vinetur

キンタ・ド・ノヴァル、初の80年熟成トウニー・ポートを発売

樽で80年熟成させたキンタ・ド・ノヴァル初のトウニー・ポート。セラーの最古級原酒を用い、初回瓶詰めは450本。

2026年11月9日（月）



キンタ・ド・ノヴァルは11月9日月曜日、初となる80年熟成トウニー・ポートを発売すると発表した。同社はこの新商品について、ノヴァルの名でこれまで世に出たワインの中でも、最も古く希少なものの一つと説明している。

同社によると、このワインはヴィラ・ノヴァ・デ・ガイアとドウロのセラーで、古いオーク樽に入れて80年間熟成された。最終的なブレンドには、保有する原酒の中から最も古いトウニー・ポートを一部選んで使用したという。2026年の初回瓶詰めは450本のみとなった。

今回の発売は、歴史あるポートワインの造り手にとって重要な節目となる。同社によると、このワインは、古い原酒を早期に瓶詰めせずに保存するという、代々のセラーチームによる数十年にわたる判断を反映している。発表では、単一のチームやヴィンテージの成果ではなく、複数世代の醸造

家とセラーマスターが受け継いできた継続性の結晶として位置付けた。

キンタ・ド・ノヴァルのテクニカルディレクター、カルロス・アグレロス氏は、このプロジェクトには特別な責任が伴うと語った。これほどの年月を経たワインは、一世代だけで造れるものではないためだ。現チームは、自分たちが責任を担う以前から何十年もセラーで眠っていたワインを守り継ぐ者だと考えているという。

アグレロス氏によると、ブレンドは、各原酒の歴史と時間がもたらした変化の双方を尊重することを目指して組み立てられた。最終的なワインの特徴は、希少性だけではなく、樽で80年を過ごした後も保たれている「生命力」だと同氏は語った。

トウニー・ポートは、長期の酸化熟成によって色合いと風味が徐々に変化する、木樽熟成の酒精強化ワインだ。キンタ・ド・ノヴァルによると、新作の80年熟成トウニーは深い琥珀色にマホガニーの色調を帯び、非常に古いポートによく見られるオリーブグリーンの縁取りを持つ。発表とともに公開されたテイスティングノートでは、エキゾチックな木材、樹脂、バルサミコの香りに続いて、クルミ、ドライイチジク、オレンジピール、コーヒー、ダークチョコレート、タバコの葉、スパイス、ハーブが感じられるとしている。

同社によると、口に含むと、凝縮感と深みが、張りと躍動感をもたらす酸味と調和する。余韻は非常に長く明瞭で、グラスの中でも口中でも、幾重もの風味が変化し続けるという。

発表では発売価格や市場別の流通計画は明らかにされなかった。一方、瓶詰めは450本に限られ、ファインワインと酒精強化ワイン市場の最上位層を対象とするコレクター向け商品として、極めて限定的な発売となることが示された。

キンタ・ド・ノヴァルはドウロ地方およびポートワイン業界で最もよく知られる名前の一つであり、今回の発売は、大手各社がコレクターや高級ワインの購入者に向けて、より長期熟成のトウニーを相次いで発表する近年の動きに加わる。同社は今回のワインを、セラーに保管してきた古い原酒の維持と、80年熟成のブレンドを市場に送り出すための長期的な管理に深く結び付いた記念碑的な商品として紹介した。

同社によると、このワインは、樽の熟成が続く中、必要最小限の介入にとどめながら、代々のセラースタッフと醸造家が見守ってきた。この方法により、フレッシュさを保ちながら、時間とともに凝縮感と複雑さを高めることができたという。

ノヴァルにとって、初の80年熟成トウニーの発売には象徴的な意味もある。アグレロス氏は、現在このワインを担う人々は、誰がいつ瓶詰めするかも知らないまま、先代が守り続けたものを世に送り出すのだと語った。この時間の長さと継続性こそが、歴史あるキンタの営みと今回の新作の意義の中核にあるという。