



A Portuguese Tradition

150年も前の銅製アランビック
を使って蒸留するグラッパワイ
ンブランデー (Aguardente)

私たちは時間をお金で買っているの
でしょうか？現代文明と言われるものは、
何か問題があると、ほとんど努力もい
らない、最も早く簡単な方法をもたら
してくれます。昔と比べて我々の生活は
はるかにのんびりとリラックスしたも
のになっているはずで。

でも本当にそうでしょうか？ 或いは日々のプレッ
シャーやストレスのために私たちは「質」というものを無
視していないでしょうか？また食事の質にしても、安
易に防腐剤が入っている缶詰や瓶詰めで済ましてい
ないでしょうか？多くの人が、ゆっくりですが、昔な
がらのやり方のほうが実際、遥かに素晴らしかったこ
とに気が付いたり、忘れ去っていた伝統的方法が、
我々に心からの楽しみをもたらしてくれることを再発
見し始めています。

ここからは、昔話ではありませんが、そんな昔からの
伝統的な製法による、ぶどうの搾りかすから、少なく
とも、150年の前の蒸留器を使って、グラッパワイ
ンブランデーを蒸留する方法の実況中継です。

そんなことせずに、その酒屋で一瓶買ってければ
済むことじゃないか？と言われるかもしれません。
しかし、ただ買ってきただけでは味わえない、過程と
いうものがあります。



楽しみをもたらしてくれる経験とでも言いましょうか、そうです、ホビーみたいなものです。そして、出来上がった
ものは「純粹」な製品です。家で焼いたようなケーキや自分の庭で作った有機野菜と全く同じです。安心でしょ。
この蒸留はほぼスペイン国境に近い、ポルトガルの北西にあるモンケーユという小さな村で行ったものです
伝統的なポルトガル製の銅製アランビックを使って行ったこの蒸留には 8 時間ほどかかりました。もちろん、次回の
ためにポットを清掃した時間を含めてです。

それはとても楽しく、この話を読むにつれ、だんだんその意味がお分かりになってくると思いますが、少し充分過ぎるほどリラックスした時間でした。



まだ夜が明け切らないうちに出発しましたが、空は澄んでおり、空気はひんやりとして、美しい秋の一日を予感させるものでした。村に着くと、レオナルド本人とその雌鳥（ポルトガルの国民的マスコット）の“コケッコ”の声の出迎えを受けました。蒸留法の実際を見せてくれるレオナルドは優しいおじさんで、だいぶ前から我々を待っていたようです。そう我々は遅刻したようです！今日一日でやってしまわなければならないことが山ほどあるのでレオナルドはちょっと心配していたようです。

彼に従って、これからグラッパワインブランデー（非成熟ブランデー）を作るための小屋に入り、先ず目にしたのはレオナルドのアランビックの蒸気を逃さずに集めるキャスクフードと呼ばれ樽状の帽子でした。全く奇妙な格好をしていましたが、レオナルドによればそれは150年も前のものだからということでした。現在作られているアランビックのフードはもっとカーブしており、ちょうど玉ねぎの頭のような形をしています。どちらも基本的には同じような機能を持っています。



レオナルドは幾分感情を込めた声で話してくれましたが、このアランビックは彼のおじいさんが所有していたものでしたが、第二次世界大戦のころに、その困難な時代を乗り切るためのお金を得るためにおじいさんはそのアランビックを近所の人に売ってしまったそうです。

レオナルドのお父さんはこちら辺では知らない人がいないくらい優秀なワイン栽培家で、家族にいつもこのアランビックことを残念がって話していました。レオナルドはいつかこのアランビックを自分の家族のものにしなければと、義務感を持っていました。そして、数年後に、そのアランビックが如何に彼の家族にとって大切なものであることを隣人に話し、やっと手に入れました。

レオナルドはこの家族で大切にしたい、150リッターのアランビックに誇りを持っています。

グラッパワインブランデーの作成開始

150L のアランビックはその小さな小屋に置いてあり、銅製のポット（アランビックの下部に当たる部分）は粘土固められた枠の中に据付けられていました。これは蒸留過程に欠かすことの出来ない熱源を一定に保つ役割があります。

そして、銅製のポットの周りには金属でできたベルト状の金具が巻きつけられており、この金具でポットを傾けたり、また、蒸留が終わってから、この金具を操作して、ポットを清掃するようです。

銅製のポットのそばに 20L ほど陶器製の水差しが置いてあり、レオナルドによれば、それは昨年の蒸留の残りを入れてあるとのこと。言い換えると、その水差しには昨年の蒸留で得られたヘッド(heads)とテール(tails)、「頭としっぽ」を保存してあり…最初の 5 から 200ml(蒸留器の大きさによりますが)の蒸留液がいわゆるヘッドと言われる部分で、最後に抽出された蒸留液がテールと呼ばれています。



アランビック蒸留器の脇の置いてある代物はどこにでも見かける冷却槽とは似ても似つかない形をしています。冷却槽は水蒸気が冷却槽を通った際に、冷たい表面に触れることにより、液体に戻す役割を果たします。しかし、実際にそこにある冷却槽は冷却用のコイルが内側に付いている大きなセメントタンクでおおよそ 750L の水が入る代物です。「何でそんなに大きいのですか？」レオナルドによれば、当時はひとつの村にはせいぜい一人位しか銅製のアランビックを所有できるものが居らず、たいていは村全体のグラッパワインブランデーを一度に蒸留していた…少なくともその村でワインを作り、pomance あるいは brolho を持っていた村人のために。

レオナルドの祖父はそのような恵まれた一人で、村人のために数日間、ノンストップで冷却工程をこなすために十分な水を入れられる冷却槽が必要だったのです。グラッパワインブランデーを作る時期になると、レオナルドの祖父と父はそれぞれ交代で一日中休むことなく働き詰めで、それこそ 24 時間ノンストップという状態でした。その地域の村人の要望をこなすには 26 日ほど蒸留し続け、また、絶えず冷却槽の水が熱くならないように交換し続けていました。

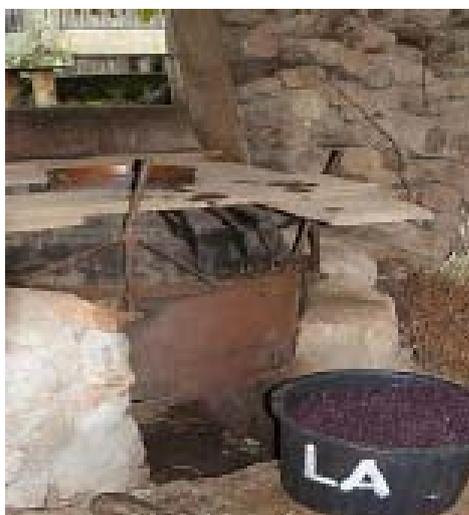


レオナルドは Pomace がいっぱい入った大きなバケツを銅製ポットの脇に置いて、ブルーのプラスチック容器で銅製ポットに普通の水を満たし始めました。

ポルトガルでは Pomace あるいは Brolho と呼ばれるものはブドウを機械的に搾った残り滓の固まりのことです。



このブドウの皮と幾分付いているブドウの蔓は蒸留のためにアランビックに入れられるまで、塊のまま放置されています。



グラッパワインブランデーは 11 月から 2 月にかけて、冷たい冬の間の数ヶ月で作られるので、それまでの間はブドウの皮にアルコールの元となる養分を蓄えたまま機械的に硬くプレスされた状態で保存されています。

レオナルドは 6, 7 Jigas は必要だということで「Jiga」ってなんだいと聞いたところハッハッハ！ そりあー昔の人が使ったそう 10L 位の水の量のことだよ！とっていました。



そうすると大体、150Lのアランビックに約40%の水を入れることになります。蒸留が終わった時点でのアルコール度はこの最初に入れた水の量によって決まるそうです。水を沢山入れればそれだけアルコール度の低くなり、反対に少しだけ入れればアルコール度は高くなるという事です。



レオナルドはポットの中を覗いて、正確に水の量を測ってから、ライ麦のわらをいっぱいにつかみ、銅製のポットの中に敷いています。これはわらを敷くことによって、蒸留してる際に、火が、或いは熱源が直接ポットの中の物に当たらず、グレープブランデー、すなわち出来上がったグラッパが焦げ臭くならないための知恵です。

このライ麦のわらは簡単には手に入らないので、普通このような蒸留をする人は、このライ麦のわらの代わりに銅製の沢山小さな穴の開いたふるい皿を使っています。このような目的を達成するために、現在では銅製のふるい皿をポットの底に敷けるような銅製アランビックが沢山作られています。レオナルドは水に浮いて残っていたわらもポットの中に入れていました。



それから彼はブドウの皮がいっぱい入ったバケツを次々につかんでブドウの皮をポットに入れ、ほぼポットのふちまで一杯になると、今度はさらに幾分スペースを作るためにブドウの皮を銅製ポットの脇に押しやりました。

但し、彼は蒸留の過程で、水蒸気が Brolho (ブドウの搾りかす)の中を通過して、たまねぎ状のチェンバーに集まるように、Brolho の中央部には力を加えて硬くならないように作業をしていました。





レオナルドはポットから盛り上がるほどいっぱい
に Brolho を入れると、昨年作ったグラ
ッパワインブランデーのヘッドとテールの入
った瓶をつかんで、キャスクフードと呼ばれ
る樽状の蓋を閉じる前に、Brolho の上に均
等に注ぎました。



これはこのヘッドとテールを加えること
によって内容物の化学反応を促進する効
果があるからです。

もしこのような昨年作ったヘッドとテール
がない場合は高品質のグラッパ、もしく
は香りの無い、ウォッカのようなアルコー
ル飲料でも代用できます。

このポットの上に先ほどのキャスクフード
と呼ばれる樽状の蓋をかぶせます。この
たまねぎ状の蓋が水蒸気を集め、冷却槽
に蒸気を効率よく送り込みます。





次にライ麦粉に水を混ぜてドーナツを作るような、柔らかいパテを作り、キャスクフードの蓋とポットの間、或いは冷却槽のパイプとキャスクフードの蓋のパイプのつなぎ目にこのパテをしっかりと塗ります。アランビックは銅で出来ており、火にかけるとすぐに熱くなり、パテが固まるので、このようにパテを塗ることにより、大切なグラッパが、隙間から水蒸気の状態で逃げてしまうことを防ぐことができます。



すべての隙間にパテを塗って塞いだら、ポットの下に松の葉っぱを入れ、火をつけます。いったん火がつけば、さらに火力を強めるために薪を加えます。Brolho を蒸留する熱源にはこのように少しずつ太い薪を使っていきます。



すべてが動きだしています。ポットの下火は燃え盛り、ポットの中の水を温め、次第に水蒸気となり、Brolho を通り、樽状のキャスクフードの中に集まり、逃げ道を探して、像の鼻のようなパイプを通り、冷却槽へと水蒸気は入ってゆきます。1 時間から 1 時間半ほど、かなり強い火力を保ちます。

ライ麦の粉を練って作ったパテが完全に乾き、硬くなり、完璧です！
全くどの接続部からも水蒸気は漏れていません。ポットの下火は一定の間だけ、強火の状態を保つ必要があります。



レオナルドは冷却槽に近づき、冷却槽の水よりほん僅かに飛び出している冷却パイプのうえに手をかざし、冷却槽に張ってあった水はかなり熱くなり、蒸気が立っているのがわかりますか、このパイプの部分に手を近づけてみると、ポットの火力が十分であるかどうか分かるそうです。



もう十分強い火力でポットの水が熱せられたので、そろそろ火を弱くしなければならないそうです。



レオナルドは長い棒でポットの下の燃え盛る炭を広げるようになり、火力が幾分落ちたところで、鉄の板で空気口を半ば塞ぐことによって空気の流入を半減し、コンスタントに細火の状態を保つようにしています。



しばらくすると、最初の結果…ちよろちよろと冷却槽のパイプからグラッパワインブランデーが滴り落ちます。この初期の部分、ヘッドは、もちろん、飲料には適していないので分けておきます。実際、この部分はブルーぽく色づいています。これは銅製のパイプでは当然のことですが、一年間放置されていた冷却槽のコイルの内側に付着していた汚れ、不純物を最初の蒸留で清掃したせいです。



但し、レオナルドはこのヘッドの部分も来年の蒸留のためにガラス製の瓶に入れて保存します。それほどしないうちに、透明度の高い、純粋な色味(全く透明)の蒸留液が流れ出てきます。冷却槽のパイプから、このじぼたぼたと滴るように出てきた蒸留液は良質なグラッパと



正に同義語です。しかし、この時点で火力が十分であったのか強すぎたのかが分かります。火力が強すぎた場合は蒸留液はさらさら流れるように出てきますが、流れが速いほど、グラッパワインブランデーの質は低下してしまいます。ここがやはりおいしいグラッパを作るための、経験の為せる技ではないでしょうか？



瓶いっぱいグラッパが取れたら、アルコールメーター(このワイン地方では Tessa Scale を用います)でアルコール度を測ります。今回は38%でした。

レオナルドいわく個人的に飲むにはこれで十分な濃度

ですが、これ再蒸留することによって、簡単にもっと濃くすることが出来ます。

そのためには小型のアランビックを使います。商業的に一般に売られているグラッパのアルコール度はだいたい42%から44%です。



ポルトガルでもある地域ではオークの樽にグラッパワインブランデーを入れ、色と最終的な香りをつけるためにエージングしていますが、モンケューではすぐにガラス製の瓶にしまって、特に色付けなどしません。

レオナルドはグラスを取り出してグラッパを注ぎ、味見をしています。

*A nossa saude e que as nossas mulheres
Nunca fiquem viúvas!*

「我々の健康と我々の妻が未亡人にならないように」乾杯！

だいぶ写真がピンボケし始めてしまいましたが、写真を撮っているフォトグラファーも数ショット味見をさせてもらっています！！！！



レオナルドは13Lほど良質のグラッパを取ると、冷却槽の排出パイプから出てくる蒸留水(グラッパ)を注意深く観察し始めました。蒸留水がさらに勢いよく出始め、幾分ミルクのように濁って、もはや以前のように透明ではなくなった時点で、飲料用のグ

ラッパを取ることを止めました。彼はテールと呼ばれる部分の蒸留を始めました。

テールもヘッド同様、アルコール分が少なく飲むには適していません。また、グラッパの味を落としてしまいます。
レオナルドは抽出したテールを先ほどヘッドを入れたガラスの瓶に注いでいます。これでグレープブランデー（グラッパ）は出来上がりましたが、まだ細心の注意を払う必要がある清掃が残っています。
アランビックポットを良い状態に保ち、長持ちさせるために、注意深い清掃は欠かせません。



蒸留の際には、化学的な酸が作られており、清掃が不十分ではアランビック内部の銅壁が腐食してしまいます。



レオナルドはポットの火を消して、ポットが冷めるまでしばらく待ってから、Brolho がポットから剥がれるようにポットを強く叩きました。まだ、かなり熱いのでタオルを巻いてキャスクフードと呼ばれる蓋を外し、ピンセット形のクランプでポットの中の Brolho を出来るだけ多く挟んで、何度かに分けて取り出しました。



ポットの周りにベルト状に巻いてある金具の先端を手前に引いてポットを傾けて、まだ熱く、アルコールを含んだ水蒸気に気をつけながら、ポットを空にしました。



キャスクフードを逆さまにして、水を注ぎ樽状の蓋を良く洗い、さらにキャスクフードに接続されている銅のパイプにも水を流し入れて、何も残っていないように良く洗いました。

これは最も欠かすことのできない工程で、もし十分に清掃されてないと時間とともにこのパイプ中が詰まってしまうます。



次にポットの中に水を注ぎ、内部をきれいに洗いタオルでよく拭いて、水分が残らないように乾かします。ポットを上向きにして大きなバーラップ(黄麻布)で被い、幅の広い木製の板をその上に置いて来年の蒸留のためにしまい込みました。





レオナルドは藁を巻いた貴重なガラス製の瓶を来年のために安全な場所にしまいました。

そして、キャスクフードを注意深く肩に担ぎ上げ、自分のワインセラーの棚にそっと、あたかもトロフィーを来客に自慢するように、飾りました。

あとがき:ヨーロッパではこのように一般的に庶民のお酒として楽しまれていますが、日本ではグラッパブランデーとして高い価格で販売されています。また、一方ではブドウの皮を絞って作られたからなのではないでしょうか「カストリブランデー」とも呼ばれているそうです。