



甘ロワイン考・あ・ら・か・る・と

Portugal

マデイラワイン試飲会 in Tokyo-Osaka

ティンタ・ネグラ・モーレ葡萄で造る マデイラに新たな可能性を感じる

アメリカの独立宣言時の乾杯が、シャンパーニュではなくこの酒で行われたという歴史を誇るマデイラ。1946年創業のワイナリーが最も新しい部類に入るといふ、これまた長い歴史のマデイラ。サッカーファンには、あのクリスティアーノ・ロナウドの出身地といえ、親しみがわくかもしれない。

昨年11月、マデイラワイン試飲商談会が東京と大阪で開催され、IVBAM (Instituto do Vinho, do Bordado e do Artesanato da Madeira) 代表のパウラ・カバソ女史とともに、マデイラ・ワイン・カンパニーから輸出部長のリカルド・タヴァレス (輸入元アサヒビール)、エンリケシュ&エンリケシュから代表のフンベルト・ジャルディム (日本リカー)、ジュスティエーノから輸出部長のジュリオ・フェルナンデス (サントリー)、ヴィニョス・バーベイトから社長のリカルド・ディオゴ・ヴァスコンセロス・デ・フレイタス (木下インターナショナル) の各氏が来日。ほかHMボルジェス (アデガ)、ペレイラ・ドリヴェイラ (木下インターナショナル)、ブレンディーズ・マデイラ (アサヒビール) も含め39種のマデイラワインが集合した。

大阪での試飲会とセミナー後、この日のセミナー講師でヴィニョス・バーベイトの醸造家でもあるフレイタス氏に、近年のマデイラ造りにおける進歩や変化について伺った。

「個人的には、ますますティンタ・ネグラ・モーレ品種の潜在能力に惹かれるようになってきた。ご存じのとおり、今までマデイラ島では、白葡萄のヴェルデーリョやボアルが高貴品種

で、黒葡萄のティンタ・ネグラ・モーレは、量産型品種として軽視される傾向にあった。でも、この葡萄を、沿岸部ではなく内陸部の高地に植えると、非常に面白い結果が出ることが分かってきたんだ。高地といっても標高600mほどだけだね。ドラマチックな複雑さと、格調高い酸を備えた、素晴らしいマデイラがこの葡萄からできるんだよ。だから私は島では例外的な、ティンタ・ネグラ・モーレ100%のマデイラのリリースを決断した。しかもコルエイタでね」と表情が輝く。

試飲したコルエイタ2002はゴージャスなドライフルーツやキャラメルの香りを放つ極甘口ながら、重層的な酸に支えられた、物語のような余韻が長く心地よく続き、見事だった。この島特有の火山灰土壌が生む、輝かしい品格ある酸を誇るメゾンが多いマデイラの中でも、このコルエイタの酸のきめ細かさ、多彩さ鮮明さには、思わず心を奪われた。

そのほか島全体での変化を聞くと、「この15年ほどの間、ワイン協会が葡萄農家を精力的に教育しているのが大きい。といっても、畑に葡萄以外の作物を植えないようにして、葡萄専門にさせたというのが第一歩だったんだけど。でもこれで、農家の品質に対するメンタ

リティが変わった。その後、より適切な剪定技術を指導したり、20年前にはまるでなかったグイヨ仕立てを増やしたりしている。また近年、収穫時の最低糖度がアルコール濃度換算で9%必要という法令が徹底されている。これも、マデイラの品質向上に大きく貢献していると思う」と語った。

15年前まで、葡萄のすぐ隣に、野菜や果物が植わっていたとは、なかなかのどかなものだが、そんな島にも、ビオロジック農法は静かに浸透していることも語ってくれた。

「まだ島全体で9カ所の畑程度だけれど、ビオロジックでのマデイラ造りはゆっくり増えてはいる。当社も初のビオロジック・マデイラを3年後、2013年のリリースを計画している。ポルトガルの唯一のビオ認証機関「サーティプラネット (CERTIPLANET)」に認証申請もしている。今のところ、問題なく審査が進んでるようだ。将来的には、亜硫酸無添加のマデイラにもトライしたいね。もちろん葡萄はティンタ・ネグラ・モーレでね! マデイラは、酒精強化ワインだから、スティルワインより醸造時の亜硫酸添加量を抑えるのも容易なんだよ」と、熱く膨らむマデイラの未来への情熱を、感じさせてくれた。〈Mitsuhiko TERASHITA〉



左からマデイラ・ワイン・カンパニーのリカルド・タヴァレス、ヴィニョス・バーベイトのリカルド・ディオゴ・ヴァスコンセロス・デ・フレイタス、IVBAM代表のパウラ・カバソ、エンリケシュ&エンリケシュのフンベルト・ジャルディム、ジュスティエーノのジュリオ・フェルナンデスの各氏。

マデイラに魅せられて

マデイラワイン騎士団の一員に、2008年に日本人で初めて木下インターナショナルの社長、木下康光氏が迎えられた。同社はヴィニョス・パーベイトのマデイラを、1967年から輸入販売、1991年に資本参加している。授賞はこの長年の取引とマデイラワイン産業への功績を評価されてのことだった。

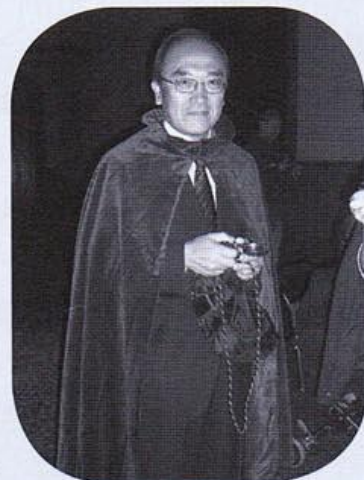
1980年代末、木下氏は初めてマデイラ島を訪れたが、「マデイラワインの誕生背景、歴史を知り、『苦労人のワイン』ということが気に入った。昔補給地だったマデイラ島で水とワインを積んだ船が季節風で南下、赤道直下の高温にさらされたが、それでも品質が劣化することなく独特の風味が増すことが分かり、その後島内で温めながら熟成させる方法が生まれた。あるいはアメリカ独立戦争によって貿易が中止され、窮地に陥りながらも、過剰在庫のワインを蒸留し、アルコールを造り、それをワインの酒精強化に用いるなど、苦労の末に人の英知によって、独特の風味とスタイルが出来上がった。しかし、歴史はあるが、マデイラワイン産業は保守的で、資本参加を決めた当時のヴィニョス・パーベイトもそうだった。そのままでは会社もマデイラワインもなくなりかねないと、協力することにした。ただし、古い体質を変えなくては。当時歴史の先生をしていて、ワイン造りの経験が全くなかった創業者3代目のリカルド・ディオゴ・ヴァスコンセロス・デ・フレイタスを責任者にすることを条件にした。どのような製品ができて、販売には協力するからと。リカルドは保守的な産業の中で、葡萄栽培者とのつながりを強め、高品質な葡萄を得るようになり、また昔の足踏み破碎を再興する手段としてロボット・ラガールを導入、量産型のティンタ・ネグラ・モーレからプレミアムワインやヴェルデーリョとブアル（ポアル）のブレンドのVBなど新たな製品を創造、習慣的にマデイラで行われていたカラメルの添加を廃止するなど、さまざま

な改善や革新に挑戦し、マデイラワイン産業界の中でもみるみる頭角を表すようになり、こちらもリカルドに賭けた甲斐があった。経営面でも、資本参加以降、赤字を出さず、利益はすべて再投資している。2008年には新ワイナリーを建設することができた。現在年間約14万4000本を輸入するが、瓶詰めされたマデイラワインの取扱量では世界一の輸入業者のはず。日本での販売活動がマデイラワイン産業の将来を左右するという責任とともにやりがいも感じている」と言う。

マデイラワインの日本市場の将来性は？

「初めてマデイラワインを飲んだときから、ポートほど甘すぎず、シェリーほど辛すぎない、梅酒のような甘酸っぱさがあり、日本人にはきつと気に入られるはずと思った。10年前にプレミアム・ドリンクとしての販売促進に会社の総力をあげて取り組み始めたが、最初は食前酒と食後酒をイメージした戦略だった。しかし、日本人はそのどちらもあまり飲まないことに気がつき、5年前からバー市場へと戦略転換をした。ストレートやオン・ザ・ロック、あるいはソーダ割の『モントニック』などの飲み方を提案することで、10年ものを中心に全国のバーでの取り扱いが増えている。どこかで勢いがつけば、プレミアム・ドリンクとしてのマデイラワインには将来性がある」と話す。

〈T.E.〉



マデイラ騎士団の一員に迎えられた木下康光氏。1980年代末に初めてマデイラ島を訪れた際、「まるでハワイのような南国の風景と地元の人々がまず気に入った。将来はあの島で暮らしたい」とワインにとどまらず、マデイラ島そのものに魅せられているようだ。