



新規 取扱い

ポルトガルワインの世界に新しいビジョンをもたらす!

SANTOS&SEIXO

サントス&セイショー



< サントス&セイショー >

サントス&セイショーは2010年よりワイン造りをスタート。企業の設立は2014年(初リリース)。ドウロとアレンテージョ等で自社畑を所有し、醸造から熟成まで出来るだけ手を加えず、各DOで厳選されたブドウの個性を最大限に生かした高質なワイン造りを行っています。ドウロの自社畑ではサスティナブル農法で栽培。ワイナリーでは、ポルトガルワインの近代化と国際化を図り、伝統的なDOと土着品種をアピールしながらも、エレガントなテイストにこだわっています。



マネージングディレクター兼オーナー：
ペドロ・セイショー氏

ワイナリーのここが知りたい! Q&A

～ コマーシャルディレクター ルイス・マティアス氏 来日インタビュー ～



Q ワイナリーの魅力、一番大切にしているポイントを教えてください。



A 一番アピールしたいのはバランスです。バランスが取れていて上品なスタイルでワインだけでも十分楽しんで頂けます。ポルトガル料理に限らず色々な国の料理とも相性が良いです。伝統とモダンな味わいが融合した味わいです。



Q ブランド名の由来や意味合い、伝えたい事を教えてください。



A Santos do Casa fazem milagres (家にいる聖人は奇跡を起こさない) という諺を逆説的に使い、「このワイナリーはお客様の近くにいながら美味しいワインを造るという奇跡を起こす!」という意味を持たせています。印象的なラベルについてはそれぞれがワイナリーのスタッフを表し、一人だけ描かれている金色の聖人(頭に輪がある方)はオーナーを表しているのです。



SANTOS DA CASA



Q ポルトガルワインはブレンドが一般的なのですか?



A ブレンドはポルトガルワインの文化。それぞれの品種の特筆すべき個性を活かすというよりは、一つのベースの品種があり、その品種の足りない部分を他の品種で補うという発想です。V589グランデ レゼルヴァは20種のブレンド、混植 (field blend) でこれも文化の一つです。各品種が入り組んでいるので、各々の樹の名や構成比は分かりませんが、とにかく美味!



Q オススメのペアリング、現地での相性料理を教えてください。



A 地域差はありますが、メインの食材はイワシと豚肉が多く食べられています。
・Carne de Porco a Alentejana (カルネド ポルコ アレンテジャーナ) 豚肉とあさりのアレンテージョ風。白にも赤にもOK!
・Cozido a Portuguesa (コジド ア ポルトゥゲーザ) 有名な料理。塩水で豚肉の様々な部位と野菜や豆、腸詰ソーセージを茹でたポトフの様な煮込み料理。赤ワインと合わせて頂きたい料理です。

<取扱ワイン ラインナップ>

アロマティックでクリアな辛口、まさに食の友!

V612 サントス ダ カーザ ドウロ ホワイト

参考価格 1,600円

赤い果実のイメージ、モダンで上品なスタイル

V600 サントス ダ カーザ ドウロ レッド

参考価格 1,600円

早くも人気のアイテム!秋を感じる深い味わい

V581 サントス ダ カーザ レゼルヴァ ドウロ

参考価格 2,800円

樹齢80年以上の混植の畑から生まれる貴重な1本!

V589 サントス ダ カーザ グランデ レゼルヴァ ドウロ

参考価格 5,500円



上記価格につきましては全て税抜きとなっております。(2018年11月現在) 品数等、万全を期していますが万一品切れの場合はご容赦願います。