



Madeira
Barbeito



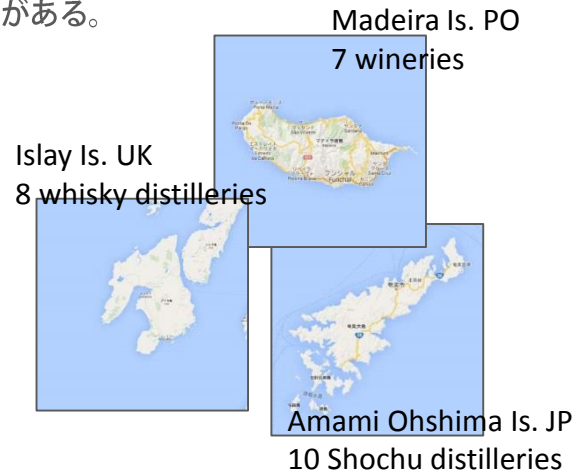
酒精強化ワイン見学の記録、その2 (マデイラ、ポート)

Fortified Wine: Madeira, Port



2013年にイタリア・シチリア島のマルサラに行ったのを機会に「マルサラ・シェリー・ポート」の資料を作りました。(<http://www.kitasangyo.com/Archive/Data/marsala.pdf>)
その最後に「いつかマデイラも訪問したい」と書きましたが、今回、そのマデイラ島の訪問と、あわせてポート再訪の機会がありました。酒精強化ワイン見学記の続編です。

- マデイラはリスボンから飛行機で2時間弱の大西洋上の島。「常春の島」「大西洋の真珠」などと言われるリゾート地。そしてマデイラは世界3大酒精強化ワインの一つの名前でもあります。
- 最高峰は1,861mと高い。島は全体として急峻な斜面が多い。大げさでなく45度はありそうな斜面にも点々と小さなブドウ畑がある。伝統的には日本でおなじみ、棚作り。当然、栽培・収穫は手作業。
- 島のサイズは日本の奄美大島やスコットランドのアイラ島と同じくらい。ちなみに、マデイラ島には7軒のワイン醸造所、奄美大島には10軒の黒糖焼酎蒸留所、アイラ島には8軒のウイスキー蒸留所がある。



- まずバーベイト社を訪問。飛行場から車で1時間ほど。2008年から山の高い所にある近代的な新工場に移っている。環境温度が下がって品質がよくなったそう。
- 上が一度見たかった「ロボットラガール」。ポートやシェリーと同じく、伝統的には「ラガール」という大桶にブドウをいれて大勢の人が足でブドウを踏みつぶすのだが、それを自動化したもの。たぶん2000年代初頭、シェリーから実用化された。タンク側面のエアシリンダーでタンク内の棒を上下させる。「2時間おきに10分足ふみ、数日間」が標準工程。バルーンプレスもあるが、ラガールのほうが「濃い」味わいになるそう。



Madeira Barbeito

TRADIÇÃO COM PAIXÃO

BARBEITO MADEIRA



- マデイラの特徴は、酒精強化ともう一つ、加温熟成プロセス「エストウファジェン」。2種類あって、タンクで加温して数ヶ月で熟成させる方法「クパ・デ・カロール」と、樽で高温倉庫「カンテイロ」（最高温40℃程度）に2年以上入れて熟成する方法がある。
- タンク加温は伝統的には60℃程度の温水蛇管をタンク内に通すのだが、バーベイトはジャケット方式。写真のような50℃程度で、3ヶ月ほど熟成させる。熟成期間中は、組合がバルブを封緘している。カンテイロの樽の注ぎ出しバングも封緘される。なお、バーベイトのカンテイロはドーム型の近代建築。
- アルコール添加は加温前に行う。かつて島特産のサトウキビ由来のアルコールを使った時代もあったが、もう何十年も前からブドウ由来のブランデーがルールだそう。（海外由来の醸造用アルコールを使う日本清酒も考慮すべき?!）



1880年!



- 順に8種も試飲。シェリーやポートに比べ飲むチャンスが少ないマデイラだが、その実力を実感。食中酒として飲んでみたい。
- 望外なことに、案内してもらったレアンドロさん個人蔵の「1880年」(!)も試飲させていただいた。「酸化状態でエージングするので、開封後も長期間劣化なしで楽しめるのがシェリーやポートとの大きな違い」とのこと。
- 右は、木下インターナショナル (KICO) とのパートナーシップを示す記念プレート。KICOはバーベイト社の50%の株を保有。



Madeira
Blandy's



- 見学2軒目はブランディーズ。(スピリッツのブランデーはR。こちらはL。イ^{3/10}ギリス人創業者の名前。なお社名はマデイラワインカンパニーで、最大手。)マデイラ島の中心都市、フンシャルの市街地に博物館兼貯蔵庫がある。
- クパ・デ・カロールはオークバットの中に蛇管を通す方式、樽で加温するカンテイロも昔ながらの木造建屋と、バーベイトとは対照的。加温熟成のあとも、樽で何年も熟成する。
- 試飲するとバーベイトとは違った余韻と特徴。驚くほど多くの歴史的なボトルが保管されている部屋(左下)は圧巻。



- マデイラ生産者は7社しかない。実はもう1社訪問するつもりだったが、予定していたポルト行きポルトガル航空がキャンセル(時々あるらしい)になって、便を1日早めたので訪問2社で終わり。
- IVBAM(マデイラワインが属する協会)の統計を見ると、2014年の輸出先ランキングでは日本は金額で4位(1位フランス、2位英国、3位アメリカ、5位ドイツ)、数量で3位(1位フランス、2位英国、4位ドイツ、5位アメリカ)。島に来る日本人観光客は希だそうだが、過去20年の統計を見ても日本は常時3~5位。マデイラと日本は深い関係である。
- 意外だが、日本はポルトよりマデイラの輸入量が多い。料理用需要か。



Porto



ルイスI世橋

カレム
CALEM

サンデマン
SANDEMAN

オフレイ
OFFLEY

テイラー
TAYLOR'S

クロフト
CROFT

ニーポート
NIEPORT

コバーン
COCKBURN'S

ラモスピント
Ramos Pinto

クローン
KROHN



panorama point

- ポートワインの本拠地、ポルトのヴィラ・ノヴァ・デ・ガイアをドウロ川の対岸からパノラマ撮影したもの。
- 川沿いの1Kmほどの狭い地域に主要なポートワインのロッジ（貯蔵庫）が軒を並べる。灘の酒造メーカーは阪神間10Kmほどに集まるが、ポルトの集積度はまさにその10倍、といった感覚。
- スケールが合わなくて申し訳ないのですが下のgoogleの画像と対照してみました。空から見ると、いかにワインロッジが多いかわかる。
- 今回はサンデマンとニーポート（オールドロッジ）を訪問しました。

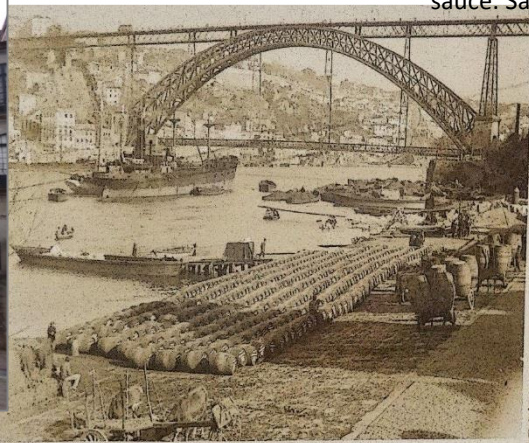


Port
SANDEMAN

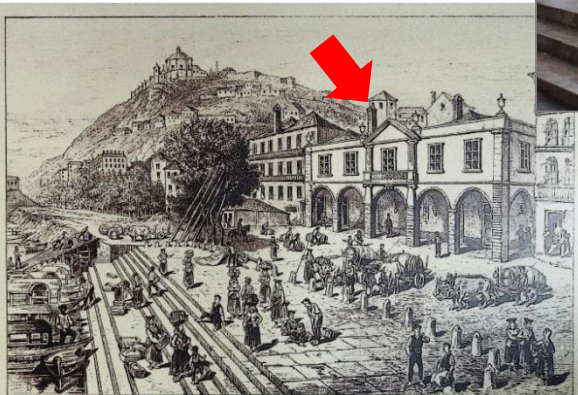
- 「サンデマン」はポートワインのトップブランド。1998年に一度訪問、今回が2度目。ポルト旧市街は世界遺産に登録され観光客がとても多い。サンデマン見学は観光客にとって定番コースなので、個人旅行者はいまや事前に予約しないと見学のチャンスを逸する。
- 建物前のスナップ写真と、ロビーに展示されていた19世紀のイラストと20世紀初頭の写真2枚。サンデマンの建屋は百数十年間変わらない。ご覧の通り、当時は船を横付けしてワイン樽を出し入れしていた（それがヴィラ・ノヴァ・デ・ガイアにポートワインが集積した所以）が、いまはトラック輸送。
- 右下は、戦前のポルトの絵葉書。やはり船が多い。ルイス世橋は1880年代の建設です。



sauce: Sandeman's panel

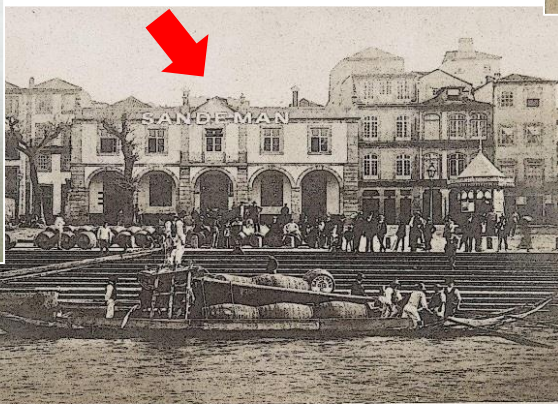


*Shipment of 410 hogsheads & 30 quarter casks
of Sandeman's Port for S.S. "Ala" to Le Havre Dec. 1935*



*Messrs. G. Sandeman, Sons, & Co's Lodges at Villa Nova de Gaia
with the River Douro in the Distance.*

sauce: Sandeman's panel



*Facade of Sandeman's Offices &
Lodges at Oporto*

sauce: Sandeman's panel



post card : ex-libris Kita's



Porto SANDEMAN



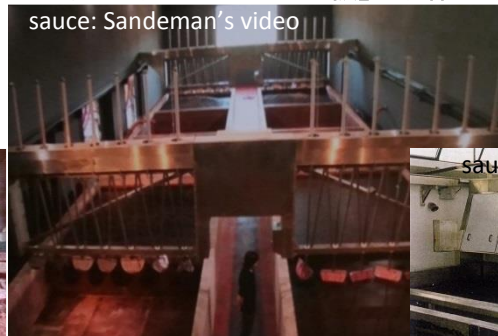
- 宣伝・広告の歴史が説明されている。宣伝・広告に力を入れて成功しているのはサントリーに似る。マントとソン 6/10
ブレロハット姿のトレードマークは、世界的なアイコン。
- 赤いガラスの女性のイラストも有名。1929年の作だそう。同じく赤いガラスの女性、有名な壽屋（現サントリー）ポートワインの半裸ポスターは1922年作。ドイツのポスターコンクールに出展したそうなので、案外サンデマンのイラストの作者は壽屋のポスターからインスピレーションを得たのかも。まったくの想像の話ですが。



- 案内嬢もマントとソンのブレロ姿。
- ロッジの中の雰囲気は98年にきた時と変わらないが、昔よりやや清潔になった印象。たぶん、多くの樽はその時のものと同じ。



- 「ロボットラガール」。説明ビデオの画面を撮影したもので、ヴィラ・ノヴァ・デ・ガイアは貯蔵機能だけなので、実物は別の場所にある。
- バルーンプレスで搾るほうが効率が良いだろうが伝統方式にこだわる。バーベイトも然り。こだわりにはそれなりの理由があるのだろう。
- 「シリコン製の足」のついたロボットラガールがあると雑誌で読んだことがあるが、今回はお目にかからず、すべて「ステンレス板」で踏んで（押して）いた。





Porto
Nieport



- 次に「ニーポート」のオールドロッジを訪問。表札も看板もかかっていない。住所を頼りによく探し当てる。
- ロッジの中は日本の清酒蔵元でもときどき見かける雑然さ・古色蒼然さだが、樽の中のワインの価値を考えると、アリババの巣窟というべきだろう。



- ロッジの地下レベルにあるびん貯蔵庫。ニーポートは樽熟成の後、この大型びんに移して貯蔵する。びん熟成を行うポートワインはここだけ。
- このガラスびんは、昔ドイツで作られたものだそうで、いまはもう供給されない。割れたら終わり。同じく、もう生産者がいない芋焼酎の大型の陶製甕を思い起こさせる。



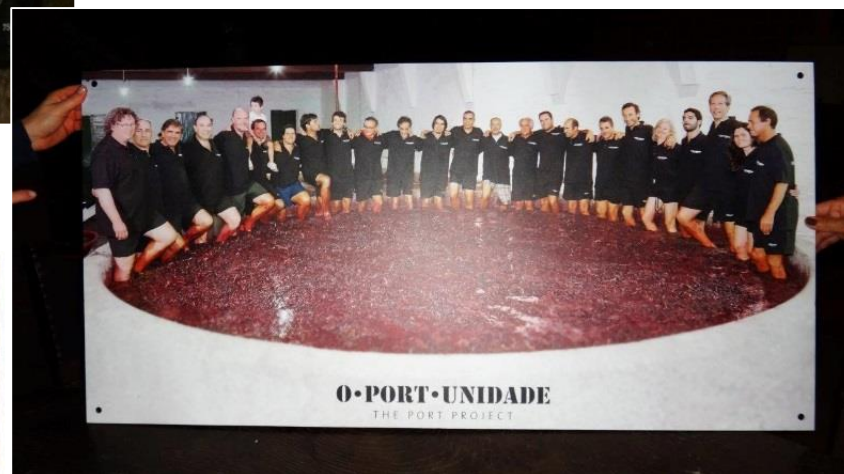
Porto
Nieport



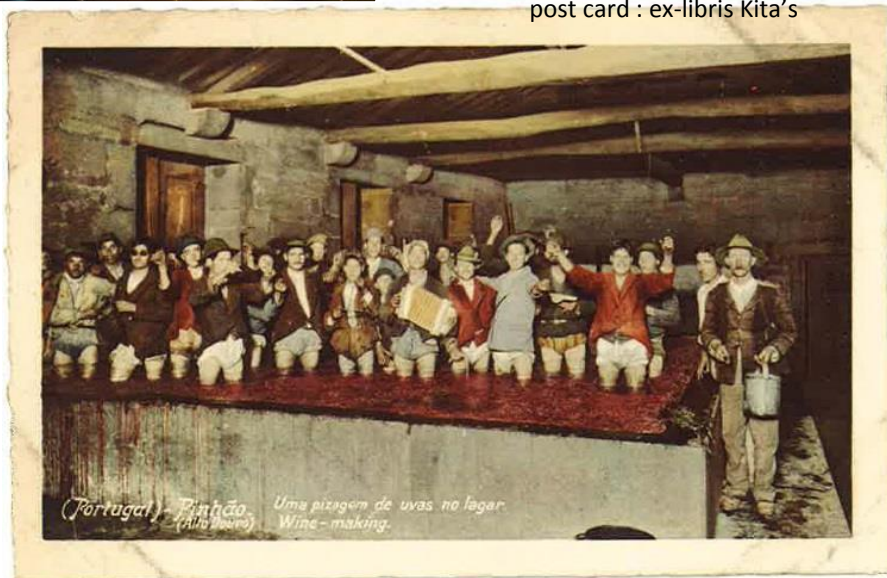
- 他に誰もいない深閑としたオールドロッジの地下で試飲させてもらったポートの味・色は忘れがたい体験。惜しげもなく新しいびん5本のワイン栓を抜いてくれて恐縮しました。それにしてもポートのルビー色は美しい。
- なお、ニーポートは「傘付きコルク」でなく、ワインスクリューで抜く普通の「コルク」を使用。



post card : ex-libris Kita's



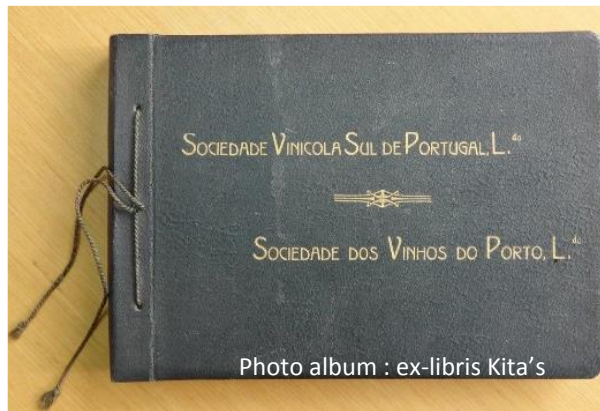
- 上：ニーポートにあった写真。2013年秋に行われたプロジェクト。史上初めてドウロ渓谷の各社すべてのブドウを1つのラガールに入れて、各社の社長さんらVIP自らが踏み潰したそう。
- 左：戦前の絵葉書。全員ジャケット・帽子着用なのが不思議。液面は上の写真と違ってひざ上（または股下）、衛生的にやや危うい？ 坂口謹一郎の「世界の酒」（1950年ごろの紀行）には「シェリーのラガールでは焼いた石膏土を投入していた」とあるが、右の人が持つバケツは石膏か？（坂口博士は列車を乗り違えてリスボン到着が遅れ、ポルトまで来れなかったのでポートのラガールの記述はない。）



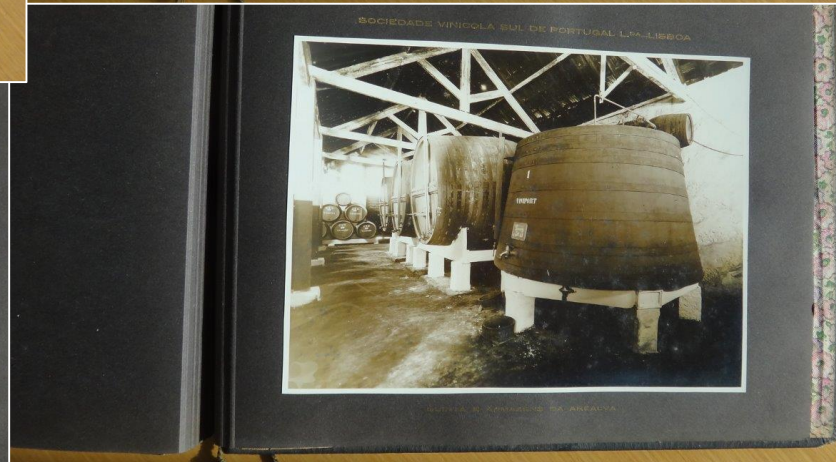
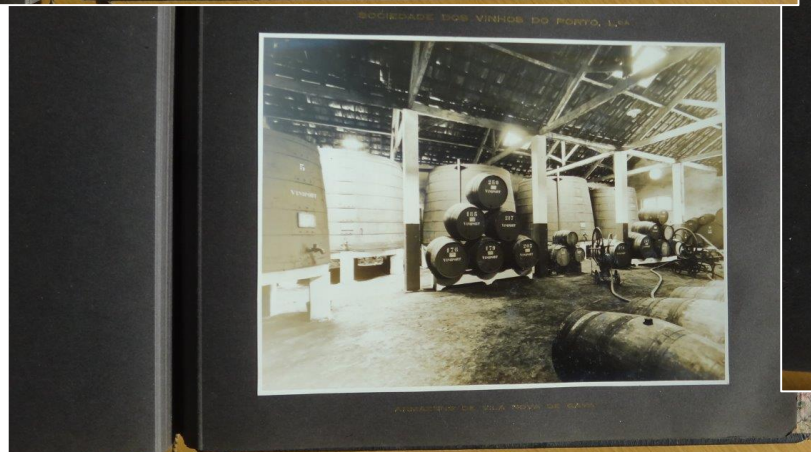
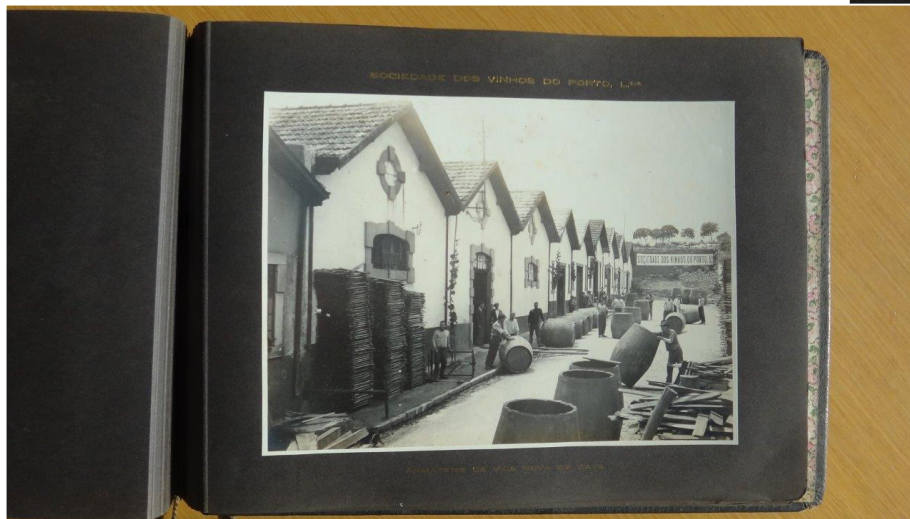


Port





virtual trip
to
pre-WWII



- 戦前のポートワイン。当社は戦前、ポルトガルからコルクのほか、ワインを輸入していた関係で、書架にこんなアルバムがあります。寿屋の鳥居さんに赤玉ポートワインの原料用に買ってもらっていたと伝え聞いています。
- ポートワインの工場内の写真は、現代のニーポートの工場内（前々ページ）とあまり変わらない感じ。なお、アルバムタイトルにあるポートワインのSociedade dos Vinhos do Porto, Ldaという会社は、インターネットで見る限り今はありません。



マルサラ、シェリー、**ポート**、**マデイラ**すべてイギリス  の酒 Marsala, Sherry, Port, Madeira, all British origin wines

	マルサラ	シェリー	ポート	マデイラ
場所	イタリア シシリー島 	スペイン ヘレス・デ・ラ ・フロンテラ 	ポルトガル ポルト (オポルト) 	ポルトガル マデイラ島 
酒精強化のはじまり	<p>マルサラは紀元前からワインを生産。</p> <p>↓</p> <p>18世紀大航海時代、イギリスの貿易商ウッドハウスという人が、嵐を避けて偶々マルサラに寄港、その白ワインに注目。長い航海に耐えるようアルコール添加したのが始まり。「シェリーのやり方を真似た」というのがスペイン側の通説。</p> <p>↓</p> <p>なお、ウッドハウスの会社が現在はフローリオ社に引き継がれている。フローリオがマルサラの元祖ということになる。</p>	<p>ヘレスは紀元前からワインを生産。</p> <p>↓</p> <p>14世紀に英仏関係が悪化してフランスワインが入手しにくくなったイギリスへ輸出するためにヘレスのワインが発達。酒精強化は船の輸送に耐えるようにその頃=14世紀からという説の他、1600年頃という説も。</p> <p>↓</p> <p>なお、「ソレラシステム」の始まりは19世紀半ば。「産膜酵母」の利用の始まりは、調べた範囲では不明。</p>	<p>ポルトは紀元前からワインを生産。</p> <p>↓</p> <p>17世紀末、英仏関係が悪化してイギリスがフランスワインの輸入を禁止。その穴埋めとしてイギリスへ輸出する事でポルトのワインが栄えた。酒精強化はその頃=17世紀末からという説が有力。</p> <p>↓</p> <p>なお、ポートが今のような「甘口(醗酵酒)」に糖度の高いワインを加えてよく売れたから、その手法として定着。</p>	<p>マデイラ島は1419年に発見された。15世紀半ばにはワイン生産が始まる。コロンブス(マデイラ生誕説あり)のアメリカ発見で、中継地・補給基地としてマデイラワインが大きく成長。</p> <p>↓</p> <p>加熱熟成の始まりは17世紀。イギリスとインドの往き来で赤道を越えたマデイラが美味しくなったことを再現するため、屋内でワイン樽を加熱したのが始まり。</p> <p>↓</p> <p>酒精強化は18世紀半ばに始まったと言われる。イギリスの船がマデイラに寄港できなくなって増えた在庫ワインを蒸留して残りのワインに添加した、すでに酒精強化が始まっていたシェリー、ポートに倣った、イギリス人が香りつけにブランデーを使った、などの説があるそう。</p> <p>シェリー→「酒精強化が先、ソレラが後」 ポート→「酒精強化が先、甘口が後」 マデイラ→「加熱熟成が先、酒精強化が後」</p>
(造り方にはいろいろバリエーションがあるが) 代表的な造り方	<p>醗酵終了後のワインにアルコールを添加。アルコール度数を17~18%にするのは「マルサラ」。</p> <p>↓</p> <p>甘み(糖)を醗酵途中にアルコール添加したもの)と色調整液(ブドウのマストを加熱したもの)を添加。</p> <p>↓</p> <p>500L~数百HLのオーク樽で「酸化熟成」するものと、大型のオークバットでそれほど「酸化させずに熟成」させるものがある。期間は1年から数年。フローリオの場合、樽はすべてスロベニアオークで、アスティのGAMBA製だった。</p>	<p>最終製品に合わせるために、醗酵途中のワインに、あるいは醗酵終了したワインに、アルコールを添加。アルコール度数は17%程度にする。(添加するのはフランスなどから輸入するワインを蒸留したアルコール度数95%のスピリッツ。)</p> <p>↓</p> <p>アルコール添加後、しばらくの安定期間の後、加熱熟成エストウファジェンを行い、さらに樽熟成。</p> <p>↓</p> <p>ブレンドしてびん詰め。スタンダード製品は15年、10年、5年、年数表示無しなど。収穫年を表示するのは最低20年の樽熟成+2年のびん熟成が必要。</p>	<p>糖分を喰いきっていない醗酵途中のワインに、アルコールを加えて醗酵を止め甘口にする。アルコール度数は17~20%になる。製造場所はドウロ川上流。(添加するのはワインを蒸留したアルコール度数76~78%のスピリッツ。)</p> <p>↓</p> <p>ドウロ川河口にあるヴィラ・ノヴァ・デ・ガイア(ポルト)に運んで熟成。トウニー(琥珀色)は600L~650Lの樽で酸化熟成。ルビー(ルビー色)はステンレスタンクや大型オークバットでそれほど酸化させずに熟成。年数は3年以上がルール。</p> <p>↓</p> <p>製品化の前にブレンドして味を一定に。</p>	<p>最終製品に合わせるために、醗酵途中のワインに、あるいは醗酵終了したワインに、アルコールを添加。アルコール度数は17%程度にする。(添加するのはフランスなどから輸入するワインを蒸留したアルコール度数95%のスピリッツ。)</p> <p>↓</p> <p>アルコール添加後、しばらくの安定期間の後、加熱熟成エストウファジェンを行い、さらに樽熟成。</p> <p>↓</p> <p>ブレンドしてびん詰め。スタンダード製品は15年、10年、5年、年数表示無しなど。収穫年を表示するのは最低20年の樽熟成+2年のびん熟成が必要。</p>

バーベイト、ブランデー、ニーポートの訪問は、木下インターナショナル社にご紹介いただきました。

参考文献:「シェリー・ポート・マデイラの本」明比淑子著、WANDS誌2013年6月号、IVBAM、バーベイト、ニーポートのウェブサイト

pictures taken by T.Kita unless otherwise noted as caption.

(end)