

Antonio Madeira

アントニオ・マデイラ

国・地域	: Portugal, Dão	ポルトガル、ダオン
地区、村	: Santa Marinha	サンタ・マリーニャ
醸造・栽培責任者	: Antonio Madeira	アントニオ・マデイラ
HP / SNS	: https://www.instagram.com/dao.antonio.madeira/ https://vinhotibicadas.blogspot.com/	

ワイナリーと造り手について

アントニオ・マデイラの父はサラザールの独裁政権から逃れてポルトガルのダオン地方からフランスに移民としてやってきた。やがて 1974 年に独裁政権が倒れ民主化され、アントニオが 1978 年に生まれてからは、定期的にダオンの実家に帰省するようになる。家族はパリでの生活をつづけ、アントニオは大手企業のエンジニアとしてパリで働く。そして彼がワインを飲み始めた 2000 年代初頭にはヴァン・ナチュールもパリで浸透しさらなる広がりを見せている時期でもあり、15 区に住んでいた彼はカーヴ・ド・パピーユなどに通いながらワインへの興味を深め、やがてのめり込むようになっていった。そんな折ダオンへの帰省の際に、地元の農夫が造った 1960 年代



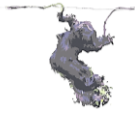
の白ワインの見事な品質に触れ、ダオン地方がかつて「ポルトガルのブルゴーニュ」とも呼ばれた銘醸地であることを知り、ワイン造りへの思いを強めていく。

当時、ダオン地方では古木を伐採しより効率的なブドウ栽培に EU から補助金が出ていた。アントニオは「自分にできることはないか」と考え、祖父母の村とその周辺の土地を調査し始める。ブルゴーニュの修道士たちに倣って畑の地図を作り、村の年長者から土地の歴史や畑の情報を集めた結果、ダオンの花崗岩質の土壌、高地、そして古木という条件を活かせば、極めてエレガントで上品なワインが造れるはずだという確信に至った。



2010 年、3 年間放置され荒れ果てていた樹齢約 50 年のブドウ畑（約 1ha）に出会い、アントニオはついにワイン造りを始める。当初はパリ在住のまま、現地に住む義父が収穫期以外の畑とセラーの管理を手伝ったが、2017 年にはダオンに移住して専業となる。

2010 年代当時、ポルトガルではナチュラルワインの文化も市場もまだ形成されておらず、アントニオのワインのほとんどは国外に向けて販売されていたという。しかし 2017 年以降、リスボンは観光客、とくにフランス人旅行者の増加によってスペインのバルセロナのようにナチュラルワインを扱う飲食店が増え、ナチュラルワイン需要も拡大した。これにより、アントニオのワインも国内で注目を集め、現在ではリスボンが重要な販売市場のひとつとなっている。



畑と栽培について

アントニオはフランスの生産者たちから学んだバイオダイナミック農法や馬での耕作などを、ポルトガルの伝統農法と融合させて実践している。馬による耕作はかつてポルトガルでは一般的であったが、現在では失われた技術となってしまった。彼はこの伝統を復興させ、同時にバイオダイナ



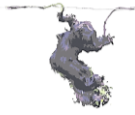
ミックの視点からも土壌耕作を重視する。馬で土を耕すことで空気を送り込み、微生物の活動を促し、有機物の分解を促進させる。肥料には羊や牛の糞を使用。ブドウ畑の耕作自体がポルトガルでは行われなくなっているそうだが、アントニオは耕作と栽培をワイン造りの最も重要な基盤と考える。

所有畑は 6 つの村に点在し、23 区画・合計 6ha を所有、さらに 2ha を賃借しており、管理総面積は 8ha。ブドウの樹齢は 50～120 年以上に達し、エストレーラ山脈の裾野に位置する畑の標高は 500～600m と高く、地域の冷涼な気候はワインに締まりをあたえる。栽培するブドウ品種は 45 種以上。ベーシックな白ワイン(Dão Branco)と赤ワイン(Dão Tinto)は買いブドウが原料となる。

所有する畑はすべて赤白混植であり、昔ながらの栽培形式を保っている。アントニオの観察によれば、白ブドウは赤ブドウよりも 1～2 週間早く成熟する。なぜポルトガルでは混植そして混醸が残ってきたかという問いに対してアントニオは以下のように推測する。

「昔の人々は赤白混醸のワインを造る際、赤と白を同時に収穫していた。熟した白の芳醇な果実味は赤ワインのタンニンをやわらげ、翌春には飲める柔らかなワインを得ていたのではないか。」と。赤品種のみでワインを造るととても長い期間の熟成が必要になるが、混植・混醸はそのバ





ランスを自然に取る仕組みだったのではないかという考えだ。彼はこの伝統的混植がもつ醸造学的意義を再評価し、原則として様々な品種が混植され、樹齢も古い畑を買い求め、そしてそれらを区画毎に醸造し瓶詰めしている。

セラーと醸造について

創業当初の 7 年間は義父の所有するガレージのような小さなスペースでワインを造っていた。2018 年、ようやく新しい醸造施設へ移転。古い石造建築ではないものの、広く機能的で、温度管理や作業環境の整った設備を備えたセラーである。

醸造はフランス各地のグラン・ヴァンを生み出す生産者達の訪問をしつつ、盟友リュ・ロペシュとともに訪ね歩いたナチュラルワイン生産者たちからの影響も色濃く受けている。白ワインは野生酵母による発酵を古樽およびステンレスタンクで行い、熟成 2 年目からは全量をステンレスタンクで。2022VT からは一部、CO₂下で 2 週間のスキンコンタクトも導入。赤ワインは開放発酵槽で野生酵母発酵を行い、冬を 2 回越すことで自然に安定させる。清澄やろ過は行わず、瓶詰前の亜硫酸を添加あり。また、アントニオは自らの所有畑に独自に格付けをしている。なかでも**オス・グラニートス** (Os Granitos)、**ヴィニャ・ダ・セラ** (Vigna da Serra)、**ア・センテナリア** (A Centenaria) の 3 区画を“グラン・クリュ級”と位置づけ、これらの畑は樹齢の高さのみならず、花崗岩土壌の構成に優れた特異性を持ち、通常の赤ワインよりも長期熟成を経て、単一区画キュヴェとしてリリースされる。

