

SKYWARD

April 2004

4

ポルトガル

Madeira, Portugal

マデイラ

大西洋の島は、
光に包まれる。

Hangzhou, China

中国・杭州花のなかにある華

Nagasaki

長崎坂段のその先へ

大西洋の島は、
光に包まれる。

VINHOS BARBEIRA (DEIRA) LDA
POSEIMA
CASTA: NEGRA MOLE/98
CASCO: 168
CAMPANHA: 1999/2004
DATA: 25/02/99 1/9



Special Feature

Madeira, Portugal

Text by
Tsuneyoshi Noji
Photographs by
Kinta Kimura

ポルトガル

マデira



EXPRESSAMENTE
PROIBIDO A ENTRADA
A PESSOAS ESTRANHAS
AO SERVIÇO
USE A CAMPAINHA

『ヴィノ・バルベイト』のワイナリー。今でも1本1本、ラベルを手貼りしている。作業場の窓からも大西洋の藍を望み、ワインを運び出す船の航跡を眺めながら仕事をしているのだという。地下蔵には18世紀のマデラワインも眠っていた（左ページ）。ギリシャから伝えられたぶどう品種にちなみ、『セルシアル・マルムジー』と名づけられたミディアムスウィート。



太陽が もたらした 芳香

チャーチルの小説にマデイラに欠かせないものとして登場するのが特産のマデイラワインである。マデイラワインはシェリ、ポートと並ぶ世界三大酒精強化ワインであり、ヨーロッパでは貴族的な酒として知られている。

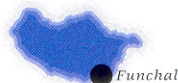
マデイラの魅力を探しに来た私はまず地元のメーカー『ヴィノ・バルベイト』に立ち寄った。応対してくれたのは38歳の情熱家、リカルド・フレイタス社長である。

「現在のマデイラを支える産業はふたつ。農業と観光業です。はるか昔の大航海時代は小麦でした。大西洋を航海する船に積み込むための小麦をつくっていた

のです。その次が砂糖。さとうきびから砂糖を抽出し、輸出していました。それからマデイラワインの時代が長く続きます。ここところは観光で成り立つ島になりましたが、それまではおよそ3世紀の間、島の経済を支えていたのはマデイラワインだったのです」

「マデイラワインができたのは偶然のことでした。初期は普通のワインをつくっていたのですが、それを船に載せて赤道付近を航海していたら、あるとき、太陽熱で加熱され、芳香の強い酒に変わっていたのです。ワインの変質に気づいた船員は捨てようとしたのですが、もったいないのでひと口味見してみました。すると意外にも、その液体には深い味わいがあると感じたのです。以来、私たちは製造工程に太陽熱で加熱する作業を加えました。こうして独特のマデイラワインを製造するようになったのです」

Special Feature Madeira, Portugal



ったのです」

普通のワインは樽にいれて熟成する時、温度、湿度を一定にする。ところがマデイラワインは酒精（島のぶどうからつくったブランデー）を添加した後、太陽熱で室温が50度以上にもなる石室に半年の間、放置するのだ。

「大きな樽にいれて下からガスの火で熱しているメーカーもあります。しかし、うちは昔ながらの製法を大切にしています。手間がかかっても、これまでどおりのやり方が上質な製品をつくると信じていますから」

マデイラワインにおけるもうひとつの特徴は、すべて島のぶどうだけでつくられていること。島には平地が少ない。ぶどうの耕地の大半は急斜面にある。手間がかかるわりに収量は少なく、すべてのメーカーの製品を合わせても年間で約700万本しか生産できない。ポ

トやシェリーならひとつのブランドで生産する量であり、マデイラワインは実に希少な酒なのだ。

だが、量が少ないことはマデイラワインを特別な存在にした。ヨーロッパでは「貴族的な酒」として扱われ、シャンパンの普及する19世紀の終わりまで、パーティーやディナーの席で乾杯に使われたのはマデイラワインだった。アメリカが独立宣言パ



ヴィノ・バルベイトの創業者は歴史研究家でもあり、マデイラに関する古書を収集していた(右下)。1957年に瓶詰めされたブアル種のマデイラワイン(上)とリカルド・フレイタス氏(下)。

マデイラワインの熟成には太陽の光がもたらす高めの気温が重要。普通のワイン蔵と違い、明るい日差しが入る貯蔵庫(左ページ上)。深い琥珀色、フルーティでリッチな香りをもつ1957年のブアル種(同下)。

マデイラワインは
マデイラのものだけでできている。
島独特の高貴品種ぶどう、
聳える山々から湧き出す水、
潮の香りを含んだ暖かな空気。

