

第 51 回(2011. 4. 8 配信)

雲竹齋先生の歴史文化講座 - 「ワイン」

『旧約聖書』によると、「ノアの箱船」のノアが新天地でブドウを植えて、人類で最初にワインを飲んだとされているが、世界で最古の文明を築いたというメソポタミアのシュメール人は、ワインを醸造していたという記録が残されている。今から数千年も前の話である、そのころの日本は縄文時代である。ワインは世界中で生産されている。日本ではフランスのワインが有名で、フランスワインが美味しいと言う人も多く、したがって高級品だと言われ続けてきたのは、他の国のワインの輸入量が少なかったことによるものであろう。最近ではドイツ、イタリアあるいは南米などのワインが大量に日本に輸入されるようになった。南米チリ産のワインなども非常に安価だが、味は決してフランス産にひけを取らない。この雲竹齋はヨーロッパのほとんどの国に足を踏み入れているが、ヨーロッパ各地で生産されるワインの中にはびっくりするくらい美味しいものが多い。日本酒が好きな雲竹齋は、外国ではワインが主流だから仕方なくワインを飲んだものだが、ワインにはいろいろな味があると痛感したものである。結局、一番「おいしい」のは、価格が高いフランスワインの輸入業者だろう。

聖職者は酒が好き(ワインの製造所)

フランスのワインといえば、有名な産地にボルドー地域とブルゴーニュ地域がある。ブルゴーニュ産のピンの肩はボルドー産のピンに比べて「なで肩」であるのが一般的である。日本人が気違いのように先を争って買い求めるボジョレー・ヌーボーのピンの形だと言えればわかるだろう。また、産地を表記するのにボルドーは「シャトー(城)」と呼ばれ、ブルゴーニュは「ドメーヌ(領土)」と呼ばれることが多い。これも貴族の館で生産されていたころの名残かもしれない。

ワインはイエス・キリストが「ワインを自分の血の象徴である」といったことから、キリスト教の聖なる儀式の重要な地位を占めたというが、カトリックは白ワイン、プロテスタントは赤ワインを使うことが多いようである。そういえば、ワイン通ぶっている日本のある女優のねえちゃんが、「私の体に流れているのはワインだ」と豪語しているが、敬虔なキリスト教徒からは、本当に嫌な女だと思われることだろう。そういった神聖なものだけに、中世ヨーロッパでは僧院がブドウを育てワインを醸造した。それまでのワインは、現在のブドウジュースの発酵したようなものであったが、むやみに飲んで酔っ払うことは罪であるとされていた。17 世紀になってワインの醸造法が確立されて、本格的に流通し始めてから今日のような一般的な飲み物になった。

ヨーロッパのヘソと呼ばれるハンガリーのパンノンハルマ修道院は、およそ 1000 年以上前に建設された修道院だが、35 万冊に及ぶヨーロッパ最大の蔵書をもつ修道院図書館として有名で、現在はユネスコ世界遺産に指定されている。その昔、ここで製造されていた白ワインは、原料のブドウが「パンノンハルマスリング」の名前で有名だった。だった、と言うのは、ソ連の侵入によって社会主義国になってから、粗製乱造の結果、ブドウの樹が弱って品質が落ちて、今では「幻のワイン」と呼ばれるようになってしまったからである。中世、ヨーロッパを席卷したハプスブルク家のマリアテレジアが、このワインに感動して豪華な僧衣を贈ったとも言われている。現在、僧院では新しい苗木を植えて復活させようと努力している。当時の造醸設備跡が残されているが、貯蔵庫は厚いガラスを内側に張って空気の侵入を遮断した独特の設備だった。もちろん現在は別の施設で醸造されている。昔からの施設は、社会主義国家時代に国に接收されて、今では廃墟になってしまっているからである。

ちなみに、大昔から日本でもワイン同様に神社の巫女さんが、ご飯を噛み唾液で発酵させて日本酒を醸造したのがはじまりだと言うが、たとえ宗教は違って、聖職者という職業はアルコールでも飲まなくてはやっていけない“大変な”仕事なのだろうと言った人がいるが、さて

バカのひとつ覚え(ワインの種類)

ワインには赤、白、ロゼがある。赤ワインは濃い赤紫のブドウを丸ごと発酵させるが、白ワインは薄緑色のブドウの果汁だけを発酵させる違いがある。ロゼはフランス語でバラ色のことだが、薄い赤紫のブドウから、赤ワインのように丸ごと醸造する方法や白ワインのように果汁だけ使う方法、あるいは混合する方法などによってバラ色のワインが作られる。したがって、赤ワインは皮まで入るのでタンニンが多く入っており、濃厚な風味があるものが多いので肉料理に合うと言われる。また、冷やすと苦味が増すので冷蔵庫には入れないのが一般的で、それに対して白ワインは、酸味が強いのが比較的多いので魚料理に合うと一般的に言われている。赤は肉、白は魚と「バカのひとつ覚え」を言う通ぶった人が多いが、これはあくまで一般的であって、現在では発酵方法が改良されてきており、魚料理にも合う赤ワインが出回っている。

ワインに合うブドウの品種は、ボルドーではタンニンの多いカベルネ・ソーヴィニヨン、ブルゴーニュではタンニンの少ないピノ・ノワールなどが赤ワイン用として代表的なもので、ほかにもメルローとかシラーなど多くの品種が使われ、それぞれの特徴を生かしたワインが生産されている。もともとはヴィティス・ヴィンフェラという中央アジア原産の品種がワインに適していたが、1864年にアメリカ新大陸から持ち込んだ苗木に、フィロキセラ(ぶどう根アブラムシ)という害虫が持ち込まれ、あっという間に免疫のないヨーロッパのブドウの樹が全滅した。そこでアメリカで害虫に強い樹に接ぎ木して、害虫に強い今日の品種になったものである。また、せっかく持ち込んだ苗木の方はワインに向かなかったから、害虫だけをもちこんでしまったことになった。結局、害虫を仲介して、嫁に出したか弱い娘が強たくましくなって、出戻ってきたようなものである。

日本人には、ワインの好きな人が多い。なかには、何年ものどこ産の何という銘柄が、色がどうの、香りがどうのと、得意になって喋っている人がいる。しかし、居酒屋で日本酒や焼酎のウンチクを語る人とまったく変わりはないのに、ものすごく感心して聞いている人もいる。雲竹斎が以前長く住んでいたモロッコやチュニジアなど北アフリカ旧フランス領の国では、地中海の温暖な気候から、良いブドウが採れて良質なワインが生産される。フランスのボルドーあたりでブドウが不作な年は、北アフリカで生産されたブドウを原料とし、あるいはワインそのものをボルドー産として輸出するのだ、とモロッコ人やチュニジア人が言っていた。アラブ人の言うことだから100%信用するわけではないのだが、場末の飲み屋で、彼女に「この××年産のワインは、フランスではブドウが不作だったから生産量が少なく、非常に貴重なんだ」などと知ったかぶって言っている人がいる。それほど貴重なワインが、そんな場末の飲み屋にまで出回るはずがない。もしかして原料が安いモロッコ産だったりして、などと思うとおかしくなって大声で笑ってやりたくなるが、ぶんなぐられるかもしれないから黙っている。

ボジョレー・ヌーボー

毎年11月に入ると「ボジョレー・ヌーボー」という言葉をちらほら聞くようになる。このワインは、フランス北部のボジョレー地方における新酒の出来具合を調べるために、特別な方法で造られる赤ワインのことである。つまり、通常のワインはブドウを潰して圧縮して酵母により発酵させるが、ボジョレー・ヌーボーは潰さずに自然発酵させて、短期間で製造する。したがって、香りも良く鮮やかな美しい色合いのワインができる半面、ブドウの種との接触時間が長いから苦味が多く、また腐敗しやすくなる。通常のワインは、寝かせておくことによって味に深みが出てまるやかになるのだが、ボジョレー・ヌーボーは短期間のうちに飲まなければいけないという理由である。だから、飲むときはワイングラスを回したり、デキャンタージュ(瓶のワインを専用のデキャンターという容器に入れて空気に触れさせること)をする必要はない。余談だが、レストランなどで見るからに安いワインを注文

してやたらとグラスを回すやつがいるが、そういう奴に限ってウンチクを声高にタれる。安いワインの多くはビンテージものではないから、ワインをいわゆる「覚醒」させる必要はないのだ。カウンターの間や倉庫の入り口に置かれた安いワインは、グラスを回したって香りや味に変化は起きないのだから、黙って静かに飲んでいる。またまた余談になるが、テレビ、新聞、雑誌などいろいろな報道媒体で「ボジョレー」を「ボージョレー」とか「ボジョレー」あるいは「ボジョレ」などと表記している。外国語の長音を日本語で表記するのが難しいことから来ている現象だが、ある雑誌で「ヴォ ジョレー」と書いてあったのには笑った。この単語の最初は「B」であって「V」ではない。

そもそもボジョレー・ヌーボーは、その年のブドウの出来具合をチェックするためのもので、ワインを製造するシャトーあるいはドメーヌと呼ばれる製造所や買い付け業者などが、売買のために試飲するものである。そういった様々な理由で、みんなが一斉に飲み比べるために、新酒製造の最盛期である11月の第3木曜日の午前0時に試飲を開始することにきまっている。当然ながら売らんがために行うのだから、毎年のように「これまでにない出来である」とか「50年に一度の出来だ」とか「100年に一度のいい酒だ」などと言いふらす。これを日本のマスコミがそのまま報道する。フランスの業者にマスコミが踊らされ、日本人が舞い上がって飲んでいる。これを見てフランス人が笑っている。ここ光景を想像してみたまえ。ケッサクだ。