



## 潮風薫る マデイラ島のワイン

アフリカ大陸モロッコ西岸から600km沖の大西洋上に浮かぶマデイラ島は「大西洋の真珠」と呼ばれ、欧米人に人気のリゾート・アイランドだ。ここはポルトガル本土から1100kmも離れているが、マデイラ島とともに、ポルト・サンクト島とふたつの無人島からなる諸島をポルトガル共和国マデイラ自治州政府が統治している。

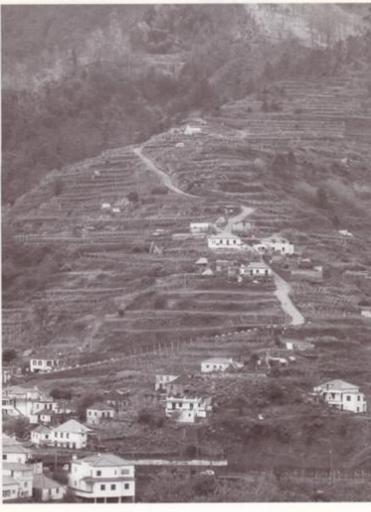
マデイラの名前を有名にしているのは、なんといってもリゾート地ということだが、最近では世界的に著名なサッカー選手クリスティアーノ・ロナウドの出身地として知られることの方が多いかもしれない。ワインの世界では、ポート、シェリーと並ぶ世界三大酒精強化ワインのひとつ、マデイラワインの産地。もっとも、マデイラといえばワインリストに載るよりは、ソースの名前としてメニューで目にすることがほとんどだ。

そのマデイラ島で、ワイン造りに新風が吹いているという。それを確かめに、今年4月末、18年ぶりに島を再訪した。

（鮎沢登茂子）



平地がほとんどないマデイラ島では、斜面に石垣を築き、梯段で葡萄、バナナや野菜が栽培される。



### 急斜面の零細な耕作地

リスボンから空路わずか1時間半の距離にあるマデイラ島に近づけば、この島が山から成り立っていることは一目瞭然。オレンジ色の屋根瓦の家は急斜面にへりつくように密集し、それ以外で目に入るには濃い緑色に覆われた亜熱帯的な森、そして、点在するバナナや葡萄の畠だ。

マデイラ島は奄美大島よりもやや大きい732km<sup>2</sup>の範囲をもつ。中央にそびえる標高1861mのビコ・ルイオを最高峰に、南北を分断するよう山脈が連なる。ほとんどが山岳部で、起伏が多く、平地の少ない地形だ。地質は火山性の玄武岩を主体に、粘土質が多い。年間平均気温20°Cの温暖な気候で、北部はより湿度がある亜湿潤、中央部の山岳地帯は常に雲がかかり雨の多い湿潤、南部の海岸寄りの地帯は乾燥した気候と、異常にメソクリマに分かれれる。年間降雨量は山岳地帯では3000mmに達する多さだが、南部の海岸地帯は500mmと少なく、その約75%が秋から冬に集中して降り、夏はわずかという。

ポルトガルワインの原産地呼称DOPのひとつに認定されるマデイラMaderaの产地（このほかにマデイラワインのDOPであるマデirenセとIGPのテラス・マデirenセスがある）は、マデイラ島とポルト・サンクト島にまたがっているが、葡萄栽培面積は全体で約400haと小さく、またそのほとんどがマデイラ島にある。平地がほとんどないため、農業を営むことが可能な傾斜度16~25%の土地に「ポッシュ」と呼ばれる玄

武岩の石垣を築き、段々に葡萄畠が切り拓かれている。葡萄品種はそれが通る標高の高地で栽培されている。ミニファンティオ（零細耕作地）

が伝統で、ひとつの畠面積は平均0.3haと小さく、急斜面上にそれが点在しているため、機械化は困難で、栽培から収穫まで手作業で行われる。仕立て方は、伝統的には背丈の低い棚式だが、勾配が緩い土地には20世紀後半から垣根式も導入された。

### 数奇なマデイラワインの歴史

1419年、エンリケ航海王子の命を受けた3人のポルトガル人探検家によつて発見され、マデイラ（木という意味）と名付けられた島に開拓者が送り込まれた。原生林を焼き払い、その厚く堆積した灰氈じの土地に、本土から小麦、イタリアのシチリア島からサトウキビ、ギリシアのクレタ島からマルヴァジアの葡萄が運ばれ、栽培されるようになった。また、初期にはポルトガル北部のミニニヨン流域から、その後は本土各地からも葡萄品種が持ち込まれた。

コロンブスの新大陸発見をきっかけとして、大西洋航路の重要な補給地となったマデイラ島を舞台に、17世紀にはアメリカに植民地をもつたイギリスの商人たちがヨーロッパ本土と新大陸を結ぶトライアングル交易の主人公となっていた。当時のアメリカではまだ商業規模のワインは生産



潮風香る  
マデイラ島のワイン



島に砂浜はなく、海岸は火山岩が転がるが、断崖絶壁も多い。少しでも標高のある地帯があれば、断崖の波打ち際にまで葡萄畠が拓かれた。収穫した葡萄は小舟で運ぶといつ。

（一括あたりの畠地は常緑で、芋やバナナ、芋等が一緒に栽培される。）

されておらず、入植者たちの需要に応えるためにヨーロッパ本土からワインを運びざるを得なかった。アメリカへの航路は海流や風によっていったんは赤道を南下することになったが、この航海中の暑さに耐えたのはマデイラワイン以外になかったという。また、暑さでマデイラワインの酸化熱成も進んだが、ほかのワインとは異なり、優れた酸度と濃縮された味わいがあり、アメリカの入植者たち、つまりイギリス出身者に好まれた。

船旅による自然の加熱にヒントを得て、18世紀半ばには火をたいて温めたワイン、「ストゥッフ」や、ワインに入った木樽を加熱する「イス

トウファージェン」の方法が始まった。またのところ、ガラス屋根の熟成庫カシテiroも建てられ、太陽熱が利用されるようになった。ジブラルタル戦争やアメリカ独立戦争によって、マデイラワインの輸出が止まり、膨

大な在庫ができると、1762年にはシッパー（輸出業者）がそれを減らすために蒸留、ブランディーの生産を始めた。

さらに、マデイラワインにブランディーを添加する酒精強化を行うと、船旅における品質が安定化するだけではなく、風味もよりスムーズになると分かり、加热に加え、酒精強化がマデイラワインの製法となつていった。そして輸出が再開されると、アメリカの販売地域別の嗜好に合つ、甘口や辛口に味わいのタイプを調える目的として酒精強化は盛んになった。さらに、ボディの強調、色調の調整、フレイバー・アロマなどの改良のために、業者たちは異なる熟成年数、フレイバー・アロマなどの改良のために、その技術を開拓したといつ。

1776年にジョージ・ワシントンがアメリカ合衆国の独立宣言を祝う杯

を満たしたのがマデイラワインだったほど、当時の輸出量の4分の1がアメリカで消費され、マデイラ島はワインの輸出ブームに沸いた。1780年には70を超えるイギリス系のシッパーがマデイラワインを輸出していたといつ。

19世紀に入ると不況、アメリカ市場の縮小、スuez運河の開通などによって輸出は大きく減り、1855年にはシッパーの数は50へと縮小した。

1852年にオハイオ、1872年にはフィロキセラが発生。20世紀前半の二度にわたる大飢饉、さらにはポルトガルの1974年の無血革命による社会構造の変革、1986年のヨーロッパ共同体加盟、そして経済不況と、さまざまに波に揺さぶられつつ、シッパーの吸収合併が進み、なんとか生き残ってきたマデイラワイン産業。現在、残るは7シッパーのみだ。

輸出先第1位はフランスといつ。聞こえはよいが、「調理用」が輸出量の大部分を占めている。

18年前の取材では、熟成年数が10年以上のエイジド・マデイラやヴィンテージ物はワインファンのひとつと理解できたものの、それはニッチ中のニッチな存在であり、産業自体は古巣から脱皮できなければなりません衰退するであろうという印象をもち、帰途に就いたのだった。



#### マデイラを刷新するバーベイト

2010年4月、古いものでは1795年までさかのぼる43種のマデイラワインを試飲するビッグなティスティングがマデイラ島で行われた。主催したのは、ペルギーのザ・マデイラ・コレクション。古臭いイメージがあるマデイラワインにとっては全くの新人である30代の若者たちがある日、ヴィンテージ・マデイラを飲んで感激し、2008年に興したばかりの輸入販売会社だ。ティスターのひとりとして招聘されたギリスのワイン評論家ジョンソン・ロビンソン（MW）は「今世纪に入ってから造られたマデイラワインの品質が並外れて高く、これはマデイラワインのスタイルにとって明るい未来をも示唆している」。7年前にこの島を訪れた際の「奥さまや枯れた印象に比べて、今回試飲したマデイラワインは全般的にとても生き生きとしていた」とコメントしている。

それが本当なら、何が起きているのだろうか。

ビッグ・ティスティングにワインを供した3生産者のひとつ、バーベイトのリカルド・フレイタスを訪ねた。18年前に初めて会ったときには「貴女ののお坊ちゃん」という印象だったが、中年になったとはいえ、自らが試みるマデイラワイン生産の刷新に対する若々しい気概と自信を感じられた。

バーベイトはイギリス系の会社ではない。ポルト・サンクト島出身で、マデイラワインのシッパーで会計士として働いていたマリオ・バーベイト。

ヴァスコンセロスが1946年に創業した。1985年のマリオの死後、娘が経営を継ぎだが、1980年代に進んだマデイラワイン産業の不況と衰退によって経営刷新の必要に迫られ、取引先だった日本の木下インターナショナルとの間に実質が1989年に始まった。その際、日本側が出た条件は、創業者の孫であるリカルド・フレイタスを経営責任者に据えることだった。当時25歳だったフレイタスは木下学校の歴史の教師を務め、経営もワイン造りもプロではなかったが、一族の中でもっとも会社を立て直す気骨がありそうだと思われる矢が立ったのだ。

#### 葡萄畑を巡り、

#### 栽培農家とのコミュニケーションを大切にする

取材初日の朝、フレイタスが真っ先に案内してくれたのは、葡萄を購入する契約農家のセルシアルの畠だった。昔は栽培農家が醸造し、酒精強化されたワインをシッパーが購入、それと分賞金にあるロッジで熟成、ブレンドするのが彼らの仕事だった。葡萄畑に足を運ぶことは伝統ではなく、葡萄そのものの品質はこの次、それがシッパーたちの考え方だと思っていた。しかし、フレイタスには「ワインの品質は葡萄から」が分かっているようだ。

マデイラ島には約2000軒の葡萄栽培者がいるが、そのほとんどが兼業農家という。バーベイトはそのうちの135軒から主に葡萄を購入するが、フレイタスは一年を通じてそれらの葡萄畑を何度も訪れるという。



マデイラワインに新たな色をもたらすリカルド・フレイタス氏は、一冊を通して葡萄畑を見て回り、栽培農家とのコミュニケーションを図ることを大切にしているといふ。

「例えば栽培の難しいセルシアルをいかにきちんと育てているか、あるいはティンタ・ネグラの品質向上に貢献でもらえるか、手入れのよい高品質なヴェルデアリョの種の持ち主から葡萄を買付ける交渉……それには畑を走り、この目で確かめ、栽培農家と何度も直接話す、コミュニケーションが何より大事だ」と言う。

マデイラの葡萄の最低取引価格は品種ごとに、1kg当たりの重量と潜在アルコール濃度により、毎年統一された価格がIVBAM（マデイラワイン＆伝統手工芸刺繡協会）によって決められる。しかし、バーベイトでは10年前から収穫時に運ばれてくる葡萄を自主検査し、さらに健全度によってボーナスを払うようになったという。

ジョンソンが「マデイラのシャトー・ラフィット」と称したバーベイトのハウス・スタイルはエレガントな酸味が特徴で、フレイタスはそれを葡萄の段階から重要視している。例えば、より酸度の高い北部の葡萄畑のものや、完熟前の酸度が高い段階に収穫した葡萄を醸造するワインの一部に用いている。

事業を受け継いでから今日まで、それまでのマデイラワインの伝統を刷新するような新たな試みにも取り組んでいた。その中には、量では主要品種ながらも、熟成年数の浅い「調理用ワイン」に多用され、評価の低いティンタ・ネグラの品質の見直しや栽培が減るバスタード、あるいは絶滅懇

品種のテランテスやコンプレシャの復活などにもチャレンジしている。

「子供のころ、祖父は家で大事な顧客をティンタ・ネグラから連れてきたマデイラワインでてなしていたことを思い出し、なぜ先世主義者の祖父が評価の低いこの品種のワインを出していたのかと考えた。その裏は熟成させてみるとどうだろう。しかし、そのためにはどの葡萄畑がよいかや、葡萄をセレクションすること、あるいはオーガニック栽培など、いろいろ考えた。また、バスタードはなかなか理解しづらい品種。醸造したばかりのときはロゼワインのように、熟成させると素晴らしいものになる。なんとか自分もそうした素晴らしいバスタードのワインを造ってみたいとする気になる」と言う。

#### 新ワイナリーに取り入れられたアイディアの数々

18年前のヴィノテークに「ファインワイン造りのためには品質管理が徹底できるワイナリーの近代化が求められ、それがマデイラワイン・ビジネスの生き残り道のひとつかもしれない」と書いた。

当時すでに近代的なワイナリーを新設したシッパーもいた。一方、バーベイトは経営を立て直し、ようやく設備投資が成功となった2008年11月にカマラ・テ・ロボスに近い、標高600mの高い斜面を切り拓いたエリアに新設備を導入したワイナリーを完成、披露することができた。

#### madeirawine



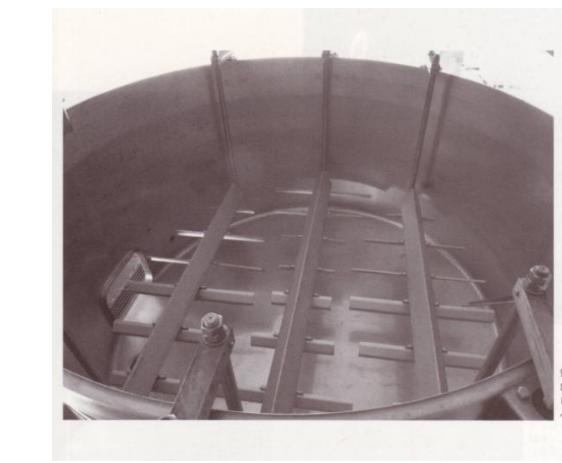
室温が高くなりすぎたら、窓を開け、涼しい風を入れる工夫もされている。

島の各地の畑から50kg容量の収穫箱でワイナリーに運ばれた葡萄はIVBAMの担当官が出張してきて計量、糖度測定を行うが、加えて健全度とともに、交差種が混じっていないかの自家検査を実施。それが終わると傷めることのないよう、丸ごとココペレーで除梗機に移送、除梗、空圧式圧搾機で圧搾を行う。通常ティンタ・ネグラは収穫量が多いこともあり大型圧搾機で高品質の白葡萄、シングル・ヴィンヤードやシングル・カスク用の葡萄は小型圧搾機を使い分けされ、果汁はそれぞれ発酵用ステンレスタンクに送られる。しかし、フレイタスはここで新たな試みを行っている。オーガニック栽培のティンタ・ネグラ、そしてマルヴァジアの部を「ロボティック・ラガール」（自動破砕装置の付いた開放型スタンク）で破砕、発酵を行うのだ。

「昔はマデイラもポート同様にラガール（石槽）で足踏み破砕と発酵を行っていたが、伝統は1970年末になくなってしまった。昔やっていたら、何か理由と効果があるはずと、2004年にまず一度果樹をつぶすパンチング・ダウノフ試み、2007年にこのロボティック・ラガールを1台購入し、試すようになった。結果を見て、さらにもう1台追加購入した。この方法だから、自然で豊かな香り、アロマがよく、ストラクチャのあるフルボディなティンタ・ネグラのワインができる。マルヴァジアはあと3年ぐらい試し、この方法による生産量を増やす予定。今年はブルーも試すつもりだ。ロボティック・ラガールで醸造したワインは安定した品質をもつ」と語るフレイタス。

#### 独自設計のカンティロ

バーベイトは白葡萄、そしてロボティック・ラガールで醸造したティンタ・ネグラには、イストゥファージュの加熱を行わない。白葡萄の圧搾果汁は小型タンクで発酵、酒精強化を行い、620ℓの大きさのオーク樽に



昔の石槽による破碎・発酵作業の再現のためにロボティック・ラガール（電動式破砕機を装着した発酵用ステンレスタンク）を導入したバーベイトの新ワイナリー。



1795などのオールド・ヴィンテージのマデイラワインは、フレイタス氏の祖父が最初は樽入りのものを買い集めたコレクション。樽から引き抜いて少しづつ瓶詰め、新樽に替えて貯蔵されできた。樽内の酒が減ると、デミジョンと呼ばれるガラスの瓶に移して貯蔵する。ガラスは酸化の条件のため、熟成は進まない。

入れ、カンティロで樽熟成を行う。主にフレンチオークだが、「オークの塵産地よりも、オークの成分がワインに影響しない古樽であることが大切だ」とフレイタスは強調する。カンティロでの樽熟成は、イストゥファージュに比べて緩やかに酸化熟成が促進されるため、熟成に時間をかけるヴィンテージ・マデイラなどより高級アイテムに適する。また、エイジド・



潮風香る  
マデイラ島のワイン



エレガントな脚部のあるバーベイの  
ハウス・スタイルは、どのマデイラ  
ワインにも共通する。

井をもつタン屋根、床はコンクリート。壁には海風が入る、開閉式の窓がある。

「1930年代に建てられたタン屋根のカンティロは外気の熱伝導率が熱成により条件だったことから、そのアイディアを取り入れた。積み上げた樽の上部から真ん中まではより室温が高いためワインの熟成が早く進む。一方、コンクリート床は一定の低い温度を保ち、下段の樽の熟成はゆっくりと進む。室内が暑くなりすぎたら、窓を開け、通風して温度を下げる」と言う。

醸造方法や加熱方法、カンティロの樽の置き場所などの違いにより、同じ品種でも特徴や品質に差が表れるかを、言葉だけではなく理解できるようにして、サンプルをテイスティングさせてもらった。実際にそれらの違いは明解だった。

#### 新発想のブレンドやワイン

フレイタスは、マデイラワインではユニークで新たな発想の商品開発を行っている。例えば、ティンタ・ネグラのシングル・ハーヴェスト。單一ヴィンテージの單一酒のこの品目100%で作られるが、葡萄の一部は酸度が高い熟成前に摘み、完熟した葡萄とは別々に醸造、ブレンド、カンティロで樽熟成させたドライ・タイプ。ティンタ・ネグラをカンティロで樽熟成させること自体、珍しい取り組みだが、この品種に価値を与えたとい

(Reported by Tomoko EBISAWA)

願うフレイタス独自のアイディアであり、チャレンジだ。

あるいは、一般的には単一品種で造られるマデイラワインだが、ヴェルデーリョとブアルのブレンドから「VB」、と名付けた新商品を発売した。「ブアルは凝縮されたフルボディ、ヴェルデーリョは強い酸味と同時にエレガントな特徴があり、前者40、後者60%の割合でブレンドすることで、2品種が互いにうまく補える。半々の割合でも試みたが、ハッピーじゃなかった。ミディアム・ドライのため甘すぎず、葡萄品種の特徴も十分感じられる」とフレイタスは言う。

葡萄畠や醸造場、カンティロ、そしてブレンディング・ルームでのティスティングと、フレイタスに2日間密着して取材を通して、これまで会ったマデイラワインのシッパーの代表者などとは異なり、高品質ワイン造りを目指すワインメーカーのような情熱を感じられた。聞けば、ドウロ・ポーターズの代表、ディルク・ニーボートとは親友という。そうと聞けば、ロボットティック・ラガールは二ーポートの新蔵造場でも同じものを見かけたし、葡萄の品質へのこだわり、チャレンジングな精神も共通している、と納得。伝統あるポートワイン・シッパーの家に生まれながら、赤や白の高品質ワインを造り、ドウロがワifixinの産地でもあることに注目を集める原動力となつた二ーポートからフレイタスも大きく影響を受けたのがもしそれい。マデイラワインにフレッシュな新風を吹き込むフレイタスも新たな時代を切り拓いていくことだろう。

(Reported by Tomoko EBISAWA)



#### マデイラワインの葡萄品種

EU加盟により、葡萄品種をラベルに表示する場合、その品種を85%以上使用することを義務づけられた。

以下は、IBAN（マデイラワイン・伝統手工芸刺繡修復会）による認定、あるいは推薦品種で、現在生産に主に用いられている葡萄。このほかにも、わずかに栽培されているバスタル、テシントスなど絶滅危惧種があるが、現在ではワインはほとんど生産されていない。

**ティンタ・ネグラ Tinta Negra (ティンタ・ネグラ・モーレ Tinta Negra Mole)**  
黒葡萄。18世紀にマデイラ島に導入、植樹が始まった品種で、栽培はやすく、病害にも耐久性がある。ワインセラフ後にアリカラ木と本地の品種を交換する際、その丈夫さから最もも優秀で、栽培が奨励され、現在では栽培面積の80～85%を占める。南部ではサン・ヴィセンテで栽培される。生産に際成年数の少ないワインの生産に利用される。オールマイティの品種で、あらゆるタイプの味わいのワインが造られる。

**セルシアル Sercial :**

白葡萄。原立した収れん味と強い酸味が特徴で、エシュガーナ・カンカ（大粒）といわれるらしいあだ名もつ。この特徴から、主にドライ・タイプのワインが造られる。北部の標高200mまでの地や、南部のカマラ・ド・ロボショなど海岸沿いの標高600mなどの地で栽培される。ミルデューやオイディウムの病害に耐性がある。

**ヴェルデーリョ Verdelho :**

白葡萄。ポルトガル本土、あるいはアゾレス諸島が原産地とみなされている。標高約400m付近で主に栽培され、セルシアルに比べてよりフルボディで酸味はやや少ない、ミディアム・ドライ・タイプのワインが造られる。

**ブアル Bual (またはボアル Boal) :**

白葡萄。ポルトガル本土原産。標高100～300mの土地で栽培される。中濃のボディとリッチさがあり、ミディアム・スウィート・タイプのワインが主に造られ、甘みと酸味の心地よいバランス、樽熟成によって生まれる芳香がある。

**マルヴァシア Malvasia :**

白葡萄。ギリシャのクリタ島原産。マデイラ島に最初に植えられた品種で、マルヴァシア・カンディーラとも呼ばれる。標高150～200mの土地で栽培される。18世紀に、北部のサンジョルジウにあったイエズス会修道院の修道士たちによって造られ、マルヴァシア・ド・サンジョルジウの名で高い評判を得るなどした。また、イギリスにはマルムジイの名でワインが輸出され、好評を博した。香り高く、スウィート（リッチ）、タイプなど甘口で豊かな味わいのワインとなる。オールド・ヴィンテージがオーバーションで高い値をついている。

#### マデイラワインのふたつの熟成方法

イストゥファージュ Estufagem :

昔はオーク樽、現代ではステンレスタンク内に蒸した热水を通すコイル状のパイプによってタンク内のワインに加熱する方法。热水の温度は約45～50℃で最低3カ月間加熱し、その後90日間静置する。規定では、收穫翌年の10月31日以前にワインの瓶詰めはできない。

**カンティロ Canteiro :**

樽熟成させる品種としてセレクトされたワインは、熟気が伝わる屋根裏に置かれた樽に入れられ、熟成させたのがマデイラワインの伝統だった。この間に樽の中でワインの熟成が促進され、素晴らしいアロマが発展し、凝縮された酸味となるからだ。規定では、收穫翌年の1月1日から最低3年間、出荷前に樽熟成することが義務付けられている。カンティロの名前は樽の下に敷く支柱板、カンティロスに由来する。

#### 熟成などによる表示とタイプ

**セレクション Selecionado :**

3年以上5年以下熟成のもの。

**レインウォーター Rainwater :**

5年以下の熟成のもの。

**エイジド・マデイラ Wine :**

5イヤーズ・オールド 5 Years Old から40イヤーズ・オールド 40 Years Old まであり、表示された年数は樽熟成の最低熟成年数を示し、それよりも長い熟成年数のワインがブレンドされる。また品種表示も可能。

**收穫年入りマデイラ Wine :**

**ソレラ Solera :** カンティロで最低5年樽熟成され、瓶詰めにあたって、各樽から1杯につき最大10杯までのワインの抜き取り、最大10回までの補充が許されている。ヴィンテージ表示は、樽熟成が開始された際に樽に入れられたワインの收穫年が記載される。コリエイタ Colheita 是85%以上のワインが表示された收穫年の葡萄から造られ、最高5年、カンティロで樽熟成させた。フレッシュライラ Frasqueira またはヴィンテージ Vintage 是85%以上のワインが表示された收穫年の葡萄から造られ、最高20年、カンティロで樽熟成し、ヴィンテージだけではなく、瓶詰め日も表示。

**味わいによる表示とタイプ** 熟成の最低／最高 (g/dl)

**エクストラ・ドライ Extra Dry : 0～49.1**

**ドライ Dry : 49.1～64.8**

**ミディアム・ドライ Medium Dry : 64.8～80.4**

**ミディアム・スウィート Medium Sweet :**

またはマデイラ・リッチ Medium Rich : 80.4～96.1

**スウィート Sweet またはリッチ Rich : 96.1～**



## 無限に広がる マデイラワインの魅力 田崎真也と共に

2010年4月にマデイラ島で実施された40種を超すマデイラワインのテイスティング会に参加したイギリスのワイン評論家ジャニス・ロビンソン(MW)が「シャトー・ラフィットのよう」と称したバーベイ。その新たな取り組みのマデイラワインのスタイルについて「明るい未来を示唆している」とコメント、話題となった。

バーベイと1968年から取引を開始し、1991年に資本提携を結んだ木下インターナショナル社長の木下康光氏はこのビッグ・テイスティングを再現したいと願っていたという。バーチャル・シャトー20周年を記念して、7月上旬にバーベイ社長のリカルド・フレイタス氏が来日、マデイラ島以外では初のビッグなテイスティングが実現した。

フレイタス氏と世界最高ソムリエの田崎真也が対談形式で、全32種のマデイラワインを4フライトに分けて開き、その魅力を探った。



#### フライト1：バーベイのチャレンジ

フライト1は、現在市場で販売されているバーベイの中的な商品で、特にフレイタス氏が社長就任時に取り組んできた醸造面などの新たなアイディア、チャレンジを取り入れたマデイラワイン。

リカルド・フレイタス(F)：セレクション10イヤーズ・オールド(YO)は10から14年、カンティロで樽熟成させたワインをブレンドしたものだが、ドライすぎず、ミディアム・ドライに近いスタイルだ。私は、マデイラには酸が必要であり、酸分とのバランスがあるべきだと考え、ブレンディングを行う。

シングル・ハーヴェスト2000はティンタ・ネグラ100%のワイン。マデイラワイン生産のために栽培される葡萄全体の80%を占めるティンタ・ネグラに偏重感をもつたと思って、造り始めた。この品目はワインとなった際、酸味を欠く。そこで、特定の单一酒を選び、葡萄の重量は完全に達する1週間前に摘み、酸を維持するようにした。熟りは完熟してから摘む。それから別々に発酵させせるが、酸分が1%当たり28～30gになった

時点で酒精強化し、発酵を停止するため、ドライ・タイプだ。その後、カンティロでの樽熟成により、甘みが濃縮された味わいとなる。

田崎真也(T)：ティンタ・ネグラをカンティロで熟成させるという特別なマデイラワインだが、酸分とのバランスが素晴らしい。

F: 次のVB(Verdelho & Boal)だが、マデイラワインは一般的には単一品種から造られるが、あえて複数品種で、それも私が好きな2品種のブレンドから新しいタイプのワインを造ろうというアイディアから生まれた。ブル(40%)による骨組みとヴェルデーリョ(60%)からの酸味、これらのブレンドでバランスをとった。これは半々では難しい。

T: この2品種の組み合わせは面白い。新発想だ。味わいとしては、テンラスから造られたワインのようなニュアンスがある。

F: 酸味はディアム・ドライで、ある種のアロマがある。

ヴェルデーリョ・リザーブ10YOは最低10年熟成のワインに、残りの40、50%はそれより2年以上、量も古くて4年熟成したものをブレンディングした。セルシアルよりも豊かなことが分

かるだろう。ヴェルデーリョは酸度が高い品種だが、ワインの熟成段階でさらに濃縮されがくなるので、ドライ・タイプぐらいいの残酸分になつたら発酵を止める。

T: 非常に素晴らしい酸があり、甘みとのバランスがされている。

F: そのために北部で育ち、酸がある葡萄も用いることが重要だ。島の北部と南部、それそれぞれのヴェルデーリョを別々に発酵、熟成させ、ブレンドする。

次にブル10YOとブル2001を比較してもらいたい。ブルという品種をしっかり理解していくだけになると、一方は10歳以上の異なる熟成年数の樽のワインのブレンド、もう片方は同じ收穫年で10年熟成したふた樽のワインをブレンディングしたコリエイタ。これらを比較することでおふたつのタイプの違いが理解できると思う。

コリエイタはマデイラワインの中で重要なカテゴリだが、ブルがバーベイがユニークなのは(次のフライトに登場するように)、ひとつの樽をセレクトするシングル・カスクを考案したことだ。その中では、このブル2001は特例だ。10YOは異なる熟成年数のものをセレクトするが、そ



Ricardo FREITAS



Shinya TASAKI



無限に広がる  
マデイラワインの魅力  
田崎真也と共に



## フレイト2：エレガントな酸味が切り札のバーベイ・スタイル

量含まれる。

T：マデイラは品種別に熟成させているため、ブレンドによる面白さがある。表示された熟成年数のミニマム10年や15年のものにさらに古い熟成のものをブレンドする独特な工程だが、シングル・ハーブーストのような全く逆の新発想も試みることができ、両方の違った面を楽しめる。また、目的的にブレンドを行う面白さもある。このフレイトの試飲は品種とそれをいかが分けるか。

F：マルヴァジア10YOの場合には10年から、最高でも12年熟成までのワインのブレンド。この品種は果実味が強く、それを維持したいのと、また、樽の中で熟成が早く進むからだ。セルシアル・ヴィエラーニョ、アルと共に通じて、エレガントさがあるのがバーベイのスタイル。そのためマルヴァジアも酸味を維持するようしている。収穫翌年の春には樽に入れ、熟成を開始するが、早い段階からピーチなどのアロマが出てくる。それを維持するためにはカントリーアロマの度合いが高くならないようにするところ非常に重要なだ。

このフレイトの最後のワイン、テランテス15YOは私が最初手掛けたチランジン、消滅しつつある希少品種テランテス100%から造られている。この品種を復活させたいという願いを込めたアイディアだ。最低15年以上、樽熟成したワインのブレンドで、30年熟成のものも少

量含まれる。

T：マデイラは品種別に熟成させているため、ブレンドによる面白さがある。表示された熟成年数のミニマム10年や15年のものにさらに古い熟成のものをブレンドする独特な工程だが、シングル・ハーブーストのような全く逆の新発想も試みることができ、両方の違った面を楽しめる。また、目的的にブレンドを行う面白さもある。このフレイトの試飲は品種とそれをいかが分けるか。

F：マルヴァジア10YOの場合には10年から、最高でも12年熟成までのワインのブレンド。

このフレイトの最後のワイン、テランテス15YOは私が最初手掛けたチランジン、消滅しつつある希少品種テランテス100%から造られている。この品種を復活させたいという願いを込めたアイディアだ。最低15年以上、樽熟成したワインのブレンドで、30年熟成のものも少



理解できるだろう。

次のマルヴァジアはプランティーズ1994とバーベイ1993で、生産者によるスタイルの違いが分かるはずだ。両者の決定的な違いの要因は樽熟成セラーだ。プランティーズのセラーはより暑く、それは伝統的なものといえる。私はセラーがより涼しければ葡萄品種のアロマが最大限に発展し、長期間維持できることを考えている。また、プランティーズの1994は酢酸瓶詰めされるまで樽熟成され、バーベイの1993は2003年の瓶詰めまで、10年の樽熟成だった。

T：本当に素晴らしい酸味がある。

F：それが私の目標である。シングル・カスクはブレンドによる操作はできないから、素晴らしい酸のあるワインの樽をひとつ選び出すことが重要だ。ヨリエイ1995はこの年に収穫されたティンタ・ネグラ100%から造られたワイン。私はこの品種は熟成する力と品質があることを証明したかった。

T：違いは確か。バーベイの1993にはより酸があり、フレッシュでエレガントだ。

F：マルヴァジア20YOと30YOだが、私がマデイラ初めてこのタイプのブレンドを行った。そしてこれは、熟成の若いものと非常に古いものをブレンドする「ジネラレッシュ・ショック」ともいえるものだ。例えば、20YOは最低20年熟成のワインに、少年だったが70年、80年熟成のものをブレンドしている。それによって、ユニークさとエレガントさが生まれる。30YOは最低30年熟成のワインを含め、7種の異なる熟成年数の樽のワインをブレンドした。その中には80年、

90年熟成のものもわずかに含まれる。

T：スパイス、そしてヨード香がある。30YOにはじょううのようないい香りも。

F：非常に長く熟成されたワインには強いヨード香がある。20YOや30YOのブレンドをする際、どのようにブレンドを組み立てていくか、いかにブレンディングのスタイルに近づけることができるか、に力を注ぎだ。それを理解してもらうために、ブル1978を試飲してほしい。

プランティーズのブル1977では、バーベイとは異なる伝統的なハウス・スタイルが一貫してあることが分かるはずだ。

T：他社のものと比較すると、あらためてバーベイの酸味が与えるアフターのエレガントさが大きな特徴であることが分かる。

F：それ非常にドライだ。このふたつの生産者の違いは、収穫タイミングあるいは醸造方法だろう。バーベイは祖父の時代から、セルシアルのワインは完全発酵を行わずに樽分を残し、熟成によって濃縮させ、バランスをとるようにした。私はセルシアルの鍵は発酵を完了せず、糖分を残すことだと思っていた。

プランティーズ1966はバーベイ1988と1978よりドライだが、ドリヴェイラ1971より

## フレイト3：マデイラワインにおける熟成とは

フレイト3では、さらにドリヴェイラが加わり、3ブランドのハウス・スタイルとタイプによる熟成の変化が確認になる。

F：ブルシアル1988にはドライ表示で瓶詰めで見る規定ぎりぎりの残糖分がある。この品種の豊富な酸のバランスをとるために糖分をワインにどれだけ残すか、また、エレガントなスタイルを保つために熟成段階で過剰に濃縮されないよう、非常に大きなチャレンジを強いられた。

T：ドリヴェイラのセルシアル1971にはカラメルだけではなく、酸化のフレイヴァーもある。

F：それ非常にドライだ。このふたつの生産者の違いは、収穫タイミングあるいは醸造方法だろう。バーベイは祖父の時代から、セルシアルのワインは完全発酵を行わずに樽分を残し、熟成によって濃縮させ、バランスをとるようにした。私はセルシアルの鍵は発酵を完了せず、糖分を残すことだと思っていた。

プランティーズ1966はバーベイ1988と1978よりドライだが、ドリヴェイラ1971より

このフレイトの最後のワイン、テランテス15YOは私が最初手掛けたチランジン、消滅しつつある希少品種テランテス100%から造られている。この品種を復活させたいという願いを込めたアイディアだ。最低15年以上、樽熟成したワインのブレンドで、30年熟成のものも少



Flight 1 : Sercial 10 Years Old\* / Single Harvest 2000\* / VB-Verdelho & Boal-Lote 2\* / Verdelho Reserve 10 Years Old\* / Boal 2001 / Boal 10 Years Old\* / Malvasia 10 Years Old\* / Terrantez 15 Years Old [すべてバーベイ]



無限に広がる  
マデイラワインの魅力  
田崎真也と共に



## フレイト4：200年以上の時をさかのぼるオールド・ヴィンテージ・マデイラ

フレイト4は、今回の特別な機会のためにバーベイがその貴重なコレクションから供した、あるいはデミジョン（ガラスの大瓶）で保管貯蔵していたものを特に瓶詰めした、古酒のマデイラワイン。

田崎はオールド・ヴィンテージのマデイラワインの素質らしさに感激しつつ、「バスクルド1927はバランスがよく、80年の熟成を経たとは思えない後味のエレガントさで、甘みの中にも苦みが全く溶け込み、アフターの酸がドライか若くフレッシュな印象。ブル1920の豊かな甘みと苦みの調和の第一印象と後味のスパイシーさは、ラテン的なグラマー型のようなスタイル。ブルアーリヨ1912には日なたの穂の香りやさわやかさが苦みと酸味をマスキングし心地よさを出す。ただし、赤ワインのタンニンがある種の料理にとつてはスパイシペイドになるように、セルシアルと

うにヨード香とロースト香がある。熟成により酸がソフトになり、残糖分とのバランスが非常によくとれて、苦みが溶け込み、スパイシーさとなっている。セルシアル1910はヘーゼルナッツ、スパイス、シガー、樹脂、森の下草の香りで、ヨード香はあまりない。素晴らしい。ブル1863は50年以上たっているのに實やか。舌の上で広がる酸がフルーツのもので、甘みとのフレッシュな酸味のバランスが非常に素晴らしい。ヴェルデリョ1850はアフター・フレイヴァーにスパイシーの印象が残り、バランスがよくとれている。一握上質なコーヒーを飲んだときの余韻のよう。食後の蒸留酒のように、何にもなしにこのワインだけを飲む。いや、マデイラ魚の漬物にあればよい。マルヴァジア1834は豊かな甘みと酸味のバランスが非常によく、ドライなアロマのコンポートやビューフのようないい印象があり、フレイヴァーの余韻はもうすぐ長い。テランテス1795にはモカなどのコーヒー・フレイヴァーがあり、酸化香はほとんどない。モカの中にヨードと森の下草、そしてカラメル系の香りがあるが、ただ砂糖が焦げたカラメルではなくヴァニラのよう、そうクレー



Flight 2 : Malvasia 2000\* / Colheita 1995 / Malmsey 1994 (Blandy's) / Malvasia 1993 / Malvasia 20 Years Old\* / Malvasia 30 Years Old / Boal 1978 / Bual 1977 (Blandy's) [〔〕書き以外はバーベイ]

ム・ブリュレのような感じだ。朝から何も食べず、このワインのために起きて、体をクリーンにし、これを飲むだけに挑みたい」とコメントした。

## マデイラワインは中国料理や日本料理に薦めたい食中酒

T：酒蔵強化ワインをとらえるとき、シェリーは甘口のタイプもあるが、それはドライなものを作った後に甘いワインをブレンドして仕上げているため基本的に辛口で、ポートワインは基本的には辛口で、ボートワインは基本的には甘口。マデイラワインは味わいの幅が広く、それが面白い。

マデイラワインは酸化とアミカルボニル反応（メラード反応）が同時に進行し、熟成が進むとそれがさらに強くなる、これはショウジョウの熟成プロセスによく似ている。

紹興酒よりもフルーツ、スパイシーなアロマの風味がある若く爽やかなタイプのマデイラワインの方が中国料理や日本料理と相性がよい。

マデイラワインは酸化香が目立つタイプは、スマートしたような酸化熟成香が目立つタイプは、スマートしたような酸化熟成香とかつお節のスマート・フレイヴァーの性格が非常によい。ホタテ、ナマコ、アワビなどを干した乾物を煮て調理する中国料理もそうだ。また、マデイラにはヨード香がシェリーに比べても圧倒的であり、かつお節だけではなく昆布との組み合わせも面白いだろうから二番だしで味付けしたものと。日本料理なら中盤以降、つまり焼き物や煮物に薦めたい。鉄板焼きもよい。同じヨード香をもつアワビを焼き、ショウガペースのタレで食すにはドライなセルシアルの酸の性格がよさそうだ。牛肉のステーキや照り焼きソースを使ったものはブルと合うだろう。しゃれた焼き鳥屋で供するというシチューションも考えられる。

マデイラワインは食中酒だ。そして、オール

ド・ヴィンテージのものは、最上のヨニヤックやアルニヤックなど蒸留酒を飲むような感覚で、単体で楽しみたい。

F：それは面白い。マデイラワインは熟成すればするだけ、酸化熟成とともに濃縮が進むワインのため、開栓後の変化、劣化は起こりにくいので、コニャックなどのようにバーでの取り扱いもともとを通したワインだ。



今回のビッグ・ディスティングを盛装した、日本人で唯一のマデイラワイン醸造家である木下泰光氏(木下インターナショナル社)も試飲に参加した。



Flight 4 : Bastardo 1927 (D'Olivera) \* / Bual 1920 (Blandy's) / Verdelho 1912 (D'Olivera) \* / Sercial 1910 (Barreiro) / Bual 1863 (Barreiro) / Verdelho 1850 (D'Olivera) \* / Malvasia 1834 (Barreiro) / Terrantez 1795 (Barreiro)

ワインリスト中、\*印の販売商品以外は参考品。商品のお問い合わせは木下インターナショナル社まで。