

歴史と歩む “マデイラワインの世界”





ヴィニョス バーベイト
マイデラ ミディアム・スイート3年

ダイヤモンドトロフィー 受賞


Diamond Trophy
Japan Women's Wine Awards
2016
ダイヤモンドトロフィー



35カ国
3,543本中
の36本

その中の
1本!



SAKURA
Japan Women's Wine Awards





大西洋の真珠

MADEIRA
マデイラ

田辺由美のWINE SCHOOL

IVBAM
INSTITUTO DO VINHO, DO BORDADO E
DO ARTESANATO DA MADEIRA. IP - RAM

wines of
portugal 

Madeira Wine



Madeira Wine

リスボンから
900 km





標高: 1800m

Madeira Wine

面積: 741Km²





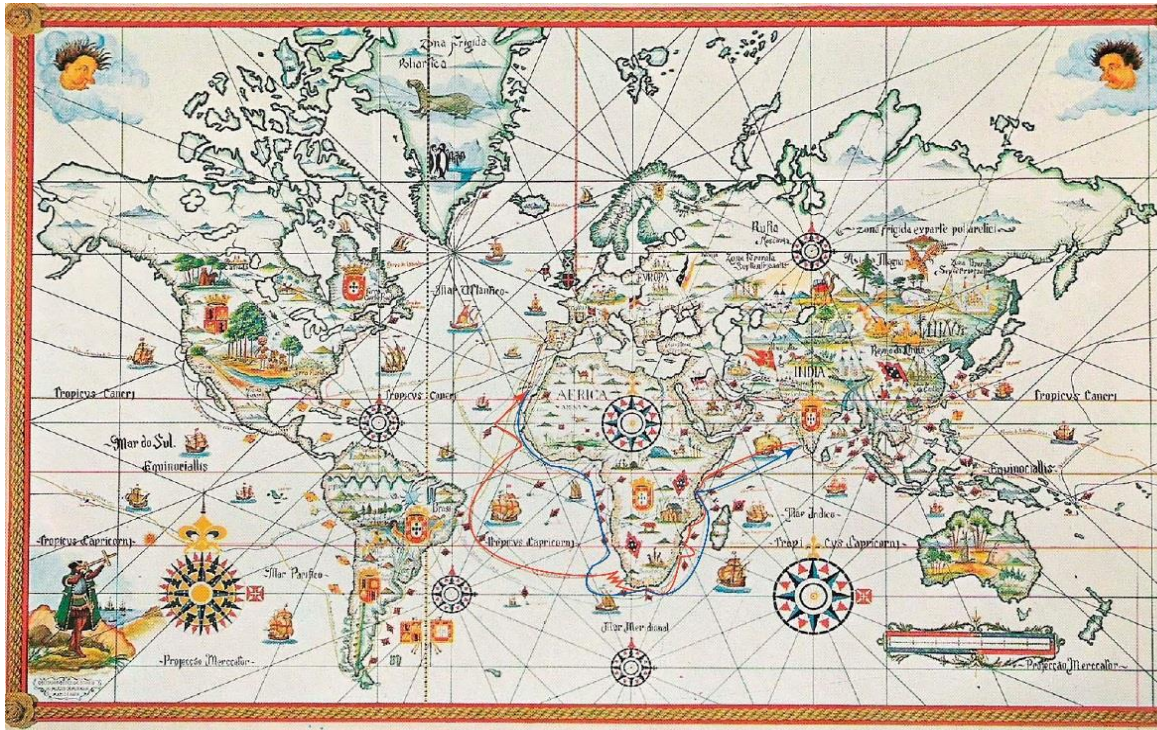
Madeira Wine

中心都市: フンシャル



Madeira Wine

マデイラワインと歴史



- 1420年頃の語で「木」を意味する「マデイラ」と呼ばれるようになった。すでに600年の歴史を持つ
- マデイラ島がポルトガル領になって25年後にマデイラワインは輸出が行われた
- ヨーロッパはもとより新大陸においても大切な市場を持つようになる

Madeira Wine

The Island



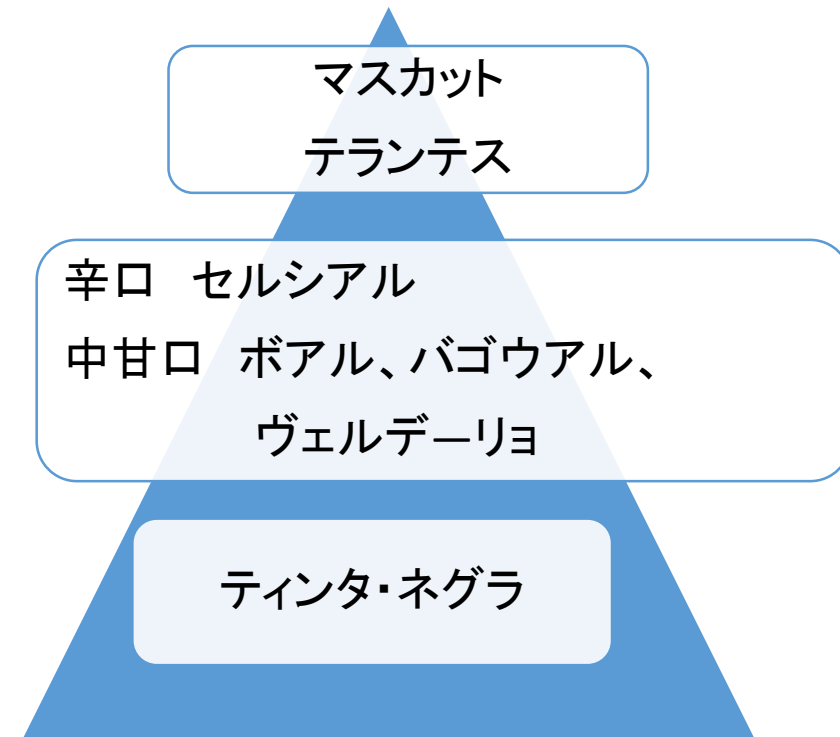
Madeira Wine

歴史とワイン



- アメリカ合衆国の独立のセレモニーに使われる
- 日本に登場するのは1850年頃で、ペリー来日時に飲まれていたことによる

当時のワイン品質



Madeira Wine



Madeira Wine

マデイラワインが持つ豊かな個性

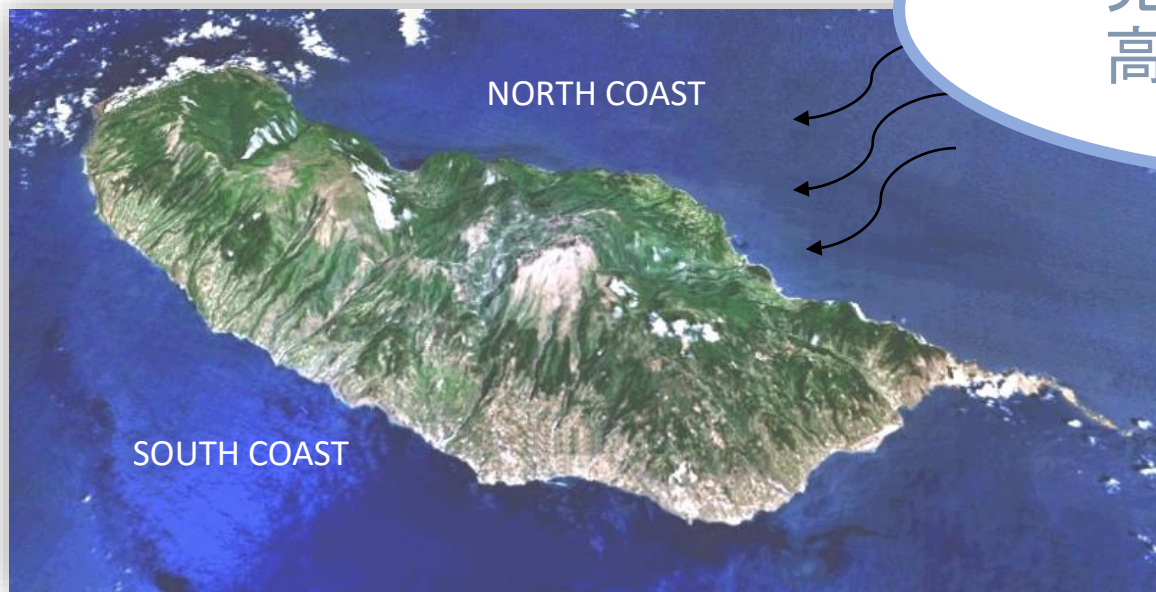


- 気候と土壌
- 地勢と地形
- ぶどう品種
- 自然がもたらす特徴
- 醸造方法
- 伝統と文化
- 地域の特徴
- ワインのタイプとDOP

Madeira Wine

気候と土壌

完熟し、糖度・酸度の
高いぶどう



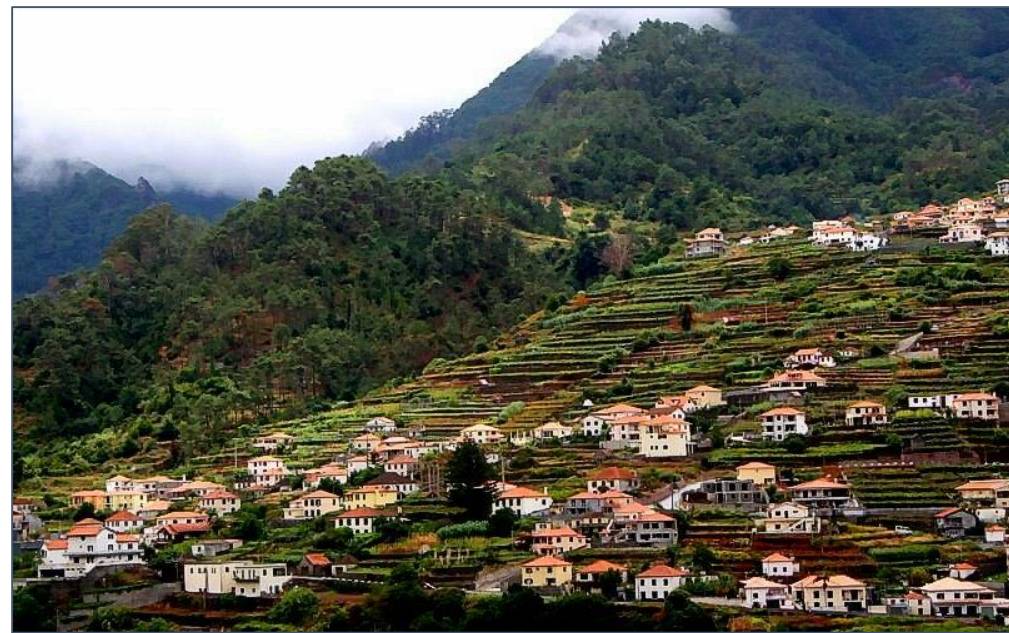
火山性土壌(主に玄武岩質)

- ・肥沃でミネラル分が豊富(マグネシウムと鉄分が多く、カリウムが少なく、リンは十分にある)
- ・酸が豊富で時には非常に多い

- ・中央部に非常に高い山が続く 1800m
- ・北斜面は温暖な気候
- ・南斜面は南亜熱帯気候は乾燥または中程度で、大西洋影響を受ける
- ・北東部から西にかけては熱帯(アフリカ)の風を受ける
- ・局地気候としては100m標高が上がると1℃気温が下がる
- ・全体の特徴としては夏は非常に暑く、冬は穏やかで、湿気は高い

Madeira Wine

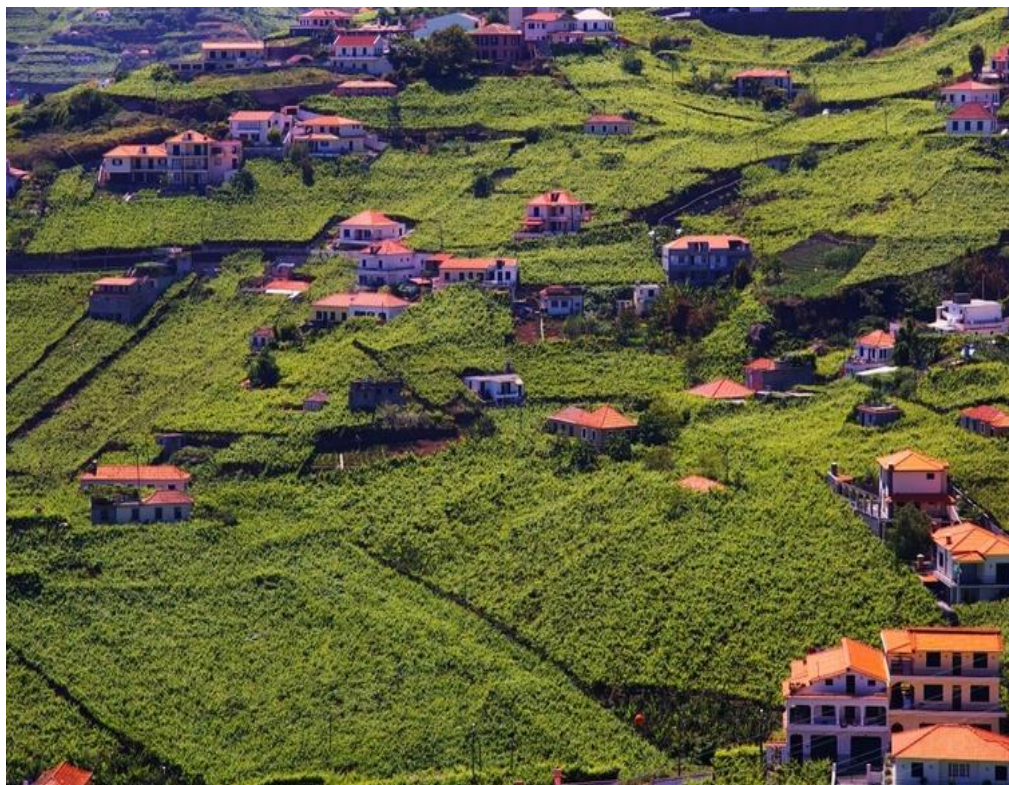
地形



- 島の47%は山岳部で森に覆われている
- ぶどうの栽培地は海拔0m～200mにあるが、一部標高700mの場所にもある
- 畑は段々畑 (Poios) または海岸段丘テラス式畑 (Socalcos)

Madeira Wine

ぶどう畑



- ぶどう畑の面積(ヴィティス・ヴィニフェラ) 475ha
- 畑一枚の面積は平均すると3000m²
- 栽培者数は約2000

Madeira Wine

ぶどう畑



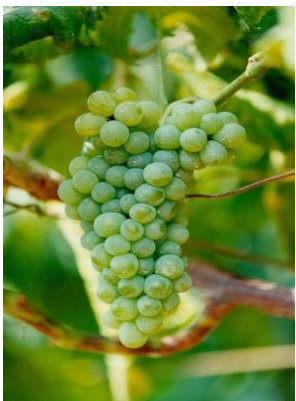
“棚式”



“垣根式”

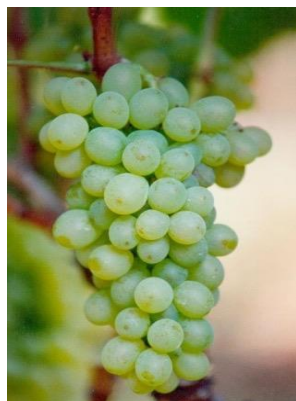


Madeira Wine 品種



セルシアル SERCIAL

- ・エクストラドライ/ドライ
- ・色が薄く
- ・非常にフレッシュ
- ・酸が高くクリスピー



ヴェルデーリョ VERDELHO

- ・ミディアムドライ
- ・黄金色
- ・非常にエレガント
- ・トロピカルでエキゾチックな特徴
- ・ドライフルーツ、蜂蜜



ボアル BOAL

- ・ミディアムリッチ
- ・褐色
- ・中庸なボディ
- ・風味が強い
- ・キャラメルやコーヒー
- ・ドライフルーツ



マルムジー MALVASIA

- ・リッチ
- ・フルボディー
- ・やや濃い目の色合いとなる（ボアルより明るい）
- ・蜂蜜やスパイシーさがある
- ・キャラメル、バニラ、ブイヨン、ママレード

Madeira Wine

品種



テランテス
Terrantez

- ミディアムドライ～ミディアムスィー
- 淡い色合いからトパーズ、褐色の色がある
- 豊かな風味
- バランスのとても良いワインとなる
- 長く持続する心地よい後味
- フィニッシュの苦みとローストの強いコーヒー



ティンタ・ネグラ(・モーレ)
TINTA NEGRA MOLE

- ドライ～スィート
- 全てのタイプのワインを造り、広く栽培されている



バスタルド
Bastardo

Madeira Wine

醸造方法 ～発酵と残糖分調整～

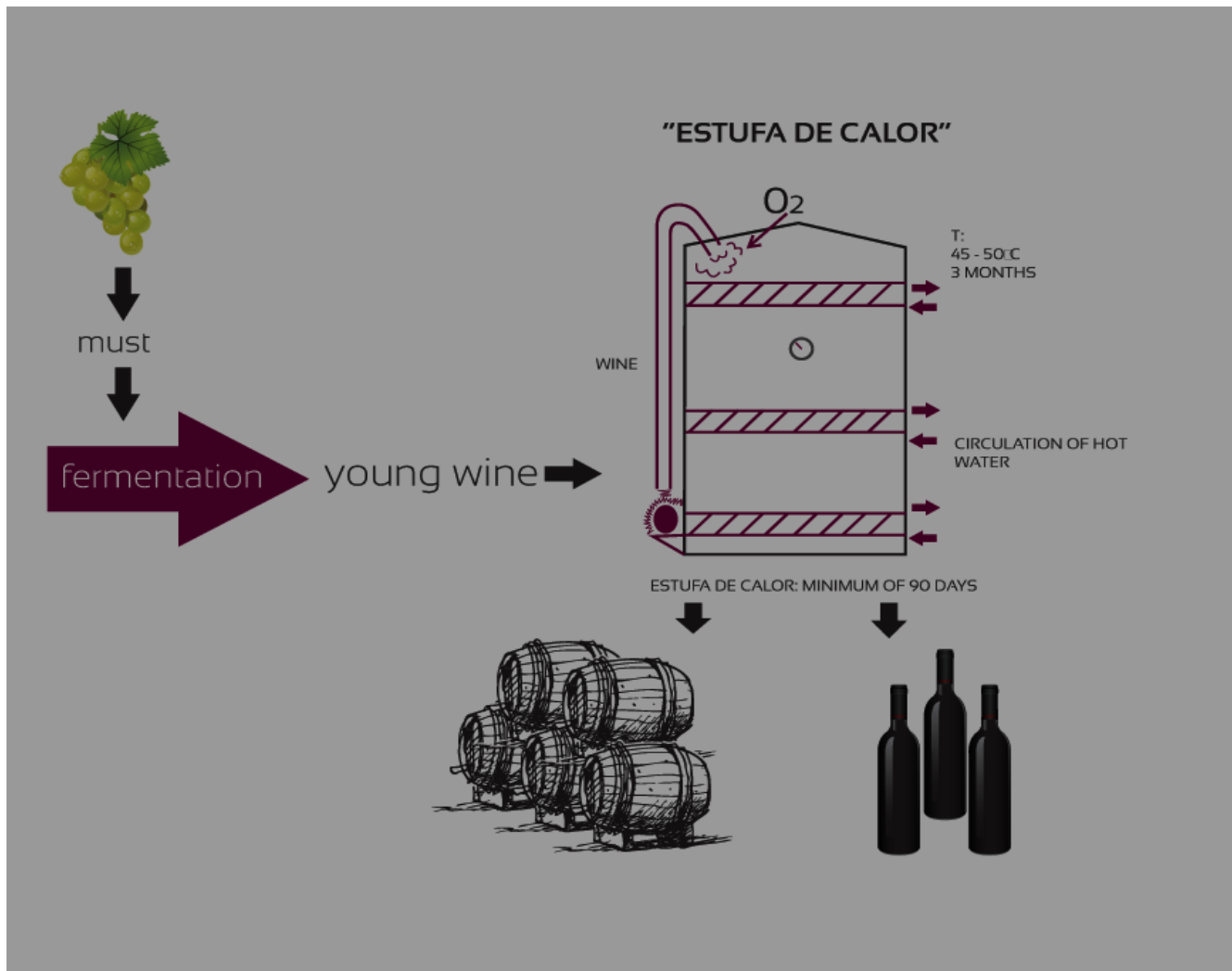
発酵は96%の蒸留酒（ぶどう由来）を加えて止める
酒精強化後の アルコール度数・・・17-22% vol.



マデイラワイン	糖度 (ボーム °Bé)	糖分 (g/l)
エクストラ・ドライ	< 0,5	≤ 49,1
ドライ	< 1,5	≤ 59,3
ミディアム・ドライ	$1,0 \leq \text{°Bé} < 2,5$	$54,2 \leq \text{糖分} \leq 78,1$
ミディアム・リッチ (スイート)	$2,5 \leq \text{°Bé} \leq 3,5$	$78,1 \leq \text{糖分} \leq 100,04$
リッチ(スイート)	> 3,5	≥ 100,04

Madeira Wine

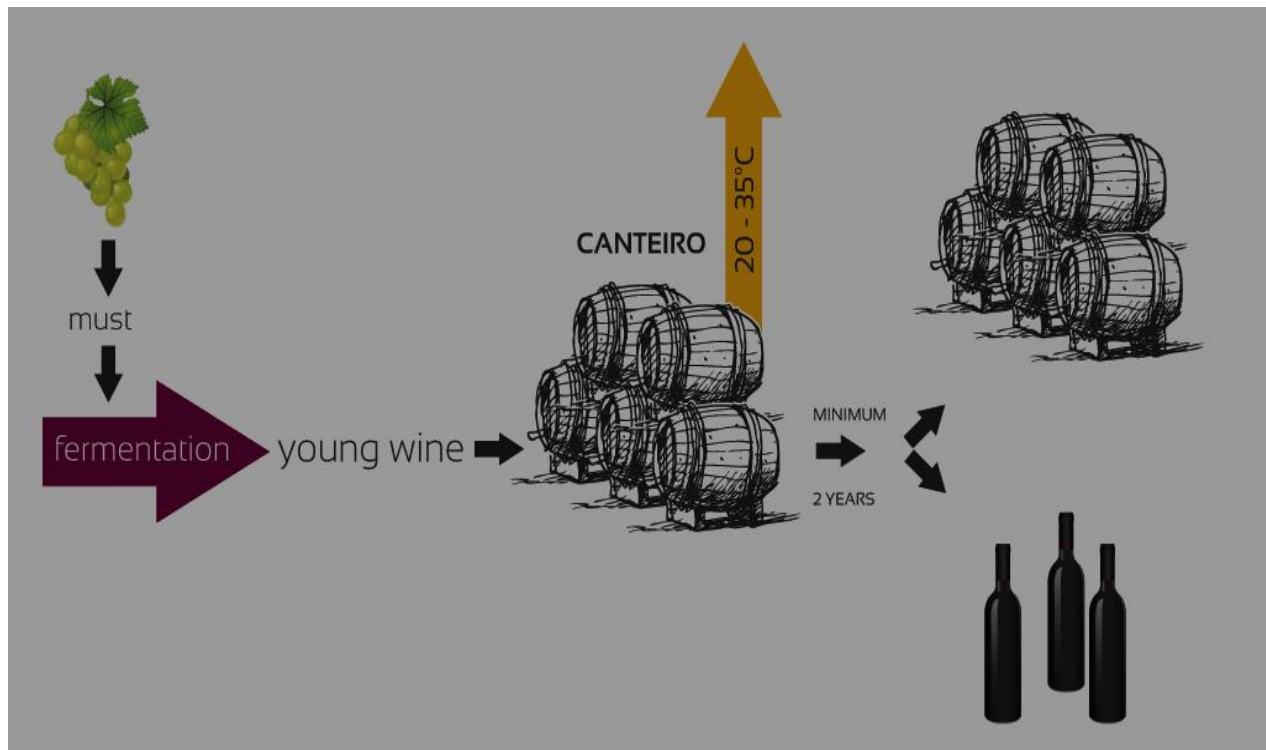
醸造方法- エストファ Estufagem



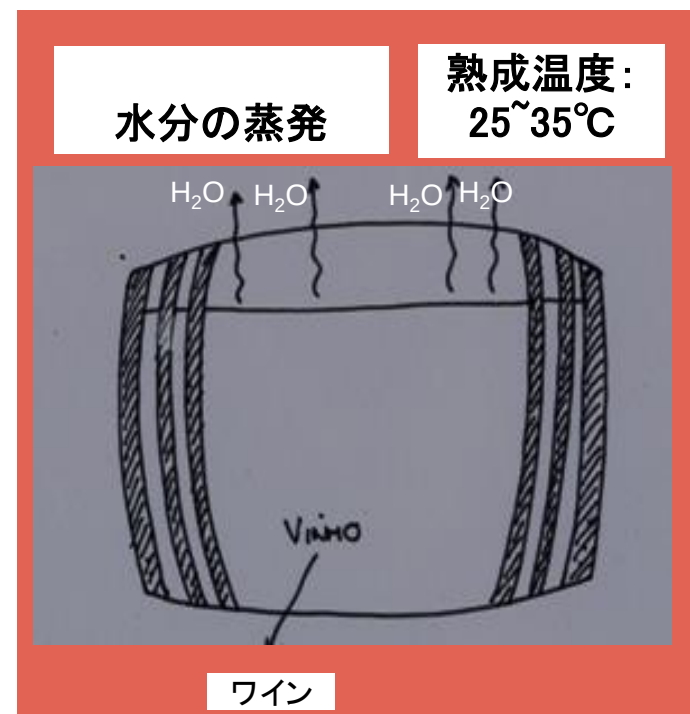
- 色の変化
- 高温で熟成することによる酸化
- 化学変化による香りの変化(乾燥させたリンゴやイチジクなどの香り)

Madeira Wine

醸造方法- カンテイロ



- ・カンテイロ: 木樽による熟成
- ・温度の高いワインセラーの上部で熟成



- ・色の濃縮
- ・ワイン成分の凝縮
(エキス分, 酸, 糖分, アルコール)
- ・化学変化がゆっくりと起きる

Madeira Wine

マデiraのスタイル

ブレンド

熟成年数や品種の表示なし



熟成年数の表示はあるが、品種名の表示なし



5年

10年

15年

20年

30年

40年

50年

ヴィンテージ

収穫年の表示



コルヘイタ フラスケイラ

マデイラの熟成期間

- 最低熟成期間・・・3年
- コリヘイタ・・・樽熟期間は5年以上
 ヴィンテージと通常は品種名の記載
- フラスケイラ/ガラフェイラ・・・樽熟期間は20年以上
 ヴィンテージと単一品種の記載
- リザーブ(5年)、スペリシャリザーブ(10年)、エクストラリザーブ(15年)
 ヴィンテージのブレンド。記載の熟成期間が最も短い

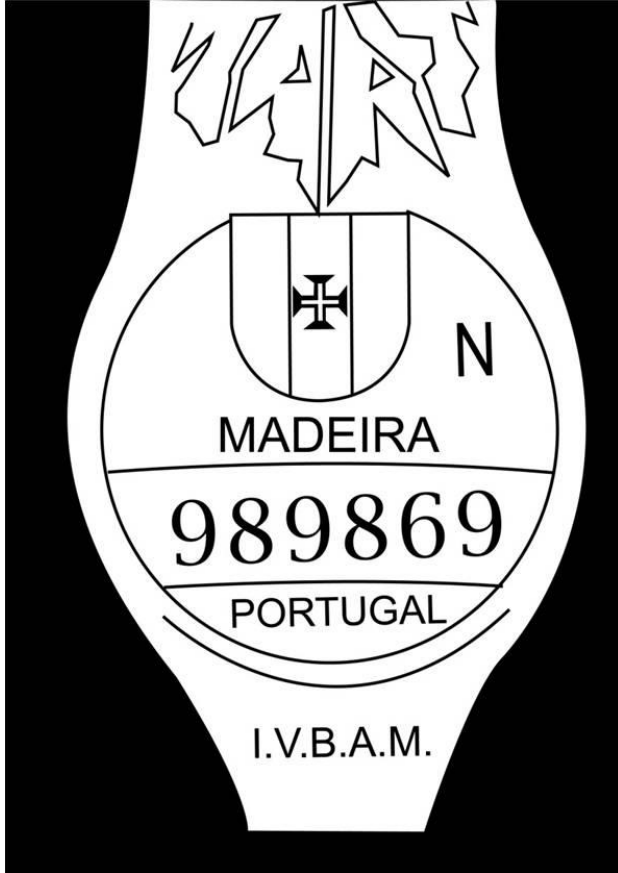
その他、ソレラ・・・1980年代にEUの規定によって使えなくなった

古いワインはグラスデミジョンに移して保管



Madeira Wine

産地と製品の認証



- 歴史のあるワインであり、将来においても品質は保持される
- IVBAMが実施する厳格な品質管理の対象となっている
- 品質は公的機関と生産者の協力によって守られている。

Madeira Wine

個性あるスタイル



- 複雑さ
- 豊かな風味(ブーケ)
- 酸とフレッシュさ
- 長い熟成と保存期間

Madeira Wine

個性的な特徴: アロマとブーケ



リンゴ

松の実

焦がした砂糖

ユーカリ

ドライフルーツ (レーズン、イチジク)

ナッツ (アーモンド、ヘーゼルナッツ)

チョコレート

シナモン

オレンジの皮

ニス(樹脂)

コーヒー

たばこ

ココア

カラメル

紅茶

はちみつ

黒砂糖

Madeira Wine

個性ある特徴～料理とのペアリング～



マデイラの残糖分に
応じて幅広い料理と
合わせることができます。

その可能性は無限と
言えるでしょう。

Madeira Wine

ドライ（辛口） / セルシアル

- ・オリーブ
- ・アーモンド
- ・キャヴィア
- ・スモークサーモン
- ・マヨネーズを使ったサラダ
- ・燻製（マグロ、カジキ、鰯）
- ・貝類
- ・寿司
- ・ムール貝
- ・山羊乳や羊乳のチーズ

ミディアム・ドライ（中辛口） / ヴェルデーリョ

- ・オリーブ
- ・アーモンド
- ・ドライフルーツ
- ・セラーノハム
- ・スモーク（鹿、イノシシ）
- ・テリーヌ
- ・ニンニクの効いたキノコ類
- ・フォアグラのパテ

ミディアム・リッチ（中甘口） / ボアル

- ・トロピカルフルーツ
- ・ドライフルーツ
- ・フルーツケーキ、パイ
- ・ソフトタイプのチーズ
- ・熟したチーズ
- ・チーズスフレ
- ・野生果実のスフレ
- ・ミルクチョコレート
- ・プラリネ
- ・プティフル
- ・クリームケーキ
- ・ボロデメル

古いボアルは葉巻や煙草と一緒に
楽しめる

リッチ（甘口） / マルムジー

- ・トロピカルフルーツ
- ・ドライフルーツ、ヘーゼルナッツ
- ・ドライフルーツケーキ
- ・フルーツパイ
- ・ボロデメル
- ・ショートケーキ
- ・ダークチョコレート
- ・ミルクチョコレート
- ・プラリネ
- ・チーズ類
- ・ブルーチーズ

甘いフラスクエラは特にハバナ・
シガーが良い



Madeira Wine

バーやレストランでのサービス



長期の保管が可能

効率が良く、持ち
が良い

バイ・ザ・グラス
でのサービスに向
いている

Madeira Wine

生産者



BLANDY'S
EST.1811
MADEIRA

TRADIÇÃO COM PAIXÃO
BARBETTO
MADEIRA



ESTABLISHED 1870
JUSTINO'S
MADEIRA



HENRIQUES & HENRIQUES
SINCE 1850

IVBAM
INSTITUTO DO VINHO, DO BORDADO E
DO ARTESANATO DA MADEIRA. IP - RAM

wines of
portugal 

TRADIÇÃO COM PAIXÃO
BARBEITO
MADEIRA

バーベイト



- 設立: 1946年
- 代表者:
 - Chairman: Yasumitsu Kinoshita
 - President: Ricardo Diogo V. Freitas
- マリオ・バーベイト氏によって設立、孫であるリカルド・フレイタスが現地の代表者として経営にあたっています。
- 1991年より木下インターナショナル株式会社と共同経営を行っています。2008年11月には新ワイナリーをカマラ・デ・ロボスにオープンし、近代的設備で製造が始まりました。



ペレイラ・ドリヴェイラ



- 創立： 1850年
- ジョアン・ペレイラ・ドリヴェイラによって設立された伝統的なマデイラワインを造る生産者
- 得意とするのは何と言ってもオールド・ヴィンテージ。創業以来、他社にはない古いヴィンテージを多く所有することで知られている。
- マデイラ島では既に絶滅したとされるモスカテル、テランテス、バスタルドという希少品種のオールド・ヴィンテージも所有している。



ブランディーズ



- 創立： 1811年
- 1807年にイギリス駐屯軍の指揮官としてマデイラ島に来た、ジョン・ブランディから名付けられた。
- マデイラワインのリーディングカンパニーとしてイギリス市場での地位を確立、リッチなスタイルが特徴で、世界中のワインコンペティションでもその品質の高さを認められている。
- ジョンの息子チャールズは父のビジネスを続け、1852年の悲惨なウドンコ病の被害の間にも、島にある大量の古いワインを買うという先見を持っていた。



HENRIQUES & HENRIQUES
SINCE 1850

エンリケシュ & エンリケシュ



- 創立：1850年
- 家族経営でありながら、マデイラ・ワイン最大の生産者です。エンリケシュ家は、ポルトガルの初代国王である、アルフォンソ1世の子孫で、15世紀以来、マデイラ島のカマラ・デ・ロボス地区の最大の地主でした。この斜面にある畑に、1425年にエンリケ航海王子の命により、探検家ホアン・ゴンサルヴェス・ザルコがマデイラ島で初めてぶどうを栽培しました。
- 広大な自社畑を所有し、中でもエストレイト・デ・カマラ・デ・ロボスとキンタ・グランデは高品質の産地としてよく知られています。



ジャスティーノ



- 創立: 1870 年
- ヴィノス・ジャスティーノ・エンリケスとしてマデイラワインの輸出業者として活躍していました。1953年、Justino's Madeira Winesとなり、1993年にはフランスの大手ワインとスピリットグループの傘下となりました。
- 1994年新ワイナリーを建設し、近代的な製造を始めています。
- オーク樽で熟成された高品質のワインを含む、マデイラ島で最大級のワインの在庫を保有しています。

Obrigada

MADEIRA WINE, EMBROIDERY AND HANDICRAFT INSTITUTE, P. I.
Madeira Wine Institute - IVBAM
INSTITUTO DO VINHO, DO BORDADO E DO ARTESANATO DA MADEIRA, I.P.



Secretaria Regional
de Agricultura e Pescas

IVBAM
INSTITUTO DO VINHO, DO BORDADO E
DO ARTESANATO DA MADEIRA, I.P.

Cofinanciado por:



REGIÃO AUTÓNOMA
DA MADEIRA



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu
de Desenvolvimento Regional