

欧州ワイナリー紀行

2003 年と 2005 年にヨーロッパのワイナリーを常陽芸文センターのワイン講座の仲間と訪ねました。その時の様子を「会報」に書きましたが、それを今回まとめて見ました。

今、この 2 つの訪問記を読み比べてみると、ワインの楽しみ方があとのほうが少し深くなっているように感じます。たぶん、この差は 2005 年にソムリエ協会の資格であるワインエキスパートの資格を取得したことによるものと思われます（ずいぶんと受験準備をしましたので）。

今回まとめるにあたり、ワイン不案内の方のために少し注釈をいれてみました。

2009 年 10 月



イタリアワイン紀行

第1日目 イタリアへ

2003年10月の初旬、気候は申し分ないさわやかさの中、白銀に輝くアルプスを越えてイタリア、ミラノ空港へ入った。今回のイタリアワイン紀行のメンバーは日本ソムリエ協会東関東支部一行の22名。もっとも、私はソムリエでも協会員でもなく、ただワインが飲みたいというだけで参加した。が、メンバーの大半が水戸市にある常陽芸文ワイン教室での仲間なので、すでに成田からリラックスマードがただよう。

成田からドゴール空港に着いたのは明け方。そこからすぐさま休憩なしでドゴール空港を朝早く飛び立ち、ミラノに到着。ですぐ専用バスに乗り込み最初の訪問地、イタリアの付け根あたりになるピエモンテ州、フォンタナフレdda社（州内最大のワイナリー）に着いたのは昼少し前である。まず、ワイナリーの見学からスタート。案内は若くハンサムなイタリア男。ワイナリー見学そっちのけで写真をとる女性も多い。ちなみに参加者の男女比率は5分5分。平均年齢でみると女性がかかなり若い。美形もちらほら（ホテルオークラのワインバーの美人ソムリエさんも）。



ワイナリーでは昼間からフルコース

さて、歴史についての説明を受け、大きなワイン樽（上の写真）や製造過程などを案内された後、昼食となった。出てきたのはイタリア料理のフルコース。ワインは名醸**バローロ**を含むフォンタナフレdda社自慢のコレクション。料理は日本人向けに量を少なくしたとはいえ、大変なボリュームである。好意でのサービスであり、食べ残せない。

バローロ: イタリアワインの王様と呼ばれる赤ワイン。5,000円〜。

どっさりとパスタがでた後、大きなステーキとくる。皆さん頑張って食べるが、量がかなり多く苦しい。実にここからワイン紀行地獄のツアーが始まったのである。

というのも今回の仲介はサントリーの子会社でイタリアワインの日本輸入元のモンテ物産さん。フォンタンフレdda社から見れば大のお得意さん。しかも、ワインを日々薦める立場にあるソムリエさん御一行。下にも置かぬもてなしとなったのである。一般的に（例外もあるが）イタリアのワイナリーは総じて大企業で交際費も豊か。もてなしも半端でない。

ともかくも食事が終わったのが4時ごろ。お土産までもらって、バスにゆられて、戻ってミラノのホテルでのディナーが7時から。最初から食べられないということで、ディナーをキャンセルした入はその後の旅行に良い結果をもたらしたが、無理して食べた人はディナーで吐いたり、体調を崩したりで、もう散々な状況となった。私は肉の出る前に危機を察知して部屋に戻り、事なきを得た。

第2日目 プライベートレストランに招待される

2日目は銘醸**アマローネ**を擁するヴェネト州のベルターニ社を訪問。朝早くホテルを出たバスは平原の中をひたすら走りぬける。道筋に家はなく、たまに雑貨、ワインなどを売る「BAR（バル）」が点在する。バスは「BAR」によりながら、ベルターニ社に到着。広大なブドウ畑がなだらかな丘陵に広がる（右の写真）。



ワイナリーの案内者は今日もイタリアの好男子。アマローネは干したブドウから作られるかなり変わったワイン。膨大な干しブドウの棚を見学後、招待ランチとなる。バスで10分ほど丘陵を走り、シャトーに到着。そこがワイナリーのオーナーが所有するプライベートレストラン（右下の写真）。



個人的なお客のためにプライベートレストラン（もちろんシェフも一流）を持

っているヨーロッパのお金持ちは、どうも日本のお金持とはスケールが違うようだ。なにせこのワイナリーのオーナーはイタリアの貴族であり、最大手電話会社の会長であるそうだ。

天使の舞う壁画に囲まれたテーブルには**アマローネ**をふくむベルターニ社自慢のワインの数々が並ぶ。前日に懲りて食事とワインの量を少なめにしようと思うものの、残してはせっかくのおもてなしに対して失礼。というわけでまたまた、皆さん苦しいディナーを覚悟してランチを楽しむ。

今晚の泊まりはロミオとジュリエットの舞台となった建物や古代ローマの遺跡がある古都ヴェローナ。ロミオの舞台となった建物は架空なもののはずなのに実在していた。建物は各国から訪れた人のガムが貼り付けられていて、あまり綺麗なものではなかった。夕暮れ時、ツアーの皆さんと市内を散策し、ディナーはホテルではなく街のレストランへ。気合を入れてまたワイン。「おかま」風のウェイターがいて笑いをさそう。明日はワイナリーではなくエスプレッソコーヒーの製造会社、アドリア海に臨むイリー社への訪問ということで、少しほっとしながら休みにつく。

アマローネ:この時点ではアマローネはワインの名前と思っていた。アマローネは正しくは本文にもあるように「辛口仕立ての陰干しワイン」のこと。おそらくここで見学し、出されたワインは**ソアーヴェ・スーペリオーレ**というイタリアを代表するワインであったと思われる。なお、ヴェネト州は高品質ワインの生産地である。

第3日目 アドリア海に臨むイリー社へ

古都ヴェローナを早朝に出発。目指すはエスプレッソコーヒーメーカーのナンバーワン、イリー社である。バスはヴェローナからイタリア半島の「のど元」を横切り、ギリシャに隣接するトリエステ市に向かう。トリエステ市は見ての通り(右の写真)、アドリア海に臨む大変美しい町。



イリー社に到着すると受付ですぐにエスプレッソコーヒーが出された。受付は天井が銀張り(左の写真)となっており、このあたりはイタリア人のデザイン力の面目躍如である。受付をすませた後、エスプレッソの生産過程の見学とコーヒーに関するセミナーを受講。昼食はトリエステ市の繁華街にあるオープンカフェ(イリー社所有)まで案内された。今回のワイナリー旅行の仲立ちをしてく

れたモンテ物産さんがイリー社輸入総代理店ということもあり、サンドウィッチの昼食がサービスされた。サンドウィッチといっても、ボリュームのあるとても美味しいものが出された。この日はワイン漬けから少し解放されて、ホッというところ。

泊まりはベネチア

見学後は一路ヴェネト州のベネチアへ向かう。ベネチア共和国 1000 年の歴史は塩野七生の「海の都の物語」に詳しい。大部であるが是非一読をお勧めする。ベネチアのホテルは木造の古風な造り。夕食は(昼がワインぬきだったので)、街のレストランに出て「ソア



ーヴェ・スーペリオレ」を大きなグラスで飲み干した。

夜も遅くなったが、やはり、ベネチアに来たらゴンドラということで夜の運河に出てみたが、しかし、である。

《ゴーストタウンと化したベネチア》

そこは何と幽霊の街(写真)。ベネチアは夜には人が住んでいないようで、真っ暗な運河の脇は廃墟の街。たまに橋の上に観先客がポツリといるくらいで、「おどろおどろ」したところであった。この次は昼に来よう。ということで、眠りについた。

第4日目 日本人が活躍しているバンフィ社を訪ねる

月明かりの残る未明にベネチアを出発。目指すはイタリア中部のトスカーナ州である。今日の訪問先はバンフィ社。バスはベネチアからイタリア半島を右上から中央左へとひた走る。目的地に近づくにつれ見えてきたのは広大なブドウ畑と近代的な工場を待つバンフィ社(右の写真：バンフィ社の正門)。



近代的な感じを受けたのは、それもそのはず、創業は1970年代と新しい。創業者はワイン輸入業で財を成した人で、ワイン製造会社を始めるにあたって、ワイン作りでは当代一といわれた人を引き抜き、莫大な資本を投入し、一気にこの会社を著名メーカに育て上げたそうである。

工場の中は圧搾機を始め真新しい設備で満ちている(右の写真はステンレスのタンク群)。



案内をしてくれた人は極東マーケティングの責任者M氏。30歳前後の若い日本人で、ここにも世界で活躍する日本人がと、感銘する。

この会社の近くの丘陵にはモンタルティーノという村があり、ワインの名

前に使われている。代表的なものとしては**ブルネッロ・ディ・モンタルティーノ**（モンタルティーノ村のぶどう品種ブルネッロのワインという分かりやすい名前）。とても美味しい。ちなみに、筆者がワインにはまったのはワイン講座でこの赤ワインを飲んでからなので、現地を見ることができて感慨深かった。



見学の後は例にもれず、付属のレストランでの歓待。**キアンティ**を筆頭にバンフィ社の自慢の数々。接待も美女ぞろいで（前頁の写真、左端がM氏、右端が筆者）、したたかに酔う。ランチは4時まで続き、その後は工場内のショップでお買い物。帰りがけに収穫の済んだブドウ畑を見学する。ブドウ畑は垣根作りといわれるヨーロッパの一般的な形をしており、日本の棚作りとはだいぶ趣が違う。

宿泊先のフィレンツェのホテルへ着いたのは夜も7時を回り、疲労のため夕食の記憶は無い。

ブルネッロ・ディ・モンタルティーノ：ぶどう品種はブルネッロ（サンジョヴェーゼ）で、長熟タイプの赤ワインの最高峰。

キアンティ：著名なイタリアの赤ワイン。ぶどう品種としてはサンジョヴェーゼが主体。

第5日目 フィレンツェにて

今日一日はフィレンツェでフリーの一日。ホテルでの朝食をすますと、皆さん三々五々と街へ繰り出した。大方のメンバーがとりあえず向かったのはウフィッツィ美術館。ワインには強いが絵には弱い面々が多く、よく分からないまま、しきりに感心した後はテラスでコーヒーを飲みながらショッピングの話に夢中。ここからは各自ばらばらになり、美術館をさらに回る人、ブランド物を買に行く人とさまざま。私はとにかく、花の都のシンボル、ドゥオーモ大聖堂を観ようと中心街へ向かった。たいへんな人の群れでさすが世界的な観光地。ショッピングは家族に頼まれたものを捜し求めたが結局分からず、ツアーコンダクターのお姉さんに相談したら、日本語の分かる店に連れて行かれた。そこで、なぜか予定外のものまでしこたま買い込んでホテルへ戻った。このとき買った高価な皮の手袋はあんがい今でも重宝している。

明日は帰国ということで、晚餐は高級ホテルのグランドホテルにある「レストラン・イルカント」(シェフはダニエーレ・セーラ氏といってもよく分からないが)にセッティングされていた。いくつかのテーブルに分散して目の前で焼かれる肉とワイン(銘柄は忘れた。たぶんバローロか)を堪能。右の写真



食事の後、ソムリエ御一行ということで特別にホテルのワインセラーを見せて頂いた。1本1本、目の玉が飛び出る高級ワインが置かれていて、VIPのみがこのワインセラーの部屋でワインを楽しめるそうで。

第6日目 ピサの斜塔見学、帰国

この日は出発まで時間がまだあるということで、午前中にピサの斜塔を見に行った。ここも大観光地で人人人。思わず斜塔の置物を買ってしまった。イタリアはトイレが有料なのでいつも小銭に苦労する。

午後はフィレンツェ空港(ものすごくローカルな空港)からパリのドゴール空港へ飛び、無事帰宅の運びとなった。

ドイツ・フランスワイン紀行

2005 年秋にワイン仲間と南ドイツとフランスのシャンパーニュ地方のワイナリーを訪問しました。そのときの記録です。ちょうど、ワインエキスパートに合格した後でした。

第 1 日目 機内のワイン

この日は移動だけでした。成田からフランクフルトまで 11 時間半。午前中の ANA で出発し、到着は午後の 4 時ごろ。国際線の ANA は初めてだったので機内食には期待していたが、いまひとつでした（国際的評価は高いらしいです）。白ワインはフランスのバンドペイ（地酒）のシャルドネ（白ブドウ品種のひとつ）でした。

第 2 日目 ゲオルグブロイヤーさんのワイナリーとシュロス・フォルラーツ

次の日、2 箇所のワイナリーを訪問しました。

最初はドイツ・ラインガウ地方のリュースハイム村（右の写真）にあるゲオルグブロイヤー



さんのワイナリー。辛口のワインではドイツ最高評価を得ている。こじんまりしたところで 5 人の人が働いており、あまり機械化を進めないで伝統的な作りを目指しているとのことでした。

一番古いもので 1893 年のもので（右下の写真）、ワインの置かれた棚は相当に塵が積も

っていました。白はリースリング、赤はシュペートブルグンダーを中心に作っているとのことで、白2、赤1種類を試飲させていただきました。

熟成用の樽は地下倉にあり、樽の影響を強く与えるためと場所をとらないように楕円形にしている（左下の写真）という珍しい形でした。



2箇所目のワイナリーはシュロス・フォルラーツです。

ドイツのワイン名は統一された名前がつけられます。村名 er + 畑名で、例えば、Bernkasteler Doctor（ベルンカステラー・ドクトール：ベルンカステル村のドクトール畑のワイン）です。ところが、ワイン名に村名、畑名が必要のない特別な畑がいくつかあります。Ortsteillage（オルツタイラーゲ）といい、シュロス・フォルラーツ（これがワイン名です）もそのひとつです。



遠くから見えるシャトーは美しく（右上の写真）、見学後のランチ（右の写真）も肖像画のかかるちょっと贅沢な部屋での食事となりました。ワインはシュロス・フォルラーツのカビネット、アウスレーゼ等が次ぎ次と提供されました。品種は全てリースリングです。酸味と甘味が相まって、ウマッ！ここはいくらか払うとランチ付の見学となります。



ランチ後は今夜の宿泊地、学生の町で有名なハイデルベルグへと向かいま

した。少し早めに着き、街を散策後（左写真はハイデルベルグ城）、ビアハウスで酵母の香りのするビールを飲み、ほろ酔い気分ホテルへの帰途につきました。



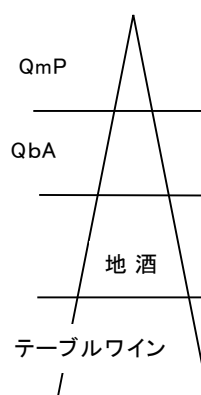
カビネット、アウスレーゼ:ドイツワインの格付け。ドイツワインは 1971 年のドイツワイン法によって格付けされている。

高級ワイン (QmP)、上級ワイン (QbA)、地酒、テーブルワインの 4 種である。右の図。

高級ワインは更に、下から順にカビネット(良質ワイン)、シュペートレーゼ(遅摘)、アウスレーゼ(房選り)、ベーレンアウスレーゼ(粒選り)、アイスヴァイン、TBA の 6 種類に分けられる。分ける基準は糖度、つまり甘さである。甘さで格が決まるのは奇異に感じるかもしれないが、ドイツ農民にとっては重大なことである。

ドイツはワイン生産地の北限にあり(北緯 50 度:カラフトの真ん中あたり)、大変な寒冷地で糖度の高いぶどうを栽培するのが至難の業である。

なお、最近のドイツワインは辛口の割合が高くなり、その秀逸なものは必然的に QbA やカビネットレベルに集中することになる。



第3日目 ベルンハルト・フーバーさんのワイナリー

今日はマルターディンゲン村のベルンハルト・フーバーさんのワイナリーを訪問。フーバーさんはよく日本にも来られる方で、水戸へもセミナーで見えられたこともある親日家。ドイツ高級ワイン連盟 VDP (ファーデーペー) の会員です。

VDP 会員のワイナリーの門柱には VDP の鷲のマークがついています (右の写真)。VDP はレベルの高い生産者が集まって出来た自主組織で、この組織の会員が作るワインのキャップにはこのマークがついています。ドイツワインを購入するとき、このマークがついていれば少々値が高いが外れはありません。



さて、訪問すると、ウェルカムシャンパンでの歓迎があり、その後ぶどう畑を案内していただきました。畑は 45 度ぐらいの急斜面 (左の写真) で、体験のためということで、斜面を少し上の方へ上りましたが、息切れがして、ぶどうを摘むのがいかに重労働かということがよく分かります (ワ

インが高い原因はここにもあるかも知れません)。

生産現場も見せていただきましたが、はじめて発酵中の濁ったワイン (フェダーヴァイザーという。ピンク色) も見る事ができました。

お昼になり、バーデン地方の郷土料理をいただきながらの試飲会となりました。郷土料理はヌードルスープ牛肉とそれに添えるバーディッシュ (バーデン地方の) わさびでした。わさびの香りがミュラー・トゥルガーの



フルーティさにぴったり。試飲はシュペートブルグンダー中心に約10種類に及び、最後は皆、酩酊状態となりました。

帰りにはハーフボトルにサインをいただき、今日の宿泊地バーデンバーデンへと向かいました。ドイツのバーデン地方のバーデンの意味は温泉だそうです。クアハウスが有名なので、どんなものかとホテル近くのものへ出かけたところ、男女混浴、水着着用でした。早速、入場してみたところ数十人は入れる大きな浴槽や露天風呂があり、かなり大掛かりなものでした。浴槽の温度は比較的低温水プールに近いものでしたが、ひとつだけ、日本の温泉の温度に近いものもありました（日本人には結構人気の浴槽でした）。脱衣所とロッカーの関係がユニークでしたが、説明が難しいので省略します。明日は4日目で、フランスへと向かいます。

リースリング：白ぶどうの品種名。甘味と酸味のバランスの良い美味しいワインができるので有名。

ミュラー・トウルガー：白ぶどうの品種名。

シュペートブルグンダー：黒ぶどう品種。フランスのピノ・ノアールドイツでの呼び名。例のロマネコンティの品種。ブルゴーニュからの、という意味。シュペートブルグンダーから作るフーバーさんの赤ワインは「赤ワインの模範」と讃えられる銘酒。

第4日目 シャンパーニュ地方へ

朝早くドイツのバーデン・バーデンを出発し、フランスへと向かいました（右の写真）。途中サービスエリアに止まりながら約5時間でシャンパーニュ・ランス地方の2つ星レストラン「レ・クレイエール」に到着（右下の写真）。ここはシャンパンのフルコースで有名。ちなみにシャンパンは正式には「シャンパーニュ」といい、シャンパーニュ地方で生産されるスパークリング（泡の出るワイン）につけられた呼称です。が、日本では何故かシャンパンで定着し、発泡系ワインを全てシャンパンと呼んだりしています（間違えないようにしましょう）。

シャンパンのフルコースでは料理にあわせて次々といろいろなシャンパンが出てくるのには驚きです。デザートワインはさすがにシャンパンでは無理なのか、ポートワインでした。

次に向かったのはアヴィズ村の



シャンパンハウス（RM）のドゥ・スーザさんのところ。

シャンパン製造のいろいろな工程（左の写真：ルミアーージュという工程）を見学し、軽めのしかし心のこもった夕食をご馳走になり、本日の宿泊先のエペルネへと夜遅く、移動しました。



RM: 自家ぶどう栽培の製造販売。比較的小規模なところが多い。

この他に NM という大規模なところなどがある。

ルミージュ(動瓶): シャンパーニュの製造工程のひとつ。この工程は、瓶をやや下向きに傾け、毎日 1/8 位ずつ回転させボトルを立てていき、澱を瓶口に集める気が遠くなる作業。手の込んだ工程が多いシャンパーニュは高価になる。

ポートワイン: ポルトガルの赤ワイン(甘口)。デザートは甘口のワインが出されることが多い。

第5日目 シャンパーニュメーカーのゴッセ社を訪問

シャンパーニュ地方のアイ村にあるRMメーカーの**ゴッセ**社を訪問しました。製造過程を見学しながら説明をしていただいた（右の写真）。このときは通訳としてツアーコンダクターの代わりに、ツアー参加者のF先生が通訳をかってでてくれて、豊富なワインの知識と堪能なフランス語でわかりやすく説明してくれました。F先生は水戸にお住まいのお医者さんですが、かつてフランスに住んでいたそうで、そのワインへの造詣は目を見張るものがあります。



見学の後は何種類かのシャンパーニュをティスティング。それぞれのワインは大きなメーカーとは異なったこだわりの一品でした。



ここで、シャンパーニュに別れを告げて一路ブルゴーニュ地方のボヌ村へ向かいました。途中でヴォーヌロマネ村のかの有名な**ロマネコンティ**と**ラ・グラン・リュ**の畑を見学（左の写真）、ちょっと一粒失敬して食してみたが、甘くたいへんおいしいブドウでした。夜はボヌ村の「**寿司海**」の寿司懷石を堪能。

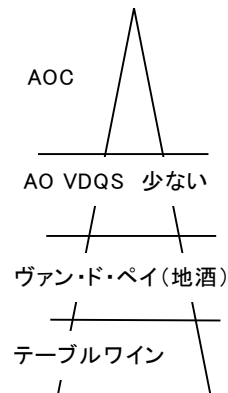
フォアグラの茶碗蒸しがとても美味しかったです。

なお、「**寿司海**」はこのツアーを企画元である水戸市在住の飛田先生（日本ソムリエ協会の常務理事）の娘さん夫婦のお店です。

ロマネコンティ・ラ・グラン・リュ：どちらもブルゴーニュ地方のヴォーヌロマネ村の特級畑。
フランスワインの格付け：右のように4段階に分かれている。AOC（原産地統制名称ワイン）が一番上の格である。ラベルをみると、Appellation ○○ Controlle と書いてある。○○の部分にボルドーとかブルゴーニュという地方名が入る。そして地方名のところに代わりに、地方をさらに分割した地区名、あるいは地区よりもっと狭い村名、村名よりせまい畑名、畑名も一級畑、特級畑が書かれる。書かれた場所が狭ければせまいほど、高級で高価になる。

(日本のスーパーで売っている安いワインは格下のヴァン・ド・ペイであることが多い。)

ところで、上のように決まったのは 1935 年のワイン法である。ボルドー地方(メドック地区)は 1855 年にパリ万博に来る外国人に分かり易くするため、当時流通していた価格をもとに、独自に格付けを行っている。これはシャトー単位でメドック地区にある数千のシャトーから60シャトーを選び、1 級から5級の格付けを行った。AOCとはまた異なった格付けとなる。よく言われる5大シャトーとは、ボルドーメドック1級のラフィット・ロートシルト、マルゴー、ラトゥール、オー・ブリオン、ムートン・ロートシルト(これのみ1973年昇格)を指す。価格は数万から数十万円といったところか。



第6日目 パリへ

次の日は朝早くボヌ村を出てパリへ向かいました。約4時間で到着。

パリでは到着後すぐ定番のエッフェル塔、凱旋門を見学。エッフェル塔の前の公園は犬の糞でいっぱいでした。往生しました。午後はデパートを巡り、夕食はリヨン駅前の生ガキ専門店、大きな「生ガキ」を、白ワインのミュスカデ、サンセールで食し、その後は観光客の例にもれず、夜のムーランルージュを観に行きました。半裸の踊り子さん達を観て、隣にいたツアー参加者の胸の大きなかわいい女の子が、たいしたことないわ、私のほうが大きい、と眠そうな顔をして言ったのが印象的でした。



第7日目 モンマルトの丘、そして帰国

最終日はモンマルトルの丘（右の写真）を見に行きました。あまり知られていませんが、モンマルト丘の裏側にはブドウ畑があり、そこからワインも作られています。小さなぶどう畑でしたが、パリ市街の中に存在するというのも何か意味があるのかもしれません。

そのあとはオペラ座を見て、買い物をして夕刻にドゴール空港へと向かいました。



最後にドゴール空港でちょっとしたハプニングが発生しました。ドゴール空港の全日空のゲートは一旦出国検査を受けて待合室に入るとトイレがありません。トイレに行くには外に出てもう一度、出国検査を受けて中へ入らなければならないのです（まさかトイレに行っただけでもう一度出国審査を受けるとは思いませんでした）。そういうこととは知らず、なんとなくトイレに行ったら、再度出国審査がものすごく込んでいて待合室に入れなくなっていました。搭乗は始まるし、荷物は待合室に置きっぱなしだし、かなり焦りました。それにしてもパスポートを持ってトイレに行ってよかった！

何とか間に合いましたが、皆さんもご用心を。

以上。