

ワイン製造のプロセス

醸造所では、衛生状態を調べるための抽出検査が行なわれます。計量し、屈折計で推定アルコール度を確認した後、どんなタイプのワインを作りたいのかによって、ブドウのタイプを選定します。それからデリケートな変化のプロセスが始まります。

ワイン製造は、ブドウがジョウゴに送られてきた時、または、ムストを抽出できる設備に入れられた時から始まります。破碎の前に、一般的に、完全にブドウの芯を取り除き（除梗）ます。潰して出来たパスタは、その後、ポンプで、圧縮機か、皮がついたまま発酵させるため醸造樽に送られます。

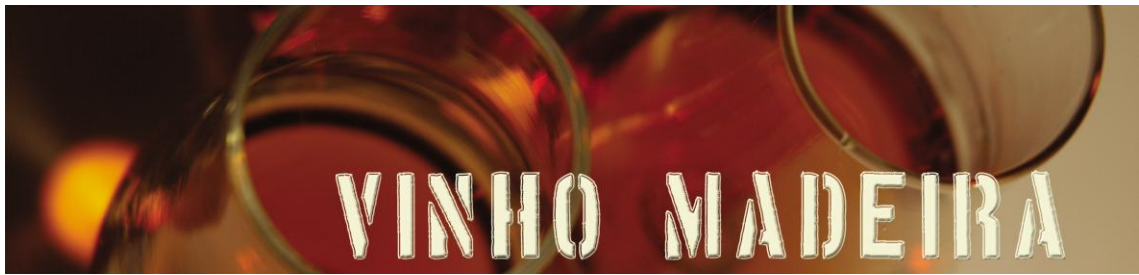
マデイラワインの製造には、ビッカ・アベルタというシステムと、クルティメンタというシステムの、二つの違ったタイプのワイン製造法があります。最初の方法は、主に辛口または中辛口のワインを作るのに使われています。このプロセスでは、種と皮を除去し、破碎したパスタを果汁（ムスト）が出なくなるまで圧搾したのち、発酵させます。クルティメンタというシステムは、甘口と、中甘口ワインの製造に使われます。この場合、皮とムストをコンタクトさせたまま発酵が行なわれます（マセラサオン・ペリクラール）。目標の糖度に達した後、果汁を採取、圧搾します。

アルコール発酵中、白の品種のムストは18°Cから22°Cの間、赤の品種のムストは22°Cから30°Cで発酵温度をコントロールします。

この段階で、アルコール度9.6%vol ブドウを原料とするニュートラル・アルコールを添加する、酒精強化のプロセスが執られます。

ブドウから作られたアルコールを添加するタイミングは、品種や製造するワインのタイプによります。甘口またはマルバジア種系のワイン製造の場合は、希望する糖分を得るため、アルコール添加は、発酵が始まってから大体2日ほどで行なわれます。中甘口、または、ポアル品種を使って作られたワインの製造には、アルコール添加は、通常発酵が始まってから3日目以降に行なわれます。また、ヴェルデーリョ品種系のワイン、または、中辛口のワインは、発酵を停止するのは、発酵が始まってから大体4日後に行なわれます。セルシアル、その他の辛口のワインは、発酵終了後、または、ほぼ終わった頃に、アルコール添加が行なわれます。

酒精強化の後、ワインのアルコール度は、ほぼ17から18%となります。



次の段階では、アルコール添加したロットの浄化、濾過を行いません。官能検査・化学的検査の後、ワインは品質によって、分類、分割されます。この段階で、ワインが最もいい形で、カンテイロまたはイストウファージェン（加熱処理）のプロセスで熟成のプロセスを始められるよう、必要な修正が行なわれることがあります。

