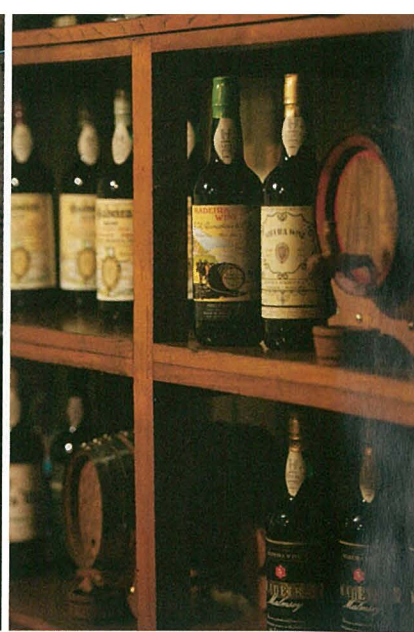


ファンシャル市内にあり、見学ツアーの最後に試飲・購入も可能。



伝統的な造りに取り組む「ボルジェス」。



ボルジェスさんは姉妹でワイン造りを行う。



H.M. Borges
ボルジェス
Rua 31 de Janeiro, 83, Funchal
Tel.291-223-247
www.hmborges.com

船には交易品としてワインも積み込まれていたが、灼熱の赤道下を進む数カ月に及ぶ航海により酸化。商品にならず本国へ持ち帰ると、甘やかなワインに化けていたという。以後、インド航路には大量のワインが積まれ、故意に酸化させて帰港。『vinho da roda』旅する葡萄酒は、桁違いの価値で取り引きされるようになる。

さらに、保存性を高めるためブドウスピリッツが加えられるようになり、芳醇な甘さのマデイラワインの原型が18世紀ごろに完成をみる。

約27万人が暮らす島は平地が少なく、崖とも言えるような急斜面に石積みの段々畑が築かれ、パッチワークのようにブドウ畑が広がっている。自社農園をもつワイナリーは2社のみで、ブドウ農家は1,500を数える。総耕作面積は約500ha。畑に等級はなく、高度・地形に適したブドウ品種が蔓を伸ばす。

8月〜10月に収穫されたブドウは压榨後、品種や糖度、発酵段階に応じアルコール度数90%以上のブドウスピリッツが添加（『酒精強化』される。甘さの理由は、糖分が残る発酵途中でスピリッツを加え、強制的に発酵

を止めるためである。

添加後、数カ月の安定期を経て加熱処理。加熱は先の「エストウファジェン」と「カンテイロ」の2通りに分かれる。

「エストウファジェン」は、いわゆるスタンダードワイン用で、45〜50℃に保たれた巨大なステンレスタンクで3カ月以上加熱後、最低2年熟成させる。

長期熟成をめざす高級品は「カンテイロ」方式が採られ、冒頭のような陽光差し込む30℃前後の屋根裏でゆっくりと加熱熟成を進める。



1日2回、酒精強化のタイミングを測る。

Vinhos Barbeito
バルベイト
Estrada Ribeira Garcia Parque
Empresarial de Câmara de Lobos -
Lote 8 Câmara de Lobos
Tel.291-761-829
www.vinhosbarbeito.com

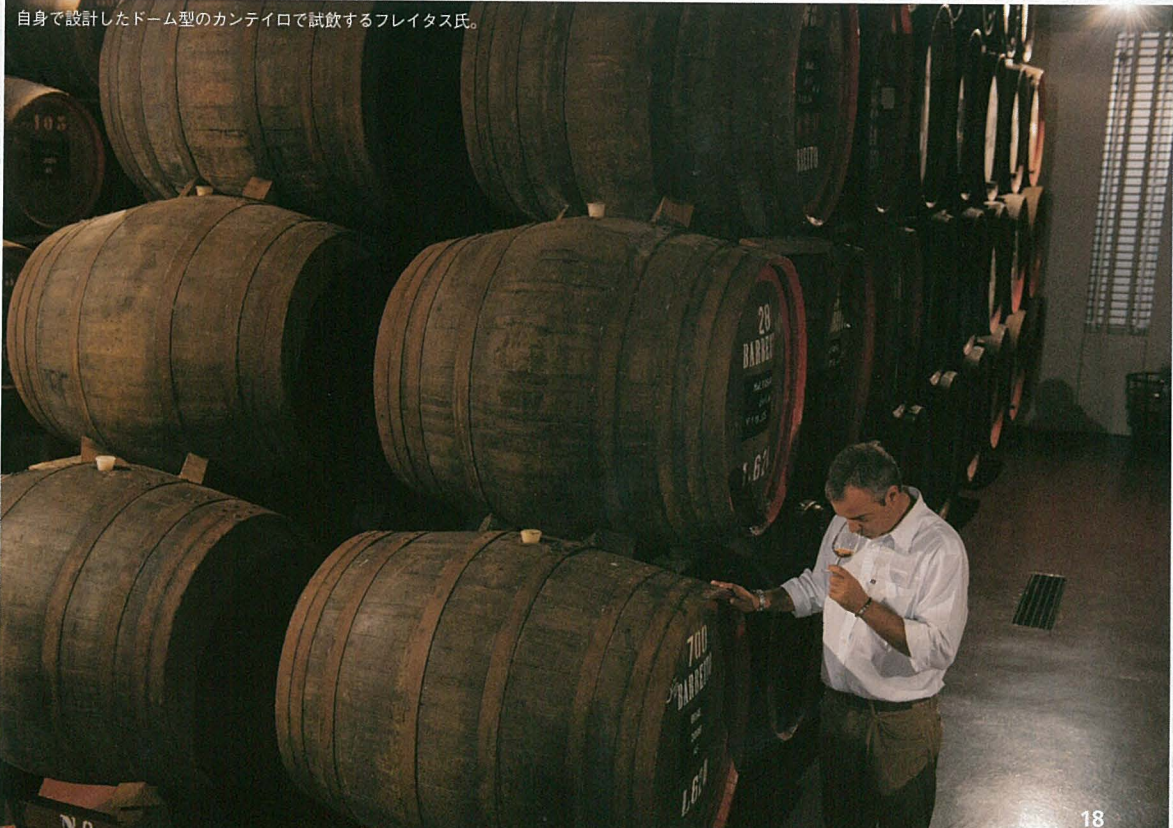
復活したブドウ品種「バスタルド」。
数年後に商品化予定。



発酵途中のため泡立つブドウ果汁。



バルベイトは日本市場の7割を占める。



自身で設計したドーム型のカンテイロで試飲するフレイタス氏。

ワイナリーもある。

「エンリケス&エンリケス」はその1社である。通常、マデイラワインはオークの古樽で寝かせるが、ここでは新樽やバーボン樽も使用する。

「古樽を使うと古樽の味にしかならない。新樽は木の香りが強すぎると思われがちですが、意外と樽香が弱い。逆にブドウ本来のアロマが表に出てくる」

ブドウのポテンシャルと、モモやレモン、リンゴ、ナッツ、バナナ、海風などに例えられる複雑なアロマをいかに引き出すか、CEOのアンベルト・ジャルディム氏は腐心する。

ほかに、酒類によっては瓶詰め直前に9℃の低温で保管することでキレを良くしたり、食中酒としても楽しめる超ドライなワインを造るなど、多面的に工夫を重ねる。

新派もう1社は、「バルベイト」。代表のリカルド・フレイタス氏は、エストウファジェン用の新構造ステンレスタンクを開発。90℃の熱湯管ではなく、タンク全面を70℃で包むように加熱することで焦げ臭がなくなり、「驚

試行錯誤は続く。

この2社をはじめ、7隻の船により、マデイラワインはいまも地上で大航海の海図を広げている。半世紀ぶりに甦るバスタルドや新しい取り組みから生まれる褐色のワインは、どのような太陽の余韻を含んでいくのか。実験的な芝居も多かったシエイクスピニアは、その様子を自身の戯曲にこうなぞらえるはずだ。

『終わりなければすべてよし』。だが、物語の結末は文豪も知らない。まばゆい島の太陽とブドウの共著により、樽の中でいまゆっくりと書き直されている最中である。