜂蜜の香り。複雑でストラクチャーがしっかりとした味わい、まろやかに豊潤で持続的な風味のワイン。木樽での熟成も可能。

ペアリング：上質なローストの香りとより強い味わいをもつ、香り豊かなレシピと独特スパイスのディテール。

例：ロブスターのグリル、子牛のチョップ、ローストミート。



Demarcated Region since 1908

VINHOS VERDES

ヴィーニョ・ヴェルデ&ガストロノミー ロゼ・ワイン

特徴：淡いピンクから濃いピンク色、赤い果実の柔らかい香りをもつ、若々しくフレッシュで、持続的なアロマ。

ペアリング：魚料理、シーフード、カルパッチョ、アジア・エスニック料理。

例：刺身、中華料理やタイ料理、海老、サーモンのグリル。



Demarcated Region since 1908

VINHOS VERDES

ヴィーニョ・ヴェルデ&ガストロノミー 赤ワイン

特徴：濃い赤色と、野生の木苺の香りが引き立つブドウ独特のアロマを示す。フレッシュで奥深い味わいは、非常にガストロノミックです。

ペアリング：郷土料理、スパイスを使った濃厚な味わいの料理。

例：イワシの炭焼、ロジョンエス（豚肉炒め）、肉料理、タラの炭焼きやグリル。



Demarcated Region since 1908

VINHOS VERDES

ヴィーニョ・ヴェルデ&ガストロノミー スパリング・ワイン

特徴：フレッシュな香りと複雑な味わい。残留糖分の濃度に応じて、ナチュラル・ブリュット・スパークリング・ワインからスウィート・スパークリング・ワイン、あるいはボトルでの熟成時間に応じて、リザーブ・ワインからグランド・リザーブ・ワインまでと、消費者の嗜好に従ってワインを選択することが可能です。

ペアリング：前菜やカナッペ、魚料理や肉料理、シーフードやアジア・エスニック料理。

例：前菜、天然牡蠣、焼き魚、デザート。



Demarcated Region since 1908

VINHOS VERDES

ヴィーニョ・ヴェルデ&ガストロノミー ブランデー

特徴：この地域で最も伝統的なものは、樽で熟成させないヴィーニョ・ヴェルデのポマース・ブランデーです。色は無く、主な特徴はバガス（ブドウ粕）の強く表現力豊かな香りに表れ、それは時には砂糖漬けの果物を思い出させます。

ワインの蒸留から得られるヴィーニョ・ヴェルデのブランデーは、樽熟成されるため、より複雑で滑らかです。ブランデーにはいくつか熟成のカテゴリーがあります。

ペアリング：デザート、コーヒー、またシンプルに食事の締めとして。

例：ドライフルーツ、チョコレート、ポルトガルの伝統菓子、また愛好家には、葉巻と！



Demarcated Region since 1908

VINHOS VERDES

理想的な温度で
ヴィーニョ・ヴェルデをより美味しく：

サーブ時に推奨される温度：

- › ヴィーニョ・ヴェルデの 白ワイン 8～12° C
- › ヴィーニョ・ヴェルデの ロゼ・ワイン 10～12° C
- › ヴィーニョ・ヴェルデの 赤ワイン 12～15° C
- › ヴィーニョ・ヴェルデの スパークリング・ワイン 6～8° C
- › ヴィーニョ・ヴェルデの ブランデー
 - エイジングしたブランデー/ポマース・ブランデー 15～18° C
 - エイジング無しのポマース・ブランデー 12～15° C

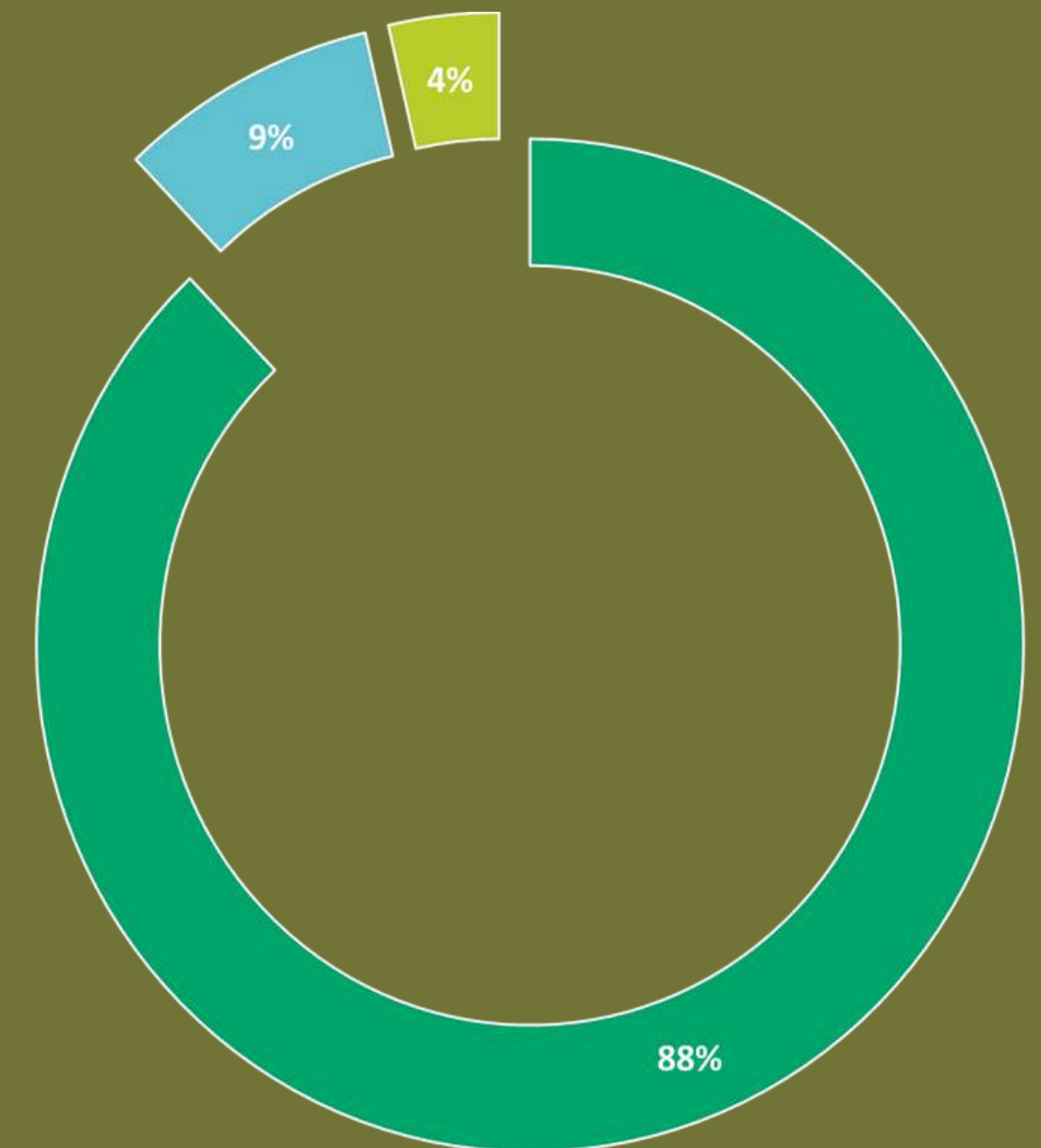




数字で見るヴィーニョ・ヴェルデ: 販売

ヴィーニョ・ヴェルデ販売2022年

- 白 66.893.041 L
- ロゼ 6.463.556 L
- 赤 2.763.836 L





Demarcated Region since 1908

VINHOS VERDES