平成4年12月15日第三種郵便物認可　平成23年10月7日発行(毎月1回7日発行)第30巻第10号

ガストロノミーの未来を拓く

グルメジャーナル GOURMET JOURNAL

10月号
VOL.295

30th ANNIVERSARY

素材の特徴を生かす
おいしい肉料理

菜譜の組み立てから考える
中国料理の魅力

730yen

木下インターナショナル㈱主催 マデイラワイン32アイテム グランドテイスティング

テイスティング・コメント／田辺由美

マデイラワインの名門バーベイト社と木下インターナショナルのパートナーシップ20周年を記念して、マデイラワイン32アイテムを一堂に並べたテイスティングが行われました。バーベイト社は1946年に現社長の祖父に当たるマリオ・バーベイトによって創立され、今から30年前の1979年に木下インターナショナル㈱の資本参加を得て、今ではマデイラのリーダー的存在です。来日したリカルド・フレスタ社長の講演でおそらく現存するマデイラとしては最も古い1795年にまで遡るワインを含む32種類のマデイラをテイスティングし、そのフィネスに圧倒されました。

最初のグループはバーベイト社の新しいスタイルを十分に表現した、21世紀のマデイラが並べられました。説明に立ったバーベイトのフレスタ社長は大きな改革の内容を「最も大事なことは原料のぶどうで、契約農家との関係を密にし、何度もぶどう栽培農家を訪ね品質のぶどうの大切さを理解してもらうよう努めています。また、伝統的に行われていた色付けのカラメルの使用をやめました。20年間の木下インターナショナル㈱とのパートナーシップとEUの援助を得て品質のレベルも2004年に完成し私が求めるマデイラのワインが醸造できるようになりました。そして、絶滅しつつある古来品種のテランテスの復活も考えています。エレガントで味わいの違ったバーベイトの求めるマデイラで!」とのコメントに続いてワインの試飲が始まりました。今回は32種類の中でも特徴的なワインを紹介します。

バーベイト社の新しいコンセプトを知るフラッグシップアイテム

フラッグシップのバーベイト社の顔、木下インターナショナル㈱が輸入を始めた、ブランディーズ社とドリヴェイラ社のマデイラも紹介されました。ブランディーズ社のマデイラは、マスキュラン(紋海時代のマデイラ、ドリヴェイラは優しい味わいの伝統的なマデイラ、バーベイトはシルキーなエレガントさを持つ近代的マデイラ、「ベスパー・マデイラ」とそのスタイルの違いを知る機会となりました。

Barbeito Single Harvest 2000
バーベイト・シングル・ハーベスト2000
品種：ティンタ・ネグラ80%、醸造：50%は早めに収穫したぶどうを使い糖を残すようにしている。フレンチオークで熱成、3061本の生産量

「色合いは淡い琥珀色で、新鮮さを感じました。口中での酸の素晴らしさ、そして最後にタニンが全体に感じ、ティンタ・ネグラのボディを感じることができました。ティンタ・ネグラのぶどうの味を伺います。」

Barbeito VR Reserve LOTE2
Casks [2d & 4d] Medium Dry
バーベイト VR リザーブ ロット2
カスク[2年&4年]ミディアムドライ
品種：ヴェルデーリョ610ℓとアリーケート仁生が少しおり、カスク84は凝縮感と酸と甘味のバランスが優れていました。このブレンドによって特徴のあるキユヴェとなった。

「淡い色合いでありながら、このマデイラは優しい香りとデリケートな味わいを持っています。酸味をあまり感じさせないしっとりとしたスタイルです。オレンジピールにチョコレート、プルーチーズと合わせてみたい。」

Barbeito Verdelho Reserve
10Years Old Medium Dry
バーベイト ヴェルデーリョ リザーブ10年
ミディアムドライ
品種：ヴェルデーリョの12～13年熟成したヴィンテージをブレンド、醸造：6500ℓのフレンチオーク樽に熟成されているキユヴェを慎重にブレンドした。

「ワインと表現したくなるマデイラ、ラムの香り、色々な化合物をもったケーク、醤油香等には縁遠く口中をころがして、料理と一緒に飲みたい味わいでした。特に爽やかな口当たりは、和食との相性も良いでしょう。」

Barbeito Boal COLHEITA 2001
Cascos 46&84 Medium Sweet
バーベイト ブアル コリェイタ 2001
ミディアムスイート
品種：ブアル100%、醸造：2009年にボトリングを行った。カスク46はデ

Barbeito Malvasia Old Reserve
10Years Sweet
マルヴァジア オールド リザーブ10年 スイート
品種：マルヴァジア、醸造：6200ℓのフレンチオークで熟成したマルヴァジアのカスクの中から良いものを慎重にセレクトし、それに古いヴィンテージのマデイラをブレンド。

「マンゴーを感じる甘くフルーティなボディ、酸味のバランスが良く、ブランディーズ社のマデイラとしては残糖分があまり感じられない、ドライフルーツやナッツの香りを持つ個性を味わい。

木下インターナショナルが新たに輸入を始めたブランディーズ社のマデイラとバーベイトとの比較

Barbeito Coilheita 1995 Single
Cask 23 Medium Sweet
バーベイト コリェイタ 1995シングルカスク
23ミディアムスイート
品種：ティンタ・ネグラ、醸造：マデイラの唯一の赤品種で高級マデイラには使

▲マデイラの説明を行うリカルド・フレスタ社長(左)
▲バーベイト社とのパートナーシップ20年を迎えた木下インターナショナル㈱木下康光社長(右)
▶2008年11月に完成したバーベイト社マデイラ醸造所

Blandy's Verdelho 1968
ブランディーズ ヴェルデーリョ1968
36年間、アメリカンオークで熟成し、凝縮感、糖度のバランスが良く、1994年に瓶詰められた。ブランディーズ社はアメリカンオークを主に使っているが、古い樽の場合はこの違いは出ないようにブレンドの味わいには出ないとない。

「綺麗な明るいマホガニー色で甘さとボディ、酸味のバランスが良く、ブランディーズ社のマデイラとしては残糖分があまり感じられない。ドライフルーツやナッツの香りを持つ個性を味わい。

Barbeito Boal 1957
Tradium Sweet
バーベイト ブアル 1957 トラディアムスイート
現社長の祖父に当たるバーベイト社の創立者が自社樽、"カニニ"のぶどうを原料に造った大切な古酒、約40年後の1995年にボトリングされている。

「エッジにはっきりとしたマデイラらしいグリーンの味があり、穏やかなマホガニー色、干し柿、干したイチジクそして重や黒砂糖の甘い香りに加え樟草や煮巻の香りと祝いたバラの香りが複雑に重なり合い、グラスから芳香が漂います。柔らかな酸味のバランスが良く、なめらかなロードのような舌触りとしっかりとしたボディを持ち、どっしりとした味わいが感じられます。口中でのフレーバーもしっかりあり、長い余韻としてアフターまで続く複雑性はヴィンテージを感じさせない、ヴィヴィッドがあります。アルコールの余韻となる逸品です。

1928年から1795年までのマデイラの古酒を味わう

熟成がピークに達するも、マデイラではデシメイラと呼ばれる60年のカスクの寄贈に移され大切に保管される。これによって、マデイラが完成しの接触が無酸化熟成を経て、現在の完成へと進んでいく。これらの古酒は、デシメイラに大切に保管されていたワインを今回のみに特別に瓶詰めした、二度と飲めない逸品である。

D'Oliveira Bastardo 1927
ドリヴェイラ バスタルド 1927
ポルトガル本土のポート、ダン、バイラーデで一部栽培されている、糖度の高くなる品種、高級な種とは言えないが、かつてはマデイラで栽培されており、ヴィンテージの古いワインに樽がに残っているだけになった。

「日本人がこの色を表現すると、琥珀色というよりは褐色に近い。ほのかなワインの香りがします。ドライフルーツやナッツの香りを持つ個性を味わい。

Blandy's Bual 1920
ブランディーズ ブアル 1920
65年間、伝統的なカンテイロシステムで熟成されていた、ブランディーズのワインがいかに凝縮感があるかを知る逸品。「ブランディーズのこのマデイラを試飲して、甘さと綺麗に残るのが印象的な熟成感であると信じます。色は赤みを帯びた琥珀色、美しい。ヨード系の香りとナッツのニュアンスが感じます。

最も古いヴィンテージは1795年

Barbeito Malvasia 1993
COLHEITA SINGLE CASK 3n Sweet
バーベイト アルヴァジア 1993 コリェイタ
シングルカスク3nスイート
品種：マルヴァジア、醸造：収穫したぶどうの5000kgだけで造った、フレスタ社長がデイラの古酒を始めて最初に手掛けたシングルカスク、それを2002年までフレンチオークで熟成させ、500mlのボトルに549本の瓶詰めした。

「このワインはバーベイトの新しい扉開けの意と伝説的けました。オレンジの皮とほのかなヨード香、甘干茎などはの香な感と果味、そして爽やかな酸とエレガントさが合致に、そして切れ味にしっかりと抜けています。」

Barbeito Malvasia 20Year
Old - Lot 7199 Sweet
バーベイト アルヴァジア 20年 ロット7199
スイート
品種：マルヴァジア、醸造：伝統に基づくセレクションを実施までに、熟成ロットを選び1242本のみボトリングできた特別なマデイラ。古いフレンチオークで熟成させた赤茶色に古いワインとともに生きとした複雑味が長く残る、バーベイト独特のスタイルがある。

「30年熟成を経てさてもらいました。特徴のある30年物で、70年～80年の古いカスクをブレンドすることによって醸しだされたのか、味わいに厚みと複雑さが出ています。熟成感とそれを打ち消すかのような中に広がる爽やかな酸味、ボルロットは全てなれており、全体の調和を生んでいます。この絶妙でエレガントさを感じさせる逸品です。中華料理のアペリティフ、今回はデザートにも合うかもしれません。」

Blandy's Bual 1977
ブランディーズ ブアル 1977
品種：ブアル、醸造：1977年に伝統的な古ワインを20年間、アメリカンオークで熟成、熟成中は場所を移動し、温度の均一化を図っている。1421本限定ボトリング。ブランディーズ社の味わいの特徴であるコクと凝縮感が強く出ている。その分、酸やエレガントさが弱くなる。バーベイト社と比較的近い味わいが感じられる。

「ボディのしっかりとした、そして甘さが強調された味わいです。エッジにやや緑を感じさせる、キャラファイトバーズの綺麗な縁をもっやや濃い目の色合いです。キャラメルや焼き菓子の香り、シナモン、バニラ、ハッカクなどの複雑なスパイスの風味があります。酸の少ない分甘さとスパイスが口中を配しています。バーベイト社のスタイルとはっきり異なった味わいです。」

Barbeito Sercial 1978
Frasqueira LL1017
バーベイト セルシアル1978 フラスケラ
フレンチオークで2008年まで29年間熟成を行い、ディジョン瓶(60ℓのガラス瓶)に移され大変に保存されていた逸品。これによって樽での味わいを最高の状態で保存することができた。

「30年近く樽で寝かせた複雑感と洗練された味わいです。この時代のマデイラとは違ったスタイルですが、バーベイト社の新しいスタイルを代表するマデイラです。」

1900年代後半のヴィンテージを知るシリーズ

このシリーズは1958年から1988年までのヒット作ばかりのヴィンテージが揃ったラインナップです。

Barbeito Special 1910 Dry
バーベイト セルシアル 1910 ドライ

バーベイト社の創立以前のワインで、古代マデイラと言われていたシンプルマリーアから造りはじめた。

「ワインとして楽しみたいマデイラでした。適当に寝かせがあり、エッジに緑を感じた濃い褐色。ハーブやスパイス、切りたての茎生の香りが広がります。辛口ですっきりとしていてまだまだ若さを感じさせてくれました。魅やすっぱい料理とともに楽しみたい。」

Barbeito Boal 1863
Tradium Sweet
バーベイト ブアル 1863 トラディアムスイート

フレイタスファミリーのプライベートワインをバーベイト社の創立時に譲り受けたワイン。

「1800年代のマデイラに最初に出会ったのは今から15年ほど前です。今回このマデイラをじっくりと味わい、この時代のマデイラとは違ったスタイルですが、全く劣化していないことを再確認しました。バターの香りを持った爽やかな香りがはっきりとあります。これぞいの香りを感じさせるアルコール分としっかりとした骨格を持った、力強いワインです。熟成感と感じさせる複雑のような余韻の長さは抜群でした。」

D'Oliveira Verdelho 1850
ドリヴェイラ ヴェルデーリョ 1850

ここまで古いと熟成感や分析は残っていないが、そのスタイル、ヴィンテージがはっきりしているのがマデイラの伝統を物語っている。

Barbeito Sercial 1910 Dry
バーベイト セルシアル 1910 ドライ

バーベイト社の創立以前のワインで、古代マデイラと言われていたシンプルマリーアから造りはじめた。

「ワインとして楽しみたいマデイラでした。適当に寝かせがあり、エッジに緑を感じた濃い褐色。ハーブやスパイス、切りたての茎生の香りが広がります。辛口ですっきりとしていてまだまだ若さを感じさせてくれました。魅やすっぱい料理とともに楽しみたい。」

Barbeito Boal 1863
Tradium Sweet
バーベイト ブアル 1863 トラディアムスイート

フレイタスファミリーのプライベートワインをバーベイト社の創立時に譲り受けたワイン。

「1800年代のマデイラに最初に出会ったのは今から15年ほど前です。今回このマデイラをじっくりと味わい、この時代のマデイラとは違ったスタイルですが、全く劣化していないことを再確認しました。バターの香りを持った爽やかな香りがはっきりとあります。これぞいの香りを感じさせるアルコール分としっかりとした骨格を持った、力強いワインです。熟成感と感じさせる複雑のような余韻の長さは抜群でした。」

D'Oliveira Verdelho 1850
ドリヴェイラ ヴェルデーリョ 1850

ここまで古いと熟成感や分析は残っていないが、そのスタイル、ヴィンテージがはっきりしているのがマデイラの伝統を物語っている。

Barbeito Terrantez 1795
バーベイト テランテス 1795

1700年後半はフランス革命があった頃である。

「綺麗な明るいマホガニー色で甘さとボディ、酸味のバランスが良く、ブランディーズ社のマデイラとしては残糖分があまり感じられない、ドライフルーツやナッツの香りを持つ個性を味わい。

Barbeito Malvasia 1834 Sweet
バーベイト アルヴァジア 1834 スイート

「この時代の若さを感じさせる濃素が、香りと味にしっかりとあります。香りはキャラメルが強くありますが、イチゴやブルーベリーのジャムを思わせる果実味が感じられます。味わいは綺麗で、甘い果実味が長く残ります。」

Barbeito Malvasia 1934 Sweet
バーベイト アルヴァジア 1934 スイート

大切に保存されていた、フレイタスファミリーのプライベートワインを、2011年3月にボトリングを行った。

「この時代の若さを感じさせる濃素が、香りと味にしっかりとあります。香りはキャラメルが強くありますが、イチゴやブルーベリーのジャムを思わせる果実味が感じられます。味わいは綺麗で、甘い果実味が長く残ります。」

「特性的な香りと味を持っていました。枯れたバラの花にカシアやライラックの芳香が広がり、味わいには甘さは残っていますが、ブランデーのようになっていました。キャラメル、焼製の風味とコーヒーと綺麗土が強くした風味を持ち、熟成した綺麗酒と似た味わいを持っています。ただ、マデイラらしい酸は最後までしっかりありました。

Barbeito Special 1958
バーベイト セルシアル 1958

フレンチオークで2008年まで29年間熟成を行い、ディジョン瓶(60ℓのガラス瓶)に移され大変に保存されていた逸品。これによって樽での味わいを最高の状態で保存することができた。

「30年近く樽で寝かせた複雑感と洗練された味わいです。この時代のマデイラとは違ったスタイルですが、バーベイト社の新しいスタイルを代表するマデイラです。」

Blandy's Special 1966
ブランディーズ スペシアル 1966

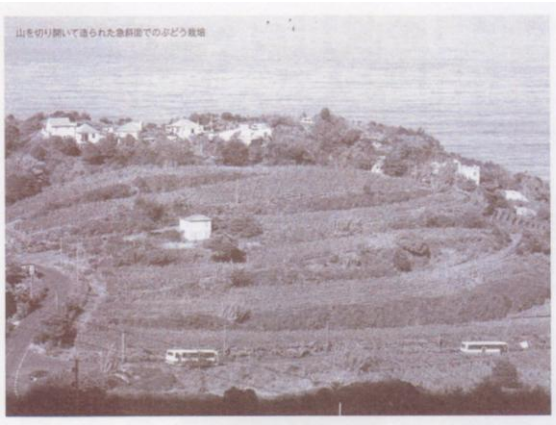
36年間アメリカンオークで熟成されていた、熟成中は常に温度の高い上限から徐々に涼しい下限へと移動させることによって、ワインの品質を高めていく。

「エッジがシャープにグリーンに輝く美金色、力のあるブランディーズ社の特徴がはっきりと表れている素晴らしい味わいです。セシアルの持っているバラや香水の香りや爽やかなオレンジやコアンの香り、そして口中では熟成年数からは信じられないような若さを持った綺麗な酸味、ボディとなる心地よい味などに、フィネスを感じさせ、飲み続けることができる、長い余韻を持った味わいです。このワインの香りと風味に高い評価をさせてもらいました。」

Blandy's Special 1988
ブランディーズ スペシアル 1988

36年間アメリカンオークで熟成させた、熟成中は常に温度の高い上限から徐々に涼しい下限へと移動させることによって、ワインの品質を高めていく。

「エッジがシャープにグリーンに輝く美金色、力のあるブランディーズ社の特徴がはっきりと表れている素晴らしい味わいです。セシアルの持っているバラや香水の香りや爽やかなオレンジやコアンの香り、そして口中では熟成年数からは信じられないような若さを持った綺麗な酸味、ボディとなる心地よい味などに、フィネスを感じさせ、飲み続けることができる、長い余韻を持った味わいです。このワインの香りと風味に高い評価をさせてもらいました。」



山を切り開いて造られた急斜面でのぶどう栽培

用されていなかったが、フレスタ社長の思いでこの品種の畑が残っている。1996年2月に7000本の2種のみで熟成を行ってみた。1086本を生産。評価の低かったこの品種だが初めて瓶詰してみた。これによってティンタ・ネグロが他の品種と同じ高貴なのマデイラになることが証明された。スキンコンタクトは行っていない。

「ティンタ・ネグラの力強さとフレスタ社長の思いが表現された素晴らしいワイン。色合いはスキンコンタクトなしで淡い色合いの琥珀色、甘いカラメルの香りと樹木の香り、そして古酒を感じさせてくれます。

「綺麗な明るいマホガニー色で甘さとボディ、酸味のバランスが良く、ブランディーズ社のマデイラとしては残糖分があまり感じられない、ドライフルーツやナッツの香りを持つ個性を味わい。

Barbeito Malvasia 1993
COLHEITA SINGLE CASK 3n Sweet
バーベイト アルヴァジア 1993 コリェイタ
シングルカスク3nスイート
品種：マルヴァジア、醸造：収穫したぶどうの5000kgだけで造った、フレスタ社長がデイラの古酒を始めて最初に手掛けたシングルカスク、それを2002年までフレンチオークで熟成させ、500mlのボトルに549本の瓶詰めした。

「このワインはバーベイトの新しい扉開けの意と伝説的けました。オレンジの皮とほのかなヨード香、甘干茎などはの香な感と果味、そして爽やかな酸とエレガントさが合致に、そして切れ味にしっかりと抜けています。」

Barbeito Malvasia 20Year
Old - Lot 7199 Sweet
バーベイト アルヴァジア 20年 ロット7199
スイート
品種：マルヴァジア、醸造：伝統に基づくセレクションを実施までに、熟成ロットを選び1242本のみボトリングできた特別なマデイラ。古いフレンチオークで熟成させた赤茶色に古いワインとともに生きとした複雑味が長く残る、バーベイト独特のスタイルがある。

「30年熟成を経てさてもらいました。特徴のある30年物で、70年～80年の古いカスクをブレンドすることによって醸しだされたのか、味わいに厚みと複雑さが出ています。熟成感とそれを打ち消すかのような中に広がる爽やかな酸味、ボルロットは全てなれており、全体の調和を生んでいます。この絶妙でエレガントさを感じさせる逸品です。中華料理のアペリティフ、今回はデザートにも合うかもしれません。」

1900年代後半のヴィンテージを知るシリーズ

このシリーズは1958年から1988年までのヒット作ばかりのヴィンテージが揃ったラインナップです。

Barbeito Special 1978
Frasqueira LL1017
バーベイト セルシアル1978 フラスケラ
フレンチオークで2008年まで29年間熟成を行い、ディジョン瓶(60ℓのガラス瓶)に移され大変に保存されていた逸品。これによって樽での味わいを最高の状態で保存することができた。

「30年近く樽で寝かせた複雑感と洗練された味わいです。この時代のマデイラとは違ったスタイルですが、バーベイト社の新しいスタイルを代表するマデイラです。」

Blandy's Special 1966
ブランディーズ スペシアル 1966

36年間アメリカンオークで熟成させた、熟成中は常に温度の高い上限から徐々に涼しい下限へと移動させることによって、ワインの品質を高めていく。

「エッジがシャープにグリーンに輝く美金色、力のあるブランディーズ社の特徴がはっきりと表れている素晴らしい味わいです。セシアルの持っているバラや香水の香りや爽やかなオレンジやコアンの香り、そして口中では熟成年数からは信じられないような若さを持った綺麗な酸味、ボディとなる心地よい味などに、フィネスを感じさせ、飲み続けることができる、長い余韻を持った味わいです。このワインの香りと風味に高い評価をさせてもらいました。」

マデイラのカンテイロによる樽熟成