

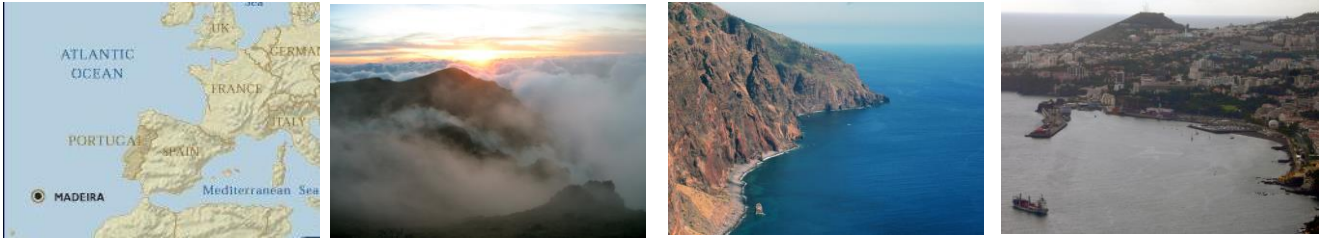


## ポルトガル 生産者リスト

# Henriques e Henriques (Madeira)

(エンリケシュ・エンリケシュ、マデイラ)

## マデイラ島の歴史



ポルトガルのリスボンから南西へ約1000km、モロッコのカサブランカから西へ545kmの北大西洋の沖に浮かぶ島。面積は741平方kmで、日本の奄美大島とほぼ同じ大きさです。1418年にポルトガル人のキャプテン・ジョアンによって発見され、当時島は密林で覆われていたため、ポルトガル語で「木」を意味する「マデイラ」と名付けられました。ポルトガル人の入植後すぐに開発のために島の木々は焼き払われ、7年に渡って火はくすぶり続けましたが、その結果火山岩の上に焼けた木が重なり、マデイラ島独特のブドウ栽培に最適な土壌が作られました。最初のブドウは火災後直ぐに植えられましたが、それ以来今日に至るまでほとんど手付かずの自然が残っており、急な斜面に広がるブドウ畑はいずれもとても小さく、アクセスが非常に困難なエリアに広がっています。

年間平均気温が20℃前後という温暖な気候で、青い海と輝く太陽、一年を通して咲き乱れるカラフルな花やフルーツなど、南国情緒溢れるこの島は、別名「大西洋の真珠」と呼ばれています。観光産業は最も重要で、ヨーロッパ屈指のリゾートアイランドでもあります。島の中心地はフンシャルという街で、フンシャル空港はヨーロッパの主要都市と直行便で結ばれています。

## ワイナリーの歴史



1850年にジョアン・エンリケシュによってワイン醸造所が創業されましたが、彼の死後1913年に、息子2人に引き継がれ「エンリケシュ&エンリケシュ社」が設立されました。

マデイラ島にブドウが植えられてからというもの、ブドウ栽培農家と醸造所は分業でしたが、同社は1925年までに自社農場を創設し、ネゴシアンを超えて自社畑のブドウを用いてワイン造りをするなど、島のワイン造りの歴史に大きな変革を起こしました。その後、同社は友人たちに引き継がれましたが、1992年、拡張のため500万ユーロを投資し、島南部の風光明媚な漁村カマラ・デ・ロボスに新しい醸造センターや実験室などを併設した自社オフィスを設立しました。1995年には新たにブドウ畑を10ha増やしましたが、同社はマデイラ島で自社畑を持つ唯一の造り手です。最新の技術を駆使し、最高級のワイン造りに挑み続ける同社ですが、同時に160年以上に渡る伝統を維持することも大切にしています。

## ブドウ品種



ヴェルデーリョ



ブアル



ティンタ・ネグラ

シェリー、ポートワインと並ぶ、三大酒精強化ワインの一つであるマデイラワインですが、島では6品種が栽培されています。

1. セルシアル (ブドウ): 最も辛口
2. ヴェルデーリョ (白ブドウ): 中辛口
3. ブアル (白ブドウ): ミディアム・リッチ/甘口
4. マルヴァージア (ブドウ): 島内最古の品種・最もリッチで最も甘口
5. テランテス (ブドウ): 人気のあるレア品種
6. ティンタ・ネグラ (黒ブドウ): 最多収量・高級品種

## 畑



自社畑は島の中ほどキンタ・グランデの地にあります。気候は亜熱帯性気候で、年間平均気温が20℃前後と一年を通して温暖です。雨は少なく季節による気温差は小さいですが、夏は湿気が高くなります。土壌は主に玄武岩を含んだ火山性土壌で、いずれの畑も急勾配な場所に立地しています。

自社では三品種、セルシアル、ヴェルデーリヨ、テランテスを栽培しています。

## マデイラ・ワインの起源・醸造



### 《起源》

シェリーやポートワインと並ぶ、世界三大酒精強化ワインであるマデイラ・ワインですが、その起源は大航海時代にさかのぼります。赤道を越える長いルートで航海を終えたマデイラ産のスティルワインが、酸化により特有のフレーヴァーを有するようになったのが由来といわれています。その後18世紀になり、ジブラルタル海峡の覇権を巡る紛争によって貿易航路を失ったことから、マデイラ島の人々は島からワインを輸出できず、島での貯蔵を余儀なくされました。その際マデイラの人々はまず、貯蔵していたワインの一部を蒸留し、残りのワインに加える酒精強化をすることにより、長期保存を可能にしました。そしてさらに、樽での貯蔵中に熱を緩やかに加える技法を構築したことで、赤道を越える航海を経ることなく特有の酸化フレーヴァーを再現することに成功したのです。

この加熱処理はエストウファと呼ばれ、造り手やグレードにより様々な手法が使い分けられています。

### 《醸造》

エンリケシュ社の醸造は、収穫して破碎後にスキン・マセレーションを行い、温度管理のもと大型のフードルで発酵させます。この発酵中にブドウ由来のアルコール度数96%のスピリッツを添加するタイミングを変えることで甘さを調節します。その後、数カ月の安定期間を経たのち、オーク樽にて最低3～50年熟成させます。

この間に加熱処理を施すのがマデイラ・ワインの特徴ですが、一般的にスタンダードクラスのもの、ヴィンテージ物とは加熱処理の方法が異なります。

### ※以下に加熱方法を記載します。

<p>《クバ・デ・ガロール》</p>	<p>スタンダードクラスのものに用いられる、人工加熱方法です。これには2種類ありますが、ワインを温熱容器に入れて直接加熱する方法と、倉庫内を人工的に温める方法です。温熱容器は「エストウファ」と呼ばれ、45℃～50℃のお湯を循環させてワインをダイレクトに加熱します。もう一方の倉庫内を温める方法では、庫内にお湯の通るパイプを張り巡らせて温めることにより、熱の当たりを柔らかくします。どちらも加熱は50℃以下で3カ月以上と決められており、加熱期間が終わると自然にゆっくりと常温まで下げられ、樽に移したのち常温で熟成されます。</p> <p>エンリケシュ社では3年熟成までの銘柄に、木製(大きなフードル)の温熱容器「エストウファ」を用います。45℃のお湯を通した銅製の細い管をエストウファに張り巡らせ、約3カ月の間ゆっくりと過熱を促します。その後はゆっくりと時間をかけて冷却し、樽に移して貯蔵庫にて数年熟成します。</p>
<p>《カンテイロ》</p>	<p>絶妙な味わいが要求されるヴィンテージワインの加熱熟成に用いられます。樽を貯蔵する倉庫に大きなガラス窓を設け、太陽の日差しにより庫内を温めます。この方法では前述の人工的な加熱方法と同じ効果を得るためには丸2年かかると言われています。エンリケシュ社でも南面に大きな窓を設けた貯蔵倉庫にて、長いものでは50年以上に及ぶ穏やかな経年変化を促し、マデイラの独特の風味を醸します。</p>
<p>このように造られたいずれの銘柄もデキャンタージュの必要はなく、開栓後も劣化することはありません。</p>	





商品コード	ワイン名	容量	ヴィンテージ	税別参考上代
60003015	Verdelho 15 Years Old ヴェルデーリョ 15年 (メイオ・セコ : 中辛口)		NV	¥6,000



<< 品種 >> ヴェルデーリョ(白ブドウ)  
 << 熟成 >> オーク樽にて15年  
 << 外観 >> 鮮やかで深く輝く琥珀色  
 << 香り >> ドライフルーツ、レーズン、蜂蜜、クルミ、古い木  
 << 味わい >> 味わいはミディアムドライ。ドライフルーツ、チョコレート、キャラメルなどの風味が豊かに広がり、酸とのバランスが非常に良く、余韻がととても長い。  
 << 飲み方 >> パテとチーズによく合います。  
 << 残糖度 >> 71.9g/l << アルコール度数 >> 20.0% << 容量 >> 500ml

JAN 5601196017336

60004010	Boal 10 Years Old ブアル 10年 (メイオ・ドセ : 中甘口)		NV	¥6,000
----------	---	--	----	--------



<< 品種 >> ブアル(白ブドウ)  
 << 熟成 >> オーク樽にて10年  
 << 外観 >> やや緑がかかった鮮やかな琥珀色  
 << 香り >> クルミ、蜂蜜、ウッド  
 << 味わい >> まろやかなフルボディで、アタックにレーズン、蜂蜜、ウッドのニュアンスが豊かに口中に広がります。フレッシュな印象がありながらもしっかりとしたリッチな味わいで、余韻が非常に長く続きます。  
 << 飲み方 >> すべてのデザートとよく合います。  
 << 残糖度 >> 90.4g/l << アルコール度数 >> 20.0% << 容量 >> 750ml

JAN 5601196017220

60004015	Boal 15 Years Old ブアル 15年 (メイオ・ドセ : 中甘口)		NV	¥6,000
----------	---	--	----	--------



<< 品種 >> ブアル(白ブドウ)  
 << 熟成 >> オーク樽にて15年  
 << 外観 >> 金色に輝く琥珀色  
 << 香り >> 熟成を示す強烈で複雑なドライフルーツ  
 << 味わい >> アタックに数種類のドライフルーツなどによる複雑なニュアンスが口中に豊かに広がる、ミディアムリッチなタイプ。酸と甘みのバランスがよく、余韻が非常に長い。  
 << 飲み方 >> デザートに最適なワインです。  
 << 残糖度 >> 94.0g/l << アルコール度数 >> 20.0% << 容量 >> 500ml

JAN 5601196017343

60005010	Malvasia 10 Years Old マルヴァジア 10年 (ドセ : 甘口)		NV	¥6,000
----------	---	--	----	--------



<< 品種 >> マルヴァジア(白ブドウ)  
 << 熟成 >> オーク樽にて10年  
 << 外観 >> 琥珀色  
 << 香り >> 数種類のドライフルーツ  
 << 味わい >> アタックでクルミ、ドライフルーツ、コーヒー、キャラメルなどのニュアンスが複雑かつ強烈に口中に広がり、酸味と甘みのバランスが非常によくリッチな味わいで、余韻がととても長い。  
 << 飲み方 >> 食後酒に最適なワインです。  
 << 残糖度 >> 112.5g/l << アルコール度数 >> 20.0% << 容量 >> 750ml

JAN 5601196017237

60005015	Malvasia 15 Years Old マルヴァジア 15年 (ドセ : 甘口)		NV	¥6,000
----------	---	--	----	--------



<< 品種 >> マルヴァジア(白ブドウ)  
 << 熟成 >> オーク樽にて15年  
 << 外観 >> 明るく金色がかかった鮮やかな琥珀色  
 << 香り >> ドライフルーツ、ジャム、数種類のウッドなど複雑で豊かな香り  
 << 味わい >> ナッツと蜂蜜のニュアンスが印象的な、まろやかでリッチな味わいを持つフルボディタイプ。余韻が心地よく非常に長く続く。  
 << 飲み方 >> 食後酒に最適なワインです。  
 << 残糖度 >> 109.5g/l << アルコール度数 >> 20.0% << 容量 >> 500ml

JAN 5601196017350

商品コード

ワイン名

容量

ヴィンテージ

税別参考上代

60006050

**Tinta Negra 50 Years Old**

ティンタ・ネグラ 50年 (ドセ: 甘口)

NV

¥33,000



◀ 品種 ▶ ティンタ・ネグラ(黒ブドウ)

◀ 受賞 ▶ A Essencia do Vinho誌のポルトガル全土のワイン評価で2015年のベスト・オブ・ザ・イヤーを受賞

◀ 熟成 ▶ オーク樽にて50年

◀ 外観 ▶ 明るく金色がかった鮮やかな琥珀色

◀ 香り ▶ ドライフルーツ、ジャム、数種類のウッドなど複雑で豊かな香り

◀ 味わい ▶ 心地よい酸味と鮮やかな甘みが完璧なバランスで口中に広がり、豊かな風味の中には砂糖漬けの果実や、レーズン、糖蜜、ナッツ、スパイスなどのニュアンスがあり、複雑かつ深淵で素晴らしい仕上がりのフルボディタイプ。余韻が心地よく非常に長く続く。

◀ 飲み方 ▶ 食後酒に最適なワインです。

◀ 残糖度 ▶ 102.0g/l    ◀ アルコール度数 ▶ 20.0%    ◀ 容量 ▶ 500ml

JAN 5601196017367







**株式会社ラフィネ**

〒154-0024 東京都世田谷区三軒茶屋2-13-20 グランメゾン三軒茶屋505  
TEL:03-5779-0127 FAX:03-5779-0128

**株式会社ラフィネ 福岡営業所**

〒810-0004 福岡県福岡市中央区渡辺通5-10-9 プライム天神303  
TEL:092-775-1122 FAX:092-776-1819