

MJ

Nikkei
Marketing
Journal

日経流通新聞

調理用だけではもったいない

「大西洋の真珠」と呼ばれるポルトガル領マデイラ島の特産品「マデイラワイン」が注目を集めている。17～22%と通常のワインよりアルコール度数が高く、同じポルトガルのポート、スペインのシェリーと並び「世界三大酒強化ワイン」の一つとして知られる。日本では調理用が主流だったが、飲用に供するバーやレストランが増えてきた。熟成した香りと女性好みの甘さ、100～200年前に作られた酒でも飲むことができる酸味が魅力だ。

「甘くて飲みやすいし、息をするたびいい香りが鼻の奥に漂うのに感動した」と話すのは会社員の太田浩子さん(仮名、36)。3年ほど前にカフェバー「レアンドロ」(東京・北大塚)で初めて試飲したマデイラワインの魅力にとりつかれた。今では毎週のように訪れては飲んでいる。辛口から甘口まで、味を基本的に4種類に分けるマデイラの中で、甘口の10年ものをゆっくり飲むのがお気に入りだ。

レアンドロは「マデイラワインの伝道師」を自称する鈴木勝宏氏が2007年11月に開業した。3年ものから200年前のものまで約130種類のマデイラがそろそろ。昨年12月には「ギネス世界記録」に「提供可能なマデイラワインの品ぞろえ世界一の飲食店」として認定を受け、一気に注目を集めた。同店が4月9日にギネス認定を祝って開いたイベントには15席の店内に約80人の客が集まった。

当初は月にボトル2～3本分しか出なかったが、今では10本以上消費する。注文する人は女性がやや多く、

バーなどで広がる

マデイラ島名物の串焼きと、4種類のマデイラワインが楽しめるセットが人気(東京都豊島区)の「ペローラアトランチカ」



多い日は20杯以上出る。大手ブランド「バーベイト」の「ポアル」というブドウ品種で作った中甘口の10年もの(一杯800円)や、マデイラをベースにしたカクテル「モントニック」(同600円から)が人気だ。鈴木氏は「酸味と甘さとのバランスがマデイラの魅力」と説明する。

「甘口でもデザート味の邪魔しない。アルコール度数が高いが、おしゃべりしながら少しずつ飲むのにちょうどいい」と話すのは会社員の渡辺桂子さん(37)。東京・表参道のレストラン「ペローラアトランチカ」で初めてマデイラワインを飲んでから、半年に1回は訪れて注文している。同店は07年に開業した日本初のマデイラ島料理店。伝統の串焼き料理「エスペターダ」と並び、22種類のマデイラワインが売り物だ。「月々の消費量は3月には震災の影響で減ったものの、この1年では4～5割増えた」(佐藤岳店長)。食

マデイラワイン 甘～い誘惑



130種のマデイラワインをそろえ、ギネス世界記録になった「レアンドロ」(東京都豊島区)

後に注文する人が多く、半数はバーベイトの10年ものを甘口から辛口まで4種類試せるテイスティングセット(2000円)で好みの味を探す。

日本ではステーキなどのソースを作る調理用が主流でポートなどに比べ認知は低かったが、最近ではこうした飲食店を中心に飲用需要が増えている。ポルトガル投資貿易振興庁によると02年ごろから都内でポルトガル料理店が増え始め、バー以外で現在10店以上あるという。最近は一一般のワインバーなどでも扱うようになった。現地の業界団体、マデイラワイン・刺しゅう・民芸品協会が調べた09年の対日輸出量は06年を5.5%上回る約22万ℓ。10年は微減だが40人以上が亡くなった記録的暴風雨の影響と見られる。

需要拡大を受け、1991年にマデイラ生産者大手ヴィニョス・パーベイトに50%資本参加し、パーベイトなど2ブランドを輸入する木下インタ

アルコール度高め

マデイラワイン(MADEIRA WINE) ポルトガル領マデイラ島特産ワイン。製法などに「マデイラワイン・刺しゅう・民芸品協会」の規定があり、勝手に名乗れない。製造過程でブドウ蒸留酒を添加(酒強化)するためアルコール度数が17～22%と通常のワイン(13%前後)より高い。専用倉庫で太陽熱を加えたり、専用タンクの周囲や内部のパイプに湯を通したりして、加熱熟成させるのが特徴。最低3年のたる熟成をする。生産者は現在7社。



マデイラワインを増やした酒販店「目白田中屋」(東京都豊島区)

年代物でも入手しやすく

ーナショナル(京都市)では、10年の国内出荷数が1万2800ℓと前の年を2.4%上回った。5月には新たに「ブランディーズ」ブランドの輸入を始める。「アデガ」ブランドを輸入するアデカ(千葉県柏市)でも09年から毎年15%出荷数を伸ばしている。「まだ3～5年ものの調理向けが主流だが、飲用の10年ものが増えつつある」(同社)

小売店の扱いも増えつつある。有力酒販店「目白田中屋」(東京・豊島)では、この3年間で5種類から約30種に拡大。5000円以下の10年ものも売れ筋で、昨年9月以降、マデ

イラの売上高は2割増のペースだ。伊勢丹新宿本店(東京・新宿)では3月のワインの催事で通常の2～3倍にあたる15種類を扱うなど百貨店も注目している。ブドウの収穫年を記す高級品もあるが、田中屋では1780年(50万円弱)もそろそろ。「同程度に古い他の酒類より安く、誕生日に生まれ年、年末に100年ものを買う人もいる」(栗林幸吉店長)

レアンドロで冒頭の太田さんが最初に飲んだのも生まれ年の1975年ボトル。マデイラは加熱熟成するため、酒類の中でも長命で保存が楽。「抜栓して4年たっても飲める。100年以上のボトルも比較的入手しやすく、生まれ年も見つけやすい」(鈴木氏)。同店最古の1780年は1杯20ccで2万円。30杯取れるが予約でほとんど埋まっている。鈴木氏は1815年に流刑地に向かうナポレオンにマデイラ島領事が贈ったものの、飲まれず島に戻ったという幻のマデイラを探している。悠久の時を飲み干すロマンも魅力といえそう。

(堀聡)



100年もの以上のボトルも

ヒット
の予感