

ガストロノミーの未来を拓く

グルメジャーナル

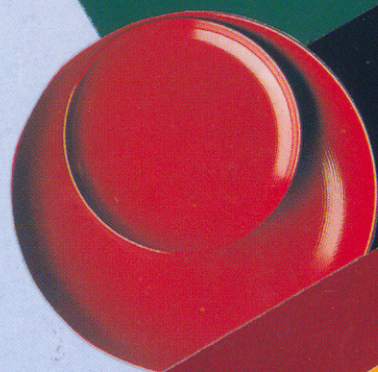
GOURMET
JOURNAL

2

月号

VOL.227

ワインとの関係から考える
日本料理の可能性
コンセプト、業態、配置
ホテルのダイニング



730yen

ノスタルジーをポルトガルの島から「マデイラ」ワイン

「太平洋の真珠」と呼ばれるマデイラ島に

「Vinhos Barbeito」ヴィニョス・バーベイト社を訪ねる

昔から行ってみたかったワインの産地にマデイラ島がありました。マデイラ・ワインの不思議を確認したかったからです。ポルトやマルサラ、シェリーを訪れたときもそうでしたが、何か、フォーティファイドワインには「魔力」を感じます。1419年、ポルトガルの探検家によって発見された面積740平方キロメートルほどの小さな島で、嘗てはヨーロッパからアメリカ大陸やアジアへ向かう航路の寄港地として大切な役割を果たし、繁栄していました。マデイラで造られたワインは保存性を高めるためアルコールが添加され、新大陸に向かう船底で樽に寝かされ、自然に酸化熟成して独特の風味を持つワインとなりました。リスボンを離れる飛行機の中で、マデイラ・ワインを、現在までのように維持し、発展させているのにか益々好奇心が沸いてきました。

ワイン＆ワインカルチャー

田辺由美

品質にエネルギーを注いだ、
Ricardo Freitas リカルド・フ
レイタス氏

丁度、収穫が始まる9月上旬に時期を合わせてマデイラ島を訪問しました。リスボンから南西に1000kmほど、カナリア諸島の北部に位置するマデイラ島には殆ど砂浜がありません。隆起した岩山は標高2000m、海岸線は全て入り組んだリアス式の切り立った断崖です。

到着した翌朝、フレイタス氏の車で、まず、ブドウ栽培地を見てまわりました。マデイラでは唯一、赤品種でスタンダード・マデイラとなるティンタ・ネグラ・モーレ種の収穫が始まっていました。この品種を皮切

りに、徐々に山岳地帯で栽培されるセルシアルまで数種のぶどうが数日から数週間の期間をおいて順に収穫されていきます。島全体に切り立った岩山にへばり付く蔦のようにぶどうが栽培されています。手入れも、収穫も土地の人でなければ難しい作業です。

「マデイラではぶどう栽培農家とワイン生産者が分業しています。ですから、収穫時期にはこのように一軒一軒栽培農家を廻り、品質のチェックそして、栽培者との良い関係を保



ティンタ・ネグラ・モーレの収穫



斜面に広がる畑

つようにしています。それぞれの村、地域に私の品質に対する考え方を理解してくれる栽培者や協力者がいてくれるため、『品質ありき』と対外に言えるのです。」とリカルド・フレイタス氏。彼はバーベイト社の3代目で、創業は1947年、マデイラとして新しい会社と言えます。現在はリカルドとその兄弟そして、日本の木下インターナショナル株の共同経営です。

1991年に完全に後を継いだリカルド・フレイタス氏は、それまで樽などのバルクでの販売を止め、1993年、すべての生産を壘詰め切りに換えました。マデイラでは画期的なことで、瓶詰めワイン100%を始めた最初の生産者でした。また数年前、色づけと甘味のために行なわれていたカラメルを追加を止める決定をしました。これにより、



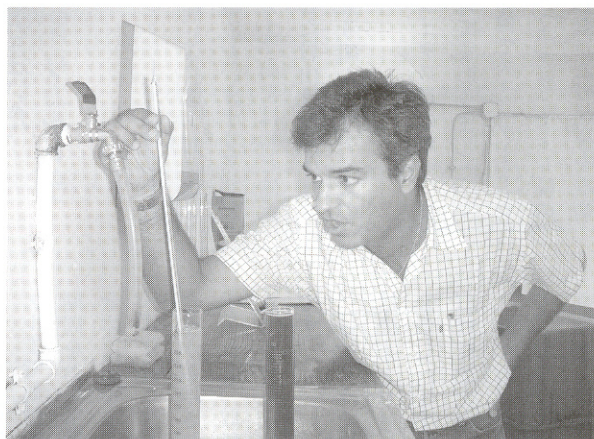
マデイラの熟成室と社長のリカルド・フレイタス氏

バーベイトは一般的なマデイラと比べると、少し辛口で色も薄めですが、デザートワインとしてのみでなく、食事にも合うスタイルのワインを目指す方向性が出てきました。また、自然な熟成方法を取り入れることにより、劣化や極端な酸化を和らげ、可能な限り自然に複雑で、素晴らしいマデイラを造ることに先鞭をつけたと言っても過言ではありません。

特徴的な熟成方法がマデイラ・ワインの個性を生み出す

収穫されたぶどうは全て、首都フンシャルから数10キロ離れた、バーベイト社の発酵セラーに持ち込まれます。朝早くから、カマラ・デ・ロボス地区やサン・ヴィンセンテ地区の契約栽培農家によって運ばれてきたティンタ・ネグラ・モールのぶどうの糖度を慎重に測り、どのようにランクを付けるのもリカルド・フレイタス氏の仕事です。「嘗てはこれほどきめ細かくはぶどうの品質をチェックしていませんでした。フォーティファイドだからと言って適当に収穫したり、糖度、酸度のチェックを甘くしていたのでは世界に誇れるマデイラは造れませんから、収穫時期は殆どここに陣を構えています。」と細かな指示を出していました。

そして、熟成セラーはフンシャル市内から直ぐの場所にあります。マデイラは2つの熟成方法があります。スタンダードのマデイラの場合、酒精強化されたワインはエストフ・ア・デ・カロール (Estufas de Calor) と呼ばれる、人工的に熱い温水を配した樽の中で熟成されます。「70〜80℃のお湯を流す」とワインは47〜52℃になります。そのまま3ヶ



糖度を厳しく計る

月ほどおいておきます。ティンタ・ネグラ・モール種だけにしかこの方法は使っていません。ヴィンテージ・マデイラや3年以上熟成させるマデイラはフレイタス氏の住居もある敷地の広大な倉庫に運ばれ、カンテイロ (Canteiro) と呼ばれる暖かい貯蔵倉庫でゆっくり加熱熟成が行なわれます。「樽は全てフレンチオークで、2万5000リットル入りのクーパ (大樽) と更に長い熟成 (5〜10年) のものは450リットルの樽で行ないます。そして、樽によって、バツキが出ないように、樽の位置を時々動かします。温度管理が大切で、屋根を通しての太陽からの自然の熱を調節します。樽と言葉を交わしながら熟成状況を見ているというのが現実です。樽の空気を循環させる装置は2003年に設置しました。」新しい技術を導入しながらも、伝統を守り品質にこだわる姿がここに見られました。

【マデイラで栽培されている品種】

Sercial (セルシアル)

600〜800mと高地で栽培されるポルトガル原産の品種。楕円形の果実は緑がかった黄色。強い酸が特徴。酸のしっかりとした、ドライでエレガントなマデイラとなり、優れた長期熟成型。

Verdelho (ヴェルデーリョ)

400〜600mのやはり高地で栽培されイタリア原産ともいわれる品種。よく熟すと金色になり、果肉は固く豊かな甘味を持ち、テーブル・グレープとして食用にも使われる。味のしっかりとした濃厚なミディアム・ドライ・タイプになる。

Bual (ブアル) 又は Boal (ボアル)

ポルトガル原産で、標高300〜400mの暑い地域で栽培。固く緑がかった黄色で甘く、やがて熟して金色となる。ミディアム・ドライの良質のマデイラとなる。

Malvasia (マルヴァシア)

最も暑い低地で栽培。クレタ島原産で、緑がかった黄色でやがて熟して金色になる。甘さがしっかりとあり、優美でアロマが良い。

Tinta Negra Mole (ティンタ・ネグラ・モール)

唯一の赤品種。島の広い範囲で栽培されている。色合は濃く熟すと濃厚な甘味を持つ。果肉は軽く、香りは淡いが、アロマと酸と糖のバランスの取れたマデイラとなる。

【テイastingコメント】

今回は17種類のマデイラを試飲しました。そのなかから幾つかを紹介します。

1. Barbeito Single Harvest 1996 "Tinta Negra mole" Medium Dry

3000本の生産量しかない特別ボトル。1995年から始めたヴィンテージ・マデイラ。残糖分67.3g/lのミディアムボディで飲みやすいタイプ。アルコールと糖分のバランスが良く、アペリティフとして冷やして楽しむことも出来る。

2. Barbeito Sercial 10 years Old Reserve Dry

100%セルシアル種で造られ、残糖は41g/l。クルミやアーモンドの種のような香りはっきりとあり、非常に上品な香を持っている。スワリングすると香が増幅しエレガントで若さがある味わいを持つ。

3. Barbeito Verdelho Colheita 1998 "Cask No. 12" Sample Medium Dry

コルヘイタとは7年から12年の樽熟したマデイラに付けられる呼称。まだ、バレル・サンプルだが、琥珀色で非常に照りがあり滑らかな味わいを持つ。

4. Barbeito Boal Colheita 1999 "Cask No. 46" Sample Medium Sweet

マデイラのグレート・イヤー。最初の印象はパッションフルーツの香があり、酸のしっかりとした感じが良く出ている。バランスが良く、複雑さがある。

5. Barbeito Verdelho Frasqueira 1981 Medium Dry

900本/500ml、360本/750mlと言う非常に限られた生産量。今年、瓶詰めされたばかりのマデイラ。酸がしっかりとあり、琥珀色の輝きと深い味わいが良い。フォアグラなどに合いそう。

バーベイト マデiraワイン

世界三大酒精強化ワインのひとつとして、世界各国で愛され続けるマデiraワイン。バーベイト・マデiraワインは、その品質の高さから国内販売量No.1の実績を誇る信頼のブランドです。



～マデiraワイン～

ポルトガル領マデira島が原産の世界三大酒精強化ワインのひとつ。マデira島は「大西洋の真珠」とも呼ばれ、リゾート地としても親しまれています。

スタンダード(3年熟成)

使用品種: ティンタ・ネグラ・モーレ種 100%



(750ml)



(750ml)



(375ml)

新発売

左から:
スイート・ブレンボトル: 参考価格2,940円(税込)
ドライ・ブレンボトル: 参考価格2,940円(税込)
スイート・ブレンボトル・ハーフ: 参考価格1,659円(税込)

シングルヴァリエタル・シリーズ(10年熟成)

使用品種: 各白系葡萄品種 100%



参考価格 各4,358円(税込)(750ml)

セルシアル10年(辛口)

酸味と甘さのバランスが良い辛口。食中酒として良い。

相性: 料理全般、特に中華料理とは抜群の相性

ヴェルデーリョ10年(中辛口)

バニラの風味とバランスの良い酸味。複雑で豊かな後味。

相性: シャモのテリーヌ、チーズトースト、ドライハムなど

ブアル10年(中甘口)

調和の取れた酸味と、滑らかでふくよかな口当たり。

相性: ブルーチーズ、カステラ、クレムブリュレなど

マルヴァジア10年(甘口)

フルーティーで滑らか。豊かな甘さと長く心地よい後味。

相性: スイーツ、レズン、熟成したチェダーチーズなど



バーベイト社リカルド・フレイタス
世界に誇れる素晴らしいマデiraワインを造ることに情熱を燃やし、伝統を重んじながらも、高品質のワインを造り出すため次々と新しいことに挑戦しています。

Passion for Good Life with Good Wine
総輸入発売元 KICO 木下インターナショナル株式会社
<http://www.kinoshita-intl.co.jp>
※マデiraワインはお酒です。飲酒は20歳を過ぎてから。



マデiraのドウ畑



マルヴァジア種

少しマデiraの歴史の話

リカルド・フレイタス氏はリスボン大学で歴史を学びました。また、創始者の祖父は「コロンブス博物館」をファンシヤル市内につく

り、今ではコロンブスのコレクションとしては世界一のミュージアムです。そこで、リカルド・フレイタス氏から面白い説明を受けました。「マデiraが赤道付近を航海している間に太陽の熱で加熱され芳香の強い、深い味わいのワインとなり有名になったのですが、その後、東インド会社は1850年頃からわざわざインドまでマデiraを運んでそれを持ち帰ってきたのですよ。インド帰りのマデiraとして「Inho da Roda India」ラベルに書かれ珍重されていました。

きつとその頃のマデiraが日本にも入っていたはず。19世紀後半のアメリカで流行っていたマデiraは旅に強いこともあり、下田に着いたペルー将軍の船の荷物として日本に入った記録はあるようです。ニューワールドへの航路が開け、サトウキビの島マデiraは、南アフリカの喜望峯と同じように大切な寄港地としての役目を果たすようになり、そして、マデiraというワインが生まれる必然性があつたのです。

●カステラとマデira●

京都で「京料理とワインを楽しむタベ」が木下インターナショナル(株)と(株)タキモトの共同企画で食雑誌で高い評価を受けている京料理の老舗「あと村」において開催されました。デザートに出されたのが、バーベイト・ブアル10年と長崎カステラの老舗文明堂謹製「特選」でした。桐の箱に入った『特選カステラ』の味わいはもとより、皆をうならせたのが、マデiraとの相性でした。カステラも元を正せばポルトガルのお菓子です。合わないはずはないと思いますが、ここまで合うとは参加者もびっくりしていました。



木下インターナショナル(株) 木下康光社長(左)と筆者