



特集  
ワイン紀行  
Part 1.



# 大航海時代に生まれた、至極の一滴 マデイラワイン

紺碧の海に囲まれ、1年を通して温暖な気候に恵まれたポルトガル領マデイラ島。

“大西洋の真珠”と称されるこの島で育まれたマデイラワインは、

世界三大酒精強化ワインの一つとして知られている。

その芳醇な香りと奥深い味わいは、どのように生まれ、育まってきたのか。

2016年7月19～22日の現地レポートを交えてご紹介！

取材・写真／本誌 西口久美子  
協力／マデイラワイン・ 制糖・手工芸品協会 (IVBAM)、  
音知子さん(通訳)、木下インターナショナル



特集

## マデイラワイン

19世紀にマデイラ島に根付いた  
リベイロ・レアル伯爵の想いが  
今、バーベイトの手によつて  
マデイラの常識を覆しました。



- 最新式のエストゥファを紹介するゴウヴェイア氏
- 手すりの役割も兼ね備えた、ワインを輸送するパイプ。移動する間も、太陽熱により温度が保たれる



ドーム型のファンデイロ。庫内の温度管理を徹底することにより、甘味と酸味が調和した味わいが生まれる

歴史を刻む、革新的なワイン造り

ヴィニヨス

バーベイト

## Vinhos Barbeito

1946年にマリオ・バーベイト・ヴァスコ・セロス氏が創業した小規模生産、家族経営のヴィニヨス・バーベイト。1991年に現・3代目のリカルド・フレイタス氏が社長となり、総輸入発売元の木下インターナショナルと資本提携。2016年には創業70周年、提携25周年という節目を迎えた。

取材当日は、ショップマネージャーのレアンンド・ゴウヴェイア氏が案内してくれた。同社では、ブドウは農家から買い付け、年間20万～25万ℓのマデイラワインを生産。畑へ頻繁に出向いては入念に生育をチェックし、果汁の糖度が9度以上のものしか使用していない。品種の8～9割はティンタ・ネグラを用いており、ゴウヴェイア氏は「ティンタ・ネグラが“高貴な品種”の仲間入りをしたのはここ最近のことですが、当社では創業者マリオの代から重用し、研究を重ね、白品種に匹敵する高品質な味わいを実現しています」と話す。2015年のラベル規制改定後、初めてティンタ・ネグラと記載した商品を発売したのが同社だ。伝統を守りながらも固定概念に捉われない先進的な姿勢は、2008年に移転した最新醸造施設の随所に見られる。

圧搾には伝統的な足踏みと同じ効果のある、重圧式の「ロボットラガール」を採用。この中で酒精強化とスキンコンタクト（離し）を行うことによ

り、骨格のしっかりと余韻のある酸が生まれる。3年物は全てエストゥファを行なうが、同社は2008年よりマデイラワイン初となるジャケット方式（9ページ参照）を取り入れた。これにより、ワインに焦げたような雑味が移ることを防ぎ、清涼感のある酸を引き出している。

長期熟成を行うカンティロにおいて特徴的なのは、天井に熱伝導の良いステンレスを使用したドーム型の構造だ。通常は階層を分けるが、同社では1フロアに5段の樽を積み重ね、1段目と5段目の温度差を5～10℃まで広げている。セメントの壁にブラインドの窓を設置しているため隅は中央付近より涼しくなつており、温度の微調整も可能だ。さらに、樽の配置は数年ごとに上から下へと移動させるのが一般的だが、同社では定期的に樽からサンプルを取り分析。凝縮度合いなど、個々の樽の微妙な変化に応じた配置を行なつっている。

テイスティングは、ブレンド試作室で実施。ティンタ・ネグラを使った樽熟成前の貴重なサンプルに始まり、ティンタ・ネグラをラベルに記載した第1号「リベイロ・レアル ティンタ・ネグラ」の他、「ヴィネクスピ 2003」の全ての酒精強化ワインカテゴリーで世界ベスト10に入った「セルシアル 1978」なども登場。同社が目指すバランスの良い“きれいな酸”が個性豊かに表現され、奥の深いエレガントな味わいが印象的であった。



3. ステンレスタンクで休ませた、樽熟成前のティンタ・ネグラ。右が2015年、左が2010年に収穫・醸造したもの。5年の差で、色が黄金色に変化しているのが分かる

4. テイスティングした22種。遊び心のあるラベルには、歴代オーナーへのオマージュなど、深い意味が込められている