もっと知りたい！酒精強化ワイン

酒精強化ワインに詳しくなれば、ワインの楽しみが一段と広がります。酒精強化ワインは筆記試験やブラインドテイスティングでも出題の確率大！

文・石井もり子

食事の前の持ち合わせや食後に寄ったバーで、あるいはレストランでの食前食後酒に、なにをオーダーしていますか。次回はぜひフォーティファイドワイン（酒精強化ワイン）を試してください。

食前酒として最もよく知られているフォーティファイドワインがシェリーです。「でもシェリーをお願いで、バッとグラスがでてくればいいけど、タイプとか銘柄とか聞かれてもわからない」、「食前酒にポートお願いしますじゃ、NGなの？」という方は、以下を読んでいただければ明日から自信をもってオーダーできます。ソムリエ協会の資格取得を目指す方も一次の筆記では必ずフォーティファイド関連の問題が、二次でもでる確率が高く必読です。テイスティング対策にいろいろ試したい方はオーセンティック・バーへ行きましょう。ワインバーよりポートやシェリーが揃っています。カウンターでバーテンダーの話を聞きながら並べて飲むと違いがよくわかります。

では、まずはフォーティファイドワインとはなにかです。英語のFortifyは「強化する」の意味で、その名の通り、醸造過程でブランデーなどアルコール度数の高い酒を加え保存性を高め独自の風味をもたらしたワインです。酒精はアルコールのことですから日本語名はまさに直訳です。

俗に世界三大フォーティファイドワインとされるのが、スペインのシェリー、ポルトガルのポートとマデイラです。いずれの産地も大西洋航路の良港を有し、ワインは船でイギリスを中心にヨーロッパ諸国、さらにはアジア、新大陸へと運ばれ、長い航海に耐えるために酒精強化の手法が発達しました。また16世紀末にスペインに代わり大西洋の覇権を握ったイギリスは、三大フォーティファイドワインを大量に輸入消費するだけではなく、生産にも関わり若いワインを買い付け熟成させ製品へと仕上げるシッパーと呼ばれるワイン商を現地に所有、生産流通の実権を握っていました。実際、近年までかなりのポートやシェリーが樽でイギリスへ送られブリストルなどイギリスの港町でビン詰めされていました。今では産地内でのボトリングが義務付けられていますが、生産者名や銘柄名に英語名や英語風の発音が使われ往時の面影が残されています。

はかにもイタリアのシチリア島のマルサラ、フランスのミュスカ・ド・ボーム・ド・ヴニーズやヴァンニュルスなどの酒精強化により発酵を止めブドウの甘さを残したヴァン・ド・ナチュレル、ピノー・デ・シャラントなどブドウ果汁にブランデーを加えたヴァン・ド・リクールなどがあります。

スペイン内陸のセビリアから大西洋に向かい車を飛ばし一時間ほど、土壌がまぶしいほど白くなったらそこがシェリーの産地。石灰岩質のアルバリサ土壌が香り高いシェリーを育みます。シェリー産業の中心地がヘレス・デ・ラ・フロンテラ（辺境の町ヘレスの意味）を古代フェニキア人はヘラ（Xera）と、スペイン人はヘレス（Xérez）と、中世にこの地を支配したムーア人はシェリシュ（Sheriah）と呼び、イギリス人はそこからこの地の酒をシェリー（Sherry）と呼び、その結果、正式名称がヘレス・ケレス・シェリー・イ・マンサニーリャ・サンルカール・デ・バラメーダ（Jerez-Xérez-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda）、通称シェリーとなりました。

辛口シェリーはパロミノ種からつくる白ワインをベースとしています。甘口にはペドロ・セメネス種とモスカテル種が使われます。ブドウ栽培の中心は、シェリーの大手生産者が集中するヘレス・デラ・フロンテラ、グワダルベ河の河口に広がるサンルカール・デ・バラメダ、カデス湾に面したエル・プエルト・デ・サンタ・マリアの町を結ぶ三角地帯です。ヘレス地方の夏は暑く乾き気温が40度を超える日もあり、パロミノはこの過酷な環境下、保水力の高いアルバリサ土壌が冬場に降った雨を土壌中に閉じ込めた水分をミネラル分とともに吸い上げ小粒で小さな房を実らせます。

シェリー独特の味わいは、ソレラ・システムと呼ばれる独自の熟成手法により育まれます。まずはワインにグレープ・スピリッツを添加し樽に入れ熟成させます。樽はアメリカン・オーク製で熟成庫には3段から5段の高さに積まれています。天井の高い蔵に樽を経て黒く変色した樽が積み重ねられた列が壮観と続く様は圧巻です。

一般に最も熟成が進み瓶詰めの段階を迎えたワインは最下段の樽に入っています。この最下段をソレラ（「床の上」の意）と呼び、上の段をクリアデラと呼びます。瓶詰の際にソレラの各樽から全量ではなく一部を取りだします。その後ソレラの次に熟成のすすんでいる第1クリアデラの樽からワインを取りだしソレラの樽に、このパターンが繰り返されゆっくりと熟成していることを発見したワイン生産者は、グレープ・スピリッツを添加したワインを高温下で熟成させることを思いつき、現在のマデイラワインを造りだしました。

マデイラの個性をうみだす高温熟成には2つの方法があります。まずは屋根にガラス窓のある専用倉庫（カンテイロ）に樽を並べ太陽熱を利用して熟成させる古典的な手法。夏は室温が50度近くまで上昇します。もうひとつはワインの入ったタンクの内部か外部にパイプを通らせ高温の湯を循環させワインを人工的に温めるエストーファと呼ばれる手法でスタンダード・クラスのマデイラ造りに使われます。

マデイラには最低3年の樽熟成が義務付けられ、スタンダード・クラスはポートと同じく品種・ヴィンテージをブレンドする場合が多く、この場合はセコ（辛口）、メディオ・ドルス（中甘口）のように甘口の度合いが表示されます。さらに最低10年樽熟成させたものはスペシャル・リザーブ（Special Reserva）、最低15年熟成させたものはエクストラ・リザーブ（Extra Reserva）と表示できます。

また伝統品種を単一で85%以上使用した場合は品種名を表示できます。甘辛の度合いが品種ごとに定められて、代表的な品種がセルシアル（辛口）、ヴェルディーリョ（中辛口）、ボアル（中甘口）、マルヴァジアあるいはマルムジー（甘口）です。現在、マデイラ島で栽培されているブドウの9割は品種表示のできないティンタ・ネグラ・モーレで、品種表示マデイラは貴重なワインです。同様に表示品種を100%使い最低20年樽熟成させた単一収穫年のヴィンテージ・マデイラも貴重品ですが、50年、100年前のヴィンテージ・マデイラがいまだ市場にでています。

残念なことには日本で消費されるマデイラの大半がマデイラ・ソースなど料理用です。食前食後酒としてはもちろん、中辛（1）や甘口のマデイラは中華料理に入れてみるのもよいです。ぜひ一度試してみてください。

◆マデイラ セルシアル 10年

ワインショップ・バーベイト
5,500円
ポルトガル
ポルトガル
ポルトガル