

ワインと食とSakeと ヴィノテーク

2019.10
No.383

ポルトガルワインの秘めた力 第2弾

潮風薫るマデイラワイン
固有の新しさ、トゥリーガ・ナシオナル
アルゼンチンワインツーリズム

ワイン・バイキング・ガイド田崎真也セクション⑤
ペス・ワインはティンタ・デ・トロ、シェリー再発見



9784903094861



1929402010006

ISBN978-4-903094-86-1 C9402 ¥1000

madeiraWine



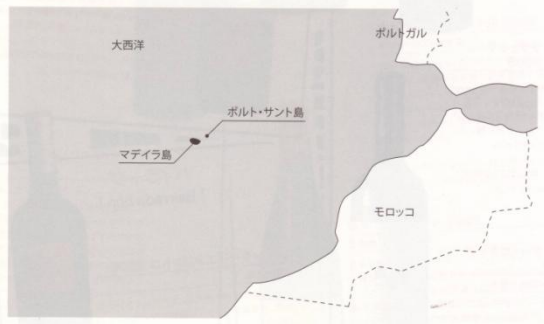
潮風薫る マデイラ島のワイン

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のがほとんどだ。

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。

(姥沢登茂子)



madeiraWine



潮風薫る
マデイラ島のワイン

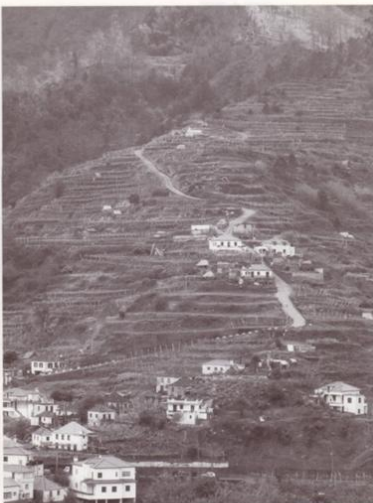


島に砂浜はなく、海岸は火山岩が転がる。新築地帯もあり、少しでも移る余地があれば、新築の下打り等にもって葡萄畑が拓かれた。収穫した葡萄は小瓶で運ぶという。

一軒当たりの農地は零細で、芋やバナナ、果物が一般に栽培される。



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



武岩の石垣を築き、段々に葡萄畑が切り拓かれている。葡萄品種はそれぞれが適する標高の土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、ひとつの畑面積は平均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って発見され、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土じりの土地に、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畑が選ばれ、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ーニョ川流域から、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っ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貿易の主人公となっていった。当時のアメリカではまだ商業規模のワインは生産

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ばざるを得なかった。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られず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熟成も進んだが、ほかのワインとは異なり、優れた酸味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甕「イストッファ」や、ワインの入った木樽を加熱する「イストッファージェン」の方法が始まった。またこのころ、ガラス瓶の熟成庫カンティロも建てられ、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、ブランデーの生産を思いつく。さらに、マデイラワインにブランデ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なく、風味もよりスムーズになると分かった。加熱に加え、酒精強化がマデイラワインの製法となっていた。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う、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、フレイヴァーやアロマなどの改善のために、業者たちは異なる熟成年数のワインのブレンドを行うようになり、その技術を競ったという。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掲げる祝

を満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う。

19世紀に入ると不況、アメリカ市場の縮小、スエズ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15へと縮小した。1852年にオディウム、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戦、さらにポルトガルの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、さまざまな波に揺さぶられつつ、シッパーの吸収合併が進み、なんとか生き延びてきたマデイラワイン産業。現在、残るのは7シッパーのみだ。輸出先第1位はフランスという。聞かされたのは、「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ファインワイ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、産業自体は古臭さから脱皮できなければさらに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。

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だ。オレンジ色の屋根瓦の家は急斜面へはばりつくように密集し、それ以外で目に入るの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畑。

マデイラ島は奄美大島よりやや大きい732km²の総面積をもつ。中央にそびえる標高1861mのピコ・ルイヴォを最高峰に、南北を分断するように山脈が連なる。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℃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、異なるメソゾクlimaに分かれる。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Madeiraの産地（このほかにスティルワインのDOPであるマデイレインセとIGPのテラス・マデイレインセがある）は、マデイラ島とポルト・サン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「ボイシュ」と呼ばれる玄



マデIRAを刷新するパーベイト

2010年4月、古いものでは1795年までさかのぼる43種のマデIRAワインを試飲するビッグなテイスティングがマデIRA島で行われた。主催したのは、ベルギーのザ・マデIRA・コレクション。古臭いイメージがあるマデIRAワインにとっては全くの新人類である30代の若者たちがある日、ヴィンテージ・マデIRAを飲んで感激し、2008年に興したばかりの輸入販売会社だ。テイスターのひとりとして招待されたイギリスのワイン評論家ジャンシス・ロビンソン（MW）は「今世紀に入ってから造られたマデIRAワインの品質が並外れて高く、これはマデIRA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土臭さや枯れた印象に比べて、今回試飲したマデIRAワインは全般的にとっても生き生きとした」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・テイスティングにワインを供した3生産者のひとつ、パーベイトのリカルド・フレイタスは18年前に初めて会ったときには「良家のお坊ちゃん」という印象だったが、中年になったとはいえず、自らを試みるマデIRAワイン生産の刷新に対する若々しい気概と自信が感じられた。

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

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、娘が経営を継いだ。1980年代に進んだマデIRAワイン産業の不安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で出資話が1989年に始まった。その際、日本側が出した条件は、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中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、一族の中で最も会社を立て直す気骨がありそうだと白羽の矢が立ったのだという。

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

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畑だった。昔は栽培農家が醸造し、酒桶強化されたワインをシッパーが購入、それをファンシャル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2の次、それがシッパーたちの考えだと思っていた。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IRA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

maderawine



潮風香る
マデIRA島のワイン



マデIRAワインに新たな熱意をもたらすリカルド・フレイタス氏は、一年を通じ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う。

農家という。パ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。「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励んでもらえるか、手入れのよい高品質なヴェルデリーヨの畑の持ち主から葡萄を買い付ける交渉……それには畑を巡り、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IRA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IRAワイン&伝統手工芸家協同会）によって決められる。しかし、パーベイトでは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。

ジャンシスが「マデIRAのシャトー・ラフィット」と称したパーベイトのハウス・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IRA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きた。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ルド、あるいは絶滅危機

品種のデランデ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・ネグラから造られたマデIRAワインでもてなしていたことを思い出し、なぜ完璧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。その鍵は熟成させてみることだろう。しかし、そのためにはどの葡萄がよいかわ、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、バスタルドはなかなか理解しづらい品種だ。醸造したばかりのときはロゼワインのようなのに、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ルドのワインを造ってみたいとやる気になる」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

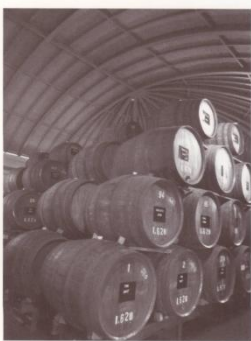
18年前のヴィノテークに「ファインワイン造りのためには品質管理が徹底できるワイナリーの近代化が求められ、それがマデIRAワイン・ビジネスの生き残る道のひとつかもしれない」と書いた。

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、パーベイトは経営を立て直し、ようやく設備投資が可能となった2008年11月にカマラ・デ・ロボスに近い、標高600mの高い斜面を切り拓いたエリアに最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。

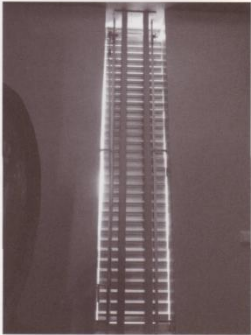
maderawine



潮風香る
マデIRA島のワイン



エイジド・マデIRAやヴィンテージなどの高品質なワインの熟成に欠かせないカンテイロ。新設する際、古い蔵が示す歴史に裏打ちされた機能と、新世代であるフレイタス氏のアイディアが取り入れられた。



室温が高くなりすぎたら、窓を開け、新しい風を入れる工夫もされている。

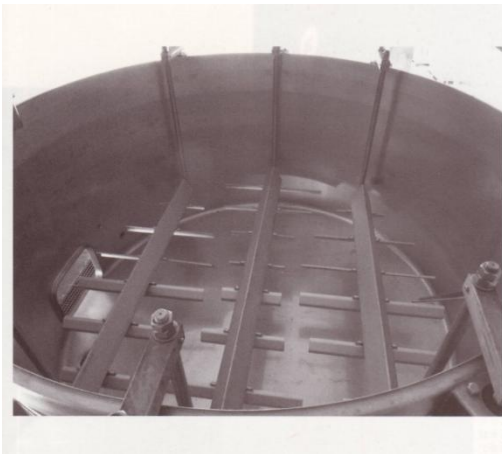
島の各地の畑から50kg容量の収穫箱でワイナリーに運ばれた葡萄はIVBAMの担当官が出張してきて計量、糖度測定を行うが、加えて健全度とともに、交雑種が混じっていないかの自主検査を実施。それが終わると傷めることのないよう、房ごとコンベヤーで除梗機に移送。除梗、空圧式圧搾機で圧搾を行う。通常ティンタ・ネグラは収穫量が多いこともあり大型圧搾機、高貴品種の白葡萄、シングル・ヴィンヤードやシングル・カスク用の葡萄は小型圧搾機と使い分けられ、果汁はそれぞれ発酵用ステンレスタンクに送られる。しかし、フレイタスはここでも新たな試みを行っている。オーガニック栽培のティンタ・ネグラ、そしてマルヴァシアの一部を「ロボティック・ラガール」（自動破砕装置の付いた開放型ステンレスタンク）で破砕、発酵を行うのだ。「昔はマデIRA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、この伝統は1970年末になくなった。昔やっていたのなら、何か理由と効果があるはずと、2004年にならず手ずから果槽をつき崩すパンチングダウンを試み、2007年ごろこのロボティック・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。この方法から、自然で濃厚な色、アロマがよく、ストラクチャーのあるフルボディなティンタ・ネグラのワインができる。マルヴァシアはあと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。

タンクに移された果汁の場合はタンク内でアルコール発酵を起こす。タンクもロボティック・ラガールも、アルコール発酵が5、6日間進むと、望むタイプによって、ワイン中の糖度の割合を見て、葡萄を原料とした濃度96%のアルコールを添加、発酵を停止させ、24時間静置。熟成年数の若いスタンダード・タイプのものとなるティンタ・ネグラのワインはその後、イストゥファージェンのために加熱用タンクに移送する。一般的なイストゥファージェンの方法についてフレイタスは「ワインを煮がし、炭のような不快な臭いを生じさせ、それを取るためのペントナイトの使用をせざるを得ない。そこで十数年前に、タンクの外側の周囲に温水の流れる管の付いたジャケット式のものに取り替え、温度制御をコンピュータ管理できるようにした。マデIRAワインの生産者の中では画期的なことだった」と説明する。

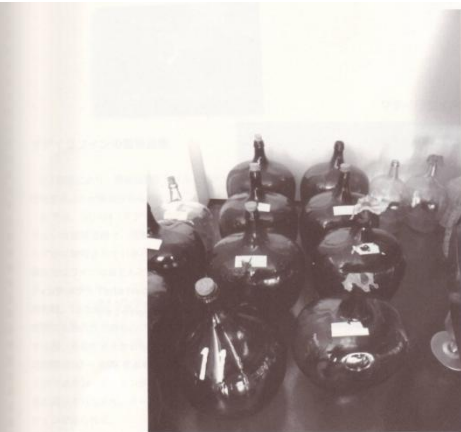
イストゥファージェンによる加熱は酸化を速く促進させることが目的だが、加熱温度は最大で52℃と規定されている。

独自設計のカンテイロ

パーベイトは白葡萄、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、イストゥファージェンの加熱を行わない。白葡萄の圧搾果汁は小型タンクで発酵、酒桶強化を行い、620ℓの大きさのオーク樽に



昔の石槽による破砕・発酵作業の再現のためにロボティック・ラガール（電動式破砕機を装備した発酵用ステンレスタンク）を導入したパ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IRAワインは、フレイタス氏の祖父が最初には輸入用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ずつ瓶詰めし、顧客などをめずらずに供されてきた。樽内の量が減ると、デミジョンと呼ばれるガラスの瓶に移して貯蔵する。ガラス瓶は湿気の条件のため、熟成は速まない。

入れ、カンテイロで樽熟成を行う。主にフレンチオークだが、「オークの産地地よりも、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。カンテイロでの樽熟成は、イストゥファージェン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IRAなどより高級アイテムに適する。また、エイジド・

マデIRAのための異なる熟成年数のワインのブレンドには、いかに多くの樽熟成をさせた上質ワインの在庫をもつことも重要だ。パーベイトはファンシャル市内や周辺に分散した古いカンテイロを用いていたが、新ワイナリーとともに新たなカンテイロが建築され、分散していた樽がここに集められた。新たなカンテイロは真ん中が高いドーム型の天



エレガントな風味のあるバーベイトのハウス・スタイルは、どのマデライワインにも共通する。

井をもつトタン屋根、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年代に建てられたトタン屋根のカンテイ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にワインの濃縮が早く進む一方、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、カンテイ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と、サンルーム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、マデライワインではユニークで新たな発想の商品開発も行っている。例えば、ティンタ・ネグラのシングル・ハーヴェスト。単一ヴィンテージの単一畑のこの品種 100% で造られるが、葡萄の一部は酸度が高い完熟前に摘み、完熟した葡萄とは別々に醸造、ブレンド、カンテイロで樽熟成させたドライ・タイプ。ティンタ・ネグラをカンテイ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いと

願うフレイタス独自のアイデアであり、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ライワインだが、ヴェルデーリョとプアルのブレンドから「VB」と名付けた新商品を発売した。「プ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。

葡萄畑や醸造場、カンテイロ、そしてブレンディング・ルームでのテイスティングと、フレイタスに2日間密着した取材を通じて、これまで出会ったマデライ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が感じられた。聞けば、ドウロ・ボイズの代表、ティルク・ニーポットとは親友という。そうと聞けば、ロポット・ラガールはニーポットの新醸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るが、赤や白の高品質ワインを造り、ドウロがファインワインの産地でもあることに注目を集める原動力となったニーポットからフレイタスも大きく影響を受けたのかもしれない。マデライ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)



マデライワインの葡萄品種

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%以上使用することが義務付けられた。

以下は、IVBAM（マデライワイン & 伝統手工芸家協会）による認定、あるいは推奨品種で、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ド、テラテ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・モレ Tinta Negra Mole): 黒葡萄。18世紀にマデライ島に導入。糖度が低いため、栽培しやすく、病害にも耐久性がある。フィロキセラ感染後にアメリカ台木と地元品種を接木する際、その丈夫さからも最も適していると考えられ、現在では総栽培面積の80～85%を占める。南部ではフンシャル、カマラ・デ・ロボシュ、北部ではサン・ヴィセンテで栽培される。主に熟成年数の少ないワインの生産に用いられてきた。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。際立った酸味と強い酸味が特徴で、エシュガーナ・カンフ（犬殺し）という恐ろしいあだ名をもつ。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・デ・ロボシュ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。ポルトガル本土産。あるいはアソールズ諸島が起源で高品質とみなされている。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。

プアル Bual (またはボアル Boal): 白葡萄。ポルトガル本土産。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。ギリシアのクレタ島産。マデライ島に最初に植えられた品種で、マルヴァシア・カンディエーゴとも呼ばれる。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ュ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・サンジョルジュの名で高い評判を得た。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）タイプで甘口で豊かな味わいのワインとなる。オールド・ヴィンテージ物はオークションで高い値をつけている。

マデライワインのふたつの熟成方法

イストウファージェン Estufagem:

昔はオーク樽、現代ではステンレスタンク内に設置した熱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。熱水の温度は約45～50℃で最低3か月間加熱し、その後90日間静置する。規定では、収穫翌年の10月31日以前にワインの瓶詰めはできない。

カンテイロ Canteiro:

樽熟成できる品質としてセレクトされたワインは、無気圧の屋根裏に置かれた樽に入れられ、熟成させるのがマデライワインの伝統だった。この間に樽の中でワインの酸化熟成が促進され、素晴らしいアロマが発見し、凝縮された風味となったからだ。規定では、収穫翌年の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。カンテイロの名前は樽の下に敷く支え板、カンテイロスに由来する。

熟成などによる表示とタイプ

セレクション Seleccionado:

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・マデライワイン:

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。

収穫年リマデライワイン:

ソレラ Solera はカンテイロで最低5年樽熟成され、瓶詰めにあたって、各樽から1回につき最大10%までのワインの抜き取り、最大10回までの補酒が許されている。ヴィンテージ表示は、樽熟成が開始された際に樽に入れたワインの収穫年が許される。コリエータ **Colheita** は85%以上のワインが表示された収穫年の葡萄から造られ、最低5年、カンテイロで樽熟成させる。フラシェイラ **Frasqueira** またはヴィンテージ **Vintage** は85%以上のワインが表示された収穫年の葡萄から造られ、最低20年、カンテイロで樽熟成し、ヴィンテージだけでなく、瓶詰め日も表示。

味わいによる表示とタイプ 熟成分の量/最大 (g/L)

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

またはミディアム・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 マデライワインの魅力 田崎真也と共に

2010年4月にマデライ島で実施された40種を越すマデライ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ンシス・ロビンソン (MW) が「シャトー・ラフィットのよう」と称したバーベイト。その新たな取り組みのマデライ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。

バーベイトと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。パートナーシップ20周年を記念して、7月上旬にバーベイト社長のリカルド・フレイタス氏が来日、マデライ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種のマデライワインを4フライトに分けて頂き、その魅力を探った。



フライト 1: バーベイトのチャレンジ

フライト1は、現在市場で販売されているバーベイトの中心的な商品で、特にフレイタス氏が社長就任後に取り組んできた醸造場などの新たなアイデア、チャレンジを取り入れたマデライワイン。

リカルド・フレイタス (F): セルシアル10イヤーズ・オールド (VO) は10から14年、カンテイロで樽熟成させたワインをブレンドしたものだ。ドライすぎず、ミディアム・ドライに近いスタイルだ。私は、マデライには酸が必要であり、糖分とのバランスがあるべきだと考え、ブレンドを行う。

シングル・ハーヴェスト2000はティンタ・ネグラ100%のワイン。マデライ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・ネグラに価値を与えたいと思い、造り始めた。この品種はワインとなった際、酸味が欠く。そこで、特定の単一畑を選び、葡萄の半量は完熟に達する1週間前に摘み、酸を維持するようにした。残りは完熟してから摘み、それらを別々に発酵させるが、糖分が1L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、カンテイ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・ネグラをカンテイロで熟成させるという特別なマデライワインだが、糖分と酸のバランスが素晴らしい。

F: 次のVB (Verdelho & Boal) だが、マデライ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アから生まれた。プアル (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、テラテスから造られたワインのようなニュアンスがある。

F: 味わいはミディアム・ドライで、ある種のデリカシーがある。
ヴェルデーリョ・リザーヴ10VOは最低10年熟成のワインに、残りの40、50%はそれよりも2年以上、最も古くても4年熟成したものをブレンドした。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甘くなるので、ドライ・タイプぐらいの熟成分になったり発酵を止める。

T: 非常に素晴らしい酸があり、甘みとのバランスがとれている。

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**プアル10VO**と**プアル2001**を比較してもらいたい。プアルという品種をしっかり理解していた方がいい。これらと比較することになったタイプの違いが理解できると思う。コリエータはマデライワインの中で重要なカテゴリーだが、バーベイトがユニークなのは（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、このプアル2001は特例だ。10VOは異なる熟成年数のものをセレクトするが、そ



Ricardo FREITAS

