

酒精強化ワイン（マルサラ、シェリー、ポート、マラガも少々）見学の記録

Fortified Wine: Marsala, Sherry, Port (+Malaga)

※マルサラ訪問を機に、数年前に行ったシェリーとポートをあわせて資料にした物です。

- 2013年暮れ、イタリア・シチリア島に行く機会があって、マルサラに立ち寄りました。シチリアは長靴（イタリア半島）が蹴っている地中海の島。マルサラはシチリア西端の港町の地名であり、「世界4大酒精強化ワインのひとつ」の名前でもある。
- もっとも有名なフローリオ社を見学。自動車好きの人は、シチリア島で行われていた自動車レース「タルガ・フローリオ」をご存知の方もいると思いますが、そのスポンサーだった会社。
- とても美しい貯蔵庫。壁が分厚くて床が地面なのは、シェリーのボデガと同じ（一定温度・高い湿度のため）。エージングは「500L樽」か「超大型オークバット」で、熟成中の酸化の度合いを変えてバリエーションを作るのも酒精強化ワインに共通のようです。海に面した貯蔵庫はアイラ島のウイスキーを思い出させる。潮風の影響が大きいでしょう。



Marsala
FLORIO



- 1833年設立のフローリオは、禁酒法時代、アメリカで「薬」として販売し、許可されていたそう。なかなかやりますね！マルサラは、日本ではシェリーやポートほどには見かけないと思いますが、今もアメリカ向けはとても多いそうです。
- 坂口謹一郎博士の「世界の酒」に、シェリーも「多くの国で薬局方に取り上げられている」（1950年代の話）とありますが、酒精強化ワインはそんな営業テクニク？で歴史的に世界の販路を確保してきたのかもしれないですね。 Marsala, Sherry, Port 140401/tk



Marsala
FLORIO



- 第二次大戦でマルサラは爆撃されたが被害を免れた樽もある。これはその樽、「当社の宝です」とのこと。
- 満量には出来ないバング（樽栓）の位置に注目。



- 昔の蒸留器。シェリーもポートも酒精強化のための蒸留器は昔の物を飾っているだけ。実際は近代的な工場から調達するのでしょうか。

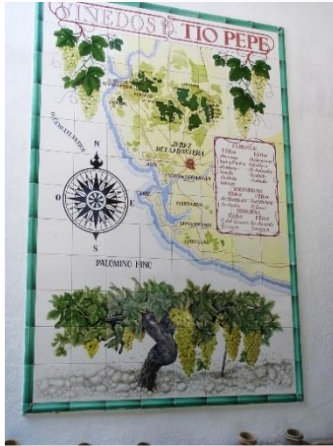
- この写真はツーリストのツアーで案内しない、フローリオの「近代的」部分。当社が取り扱っているポンプや樽洗浄機が使われていました。



- いい雰囲気のレストラン。ワイン単体の試飲だけでなく、甘口・辛口とチーズやクッキーなどのコンビネーションの試飲。
- ショップもしゃれた装飾。凝ったグッズの品揃え。ワイン以外にも思わずたくさんのお土産を買いました。



Sherry
TIO PEPE



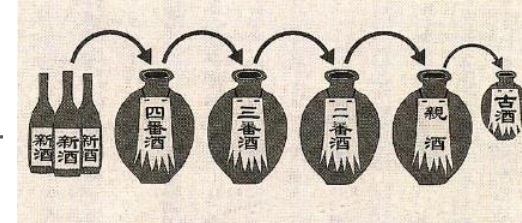
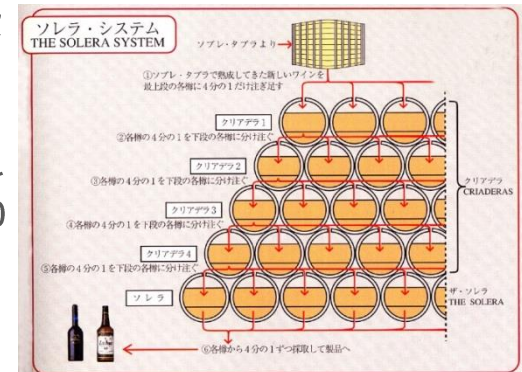
- 2007年、スペインの西南部、ヘレス・デ・ラ・フロンテーラにある、ゴンザレスビヤス社（商品銘柄「ティオ・ペペ」、シェリー酒のトップブランド）を訪問。（実は2度目の正直の訪問。1991年にも門の前まで行ったのですが、そのときはなんと従業員ストライキで見学できなかった。）
- シェリー酒は「酒精強化」である事の他に、「産膜酵母、フロール」「ソレラ・システム」でも有名。さらに、甘口を作るために「エスパルト」という植物で編んだゴザでブドウを干す（干していた？）こともよく知られます。



- <産膜酵母、フロール>：通常のワインでは、樽は酸化防止のためトッピングして満量にする。シェリーでは満量にせず空間を空け、栓もゆるくして密封しない。
- これは液面にモロモロとできた白い浮遊物を見せるためのガラス鏡の樽。アルコール発酵の後に浮いてくる産膜酵母、フロール（「花」の意）と呼ぶ。膜の下でワインは嫌氣的熟成となる。



- <ソレラ・システム>：ティオ・ペペは4段積み（左）。右のイラストは5段積み。3段積みもあるそう。一番下の樽から1/4を製品として抜き取り、減った分をその直上の段の樽から順次継ぎ足す。100年以上同じ樽を使っているボデガもあるが、理論的には100年前のワインも混じる（ごくごく微量だが）ことになる。一番下の樽をソレラといい、その上の3段あるいは4段の樽をクリアデラと呼ぶ。（イラスト：「樽とオークに魅せられて」加藤定彦著）
- 比較のために<泡盛古酒（ケース）の仕次ぎ>：沖縄に古くから伝わる仕次ぎ。首里には100年以上のケースを守る泡盛メーカーもある。（イラスト：沖縄県酒造組合資料から）





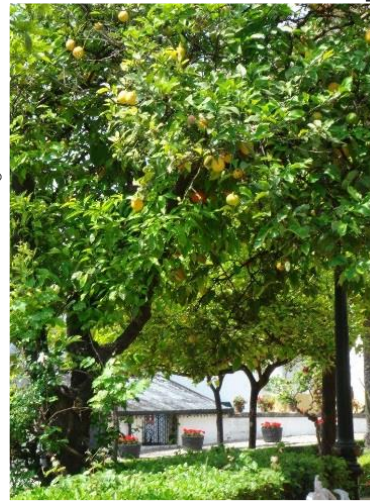
Sherry TIO PEPE



- 古い蒸留器。今は別の場所に自社の近代的な専用蒸溜工場があるとのこと。
- ソレラとクリアデラの樽はその性格上超長期間使用するほか、傷んだ樽は修理して何度でも使うそう。下の写真が修理工場。



- スペイン南部は、樹木のない、独特の雰囲気のある荒野が広がる。その荒野の所々にこんな看板が。壇にソブレロハットとギターのマスコットがティオ・ペペのシンボル。牡牛ももともとは別のシェリー酒の会社のシンボルだが、今はスペイン風景の一部として認定され、各地にある。
- ヘレスに近づくに従って一面のブドウ畑になるが、それもブドウ樹以外の樹木はなにもない。木が生きにくい大地なのだろう。



picture : t.kita + wikimedia commons

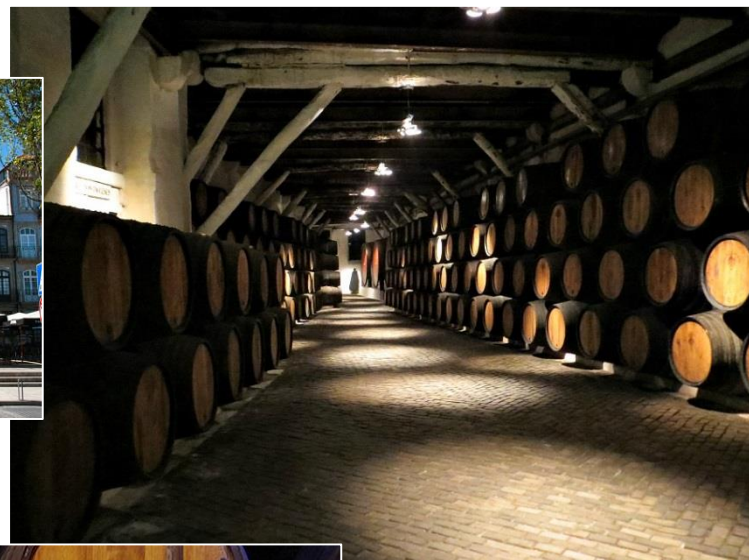
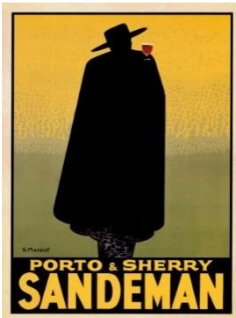
- (左) とてもきれいで忘れがたいブドウのプロムナード。工場の中です。
- (上) ゴンザレスビアスの玄関に植えてある樹木。よく見るとオレンジとレモンが同じ木になっている。(アメリカ・ナパのコッポラにも同じ木がありました。)
- (右) ショップで買ったティオ・ペペのトランプ。吸盤と葉っぱのついたヘチマ?のような気味悪い物体は謎。





Port SANDEMAN

- ずいぶん昔ですが1998年、ポルトガルのポルトに、サンデマン社を尋ねました。ポルトは首都リスボン 5/7 の北約200Kmにある港町にして、ポートワインの本拠地、ヴィラ・ノヴァ・デ・ガイアがある。当時の写真が残っていないので、ウィキメディアコモンズの写真で紹介します。
- サンデマンはポートワインのトップブランド。スコットランド人サンデマン氏が1790年にロンドンで創業した会社。スペインにシェリーの工場も持つが、有名な「マントを着たトレードマーク」を良く見ると赤いポートのグラスを持っているので、どちらかというポートに力点を置いているのでしょうか。
- 実際に見たヴィンテージポートの開栓儀式（澀が出ないように、コルク栓を抜かず、焼いたコテでびん口を挟んで割る）と、ルビーポートを窓にかざしてみた鮮やかな赤色は、今も印象に残っています。



SANDEMAN
 PORTO & SHERRY

THE COAT OF ARMS
 The coat of arms of the Sandeman family, which is the basis of the Sandeman logo, was created in 1790 by John Sandeman, the first of the Sandeman family to settle in Vila Nova de Gaia. The coat of arms is a shield divided into four quarters, with a castle tower in the center. The Sandeman family has been producing Port wine since 1790, and the Sandeman logo has been used on all of their bottles since 1850.

THE SANDEMAN
 The Sandeman logo is a silhouette of a man in a cape, which is the coat of arms of the Sandeman family. The logo is used on all of the Sandeman bottles, and it is one of the most recognizable symbols of the brand.

VINTAGE PORT
 Vintage Port is a type of Port wine that is made from a single vintage of grapes. It is aged in wooden barrels for a long time, and it is known for its rich, dark color and complex flavor. Sandeman produces several different types of vintage port, including Tawny, Ruby, and Black.



picture : wikimedia commons

マルサラ、シェリー、ポート、すべてイギリス の酒

Marsala, Sherry, Port, all British origin wines

	マルサラ	シェリー	ポート
場所	イタリア  シシリー島	スペイン  ヘレス・デ・ラ・フロンテーラ	ポルトガル  ポルト (オポルト)
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（醗酵途中で酒精強化）」になったのは19世紀初頭。糖度の高い収穫年に偶々できた甘いワインイギリスでよく売れたから、甘くする手法として定着。</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%とする。(添加するのはワインを蒸留したスピリッツ)</p> <p>↓</p> <p>甘み調整液(発酵途中で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ンオークで、アスティのGAMBA製だった。</p>	<p>醗酵の後、樽の上に空間をあけてワイン液面にフロールをつくる。</p> <p>↓</p> <p>フィノ(ティオペペなど辛口、淡色)は15%まで、オロロソ(紹興酒のような味、濃色)は17%まで、アルコール添加。15%だとフロールは生き続けて嫌氣的熟成、一方17%だと産膜酵母が生存できずフロールが張らないので酸化熟成になる。(添加するのはワインを蒸留したアルコール95%のスピリッツ半量と白ワイン半量の混合液)</p> <p>↓</p> <p>ボデガに移してソレラシステム(満量なのでそれほど酸化しないだろう)で熟成。樽はアメリカンオークで550L~600L。製品化の前にブレンド。</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>

アメリカのシェリー、日本のポート、マラガも少々 historical episode of American Sherry & Japanese Port (+Malaga)

■ アメリカの「アメリカン・シェリー」

「スペインのシェリーは年に20万石くらいの産額にすぎない」
 「アメリカなどでも自国産のシェリーの新法をはじめ、その製法によるシェリーが全米の葡萄酒生産量の五分之一を越える盛況である。そのほか南アフリカでも四、五万石、オーストラリアでもほぼ同量の石数が出来るという話である」（以上は1950年頃の話、坂口謹一郎博士の「世界の酒」から引用）

「ニュージーランドのワインの五分之四はアルコール強化されている」（これは1960年後半の話、ヒュー・ジョンソン「The World Atlas of Wine」第1版から引用）

現在ではシェリー、ポート、マデイラ、マルサラなど原産地呼称として有名な地域以外では酒精強化に力を入れている醸造所は限られていると思うが、半世紀ほど前までは各国で、特に英国の植民地を中心に盛んに造られ、名称も「シェリー」を名乗るのが普通だったようだ。名称制限の条約もあり、原産地呼称の概念が世界的に定着してきて、今は他国でシェリーと名乗る物は少ない。

■ 日本の「赤玉ポートワイン」

事情は日本でも似ている。日本の場合はシェリーではなくポート。サントリーの前身、寿屋の創業期、1907年に発売した赤玉ポートワインがとてよく売れた、それで得た資金で1924年に日本初のモルトウイスキー工場、山崎蒸溜所をつくった、というのはよく語られるところ。「ポート」の名前はなくなったが「赤玉スイートワイン」として今も継続する100年以上の長寿商品。因みにきた産業は、創業当初ポルトガルからコルクを輸入していたが、同時に赤ワインも輸入していて、寿屋の鳥居さんに赤玉ポートワインの原料用にも買ってもらっていたと伝え聞いています。

■ スペインの「マラガ酒」→

1998年に、マラガ（スペイン南部の街の名前、酒精強化ワインの名前でもある）の工場も行ったことがある。マラガ酒は、半世紀ほど前まではシェリー酒に次ぐ世界的知名度・販売量の酒精強化ワインだったようですが、今はそれほどの勢力はない。

私が訪問したキンタペナスも有名な部類ですが、シェリー、ポート、マルサラの工場規模とは比べべくもない小さく、設備も古い工場でした。

以上、マルサラから始まってシェリー、ポート、マラガまでの資料になったけれど、世界三大酒精強化ワインは、シェリー、ポート、そして「マデイラ」。いつかマデイラも訪問してみたいものです。

（大西洋に浮かぶポルトガル領の島。とても遠い、、、）

以上 (tk)



- ← 最近、自宅にフォーティイド（酒精強化）を置くようになりました。左から、
- ポートのサンデマン。デザートやチョコレートと一緒に、赤い色を愛（め）でなごらいたく。
 - マルサラのフローリオ。この商品は甘口。食後酒で、チーズとともに。
 - シェリーのティオ・ペペは、辛口。冷蔵庫に入れておいて食前に一杯飲む。とりあえずビール、ではない食事パターンのために。
 - 邪道と誘われるかもしれないが、シェリーとポートを混ぜて飲むと、甘辛が程よく、美味しい。

