

ちよつとワインと旅の無駄話（その一）

イタリア・ワイン

「ワインを送るから、飲んだ感想を欲しい」と、知人のYさんが言う。一昨年、仕事でハノーバーに出かけた。僕も一緒だったけれど、Yさんは、その帰りにイタリアに寄り、ワインをたくさん買ってきたのだという。

でも、イタリア・ワインに対するイメージはあまり良くない。二三口二六歳ころのほろ苦い想い出が直ぐ浮かんできってしまう。数日滞在したローマの民宿、その家族と夕食に大きな瓶びんから注がれて一緒に飲んだ赤ワイン。気取って六本木のイタリアン・レストランで注文した赤のハウスワイン。いずれも美味くない。それにイタリアという言葉と色が赤ということから、薬のような味のカンパリソーダまでも思い浮かべてしまう。僕の原体験に近いものである。

イタリア・ブランドがもて囃はやされ、イタメシ・ブームが起きても、こんな潜在意識は消えなかった。数年前に仕事で、ピサ、フィレンツェ、ベネチアの工場を転々としたけれど、その時も食事とワインでは結構、苦勞した。

それで「イタリア・ワインですか——」と、やや不満げな表情をしたら、Yさんはムキになって言う。イタリア・ワインというと馬鹿にする人が多いが、だいたいフランス・ワインと言ったって、イタリア・ワインをブレンドしたものが多い。「桶おけ買い」だ。それなのに生意気に値段を吊り上げている。イタリア・ワインは相対的に値段は安いし、美味しいものもある。その中でも、こんど買ってきた「バローロ」は美味しい。飲んだことがないだろう。いいから、ともかく飲んでみる！——という次第である。

「バローロ」と聞いて、これは美味いかもしないと気を取り直した。美味しい

という話を聞いた記憶があったからだ。

一昨年、同年配、厳密に言うとは四日年上のMさんと仕事でジュネーブに出かけたことである。Mさんは大学時代はダンス部で活躍、その後、いくつもの海外勤務を経験するといった経歴の持ち主。それから想像される通り、いわゆる洗練されたタイプである。容貌も身だしなみも物腰も、そして語り口も。もちろんワインにも強い。そのMさんとジュネーブで、訪問先の人たちとイタリア・レストランに入った。現地の人たちのお墨付きのところである。



<http://www.wine21.ne.jp/atlas/italy/index.html>

そこでワイン談
義が始まった。ス
イスでもワインを
作っている。これ
が美味しい。だが、
生産量が少なく値
段も高く、最近
輸入ワインに押し
られている。その中
でもイタリア・ワ
インが費用対効果
で人気を集めてい
る。「トスカーナ」
のヤツはなかなか

コクがあつて、お勧めだ——こんな話を始めた。訪問先の人には相当のワイン好きだった。

僕は「スイスでもワインを作っているのですか。それは知らなかった」としかコメントできない。「トスカーナ」と聞いてもフィレンツェのある地域の名前で

あることとかオペラぐらいしか浮かんでこない。だが、Mさんは違う。「あれは良いですね」と話を受け、二人で延々とイタリア・ワインの話始める。いろいろなイタリアの都市や地方の名前が飛び交う。馴染みのある名前もあれば、初耳の名前もある。ひたすら感心しながら聞いた。

そして、出てきた「トスカーナ」の赤ワインを飲んだ。たしかに美味かった。フルボデイで、コクがあり、渋みもほどほどで、濃厚な料理にピッタリだった。やや香りは少ないけれど、口は飽きさせない。すぐに数本が空になった。

初めてイタリア・ワインも美味しいと思った。改めて、イタリア・ワインに関する「通つうの二人」の話に聞き入った。

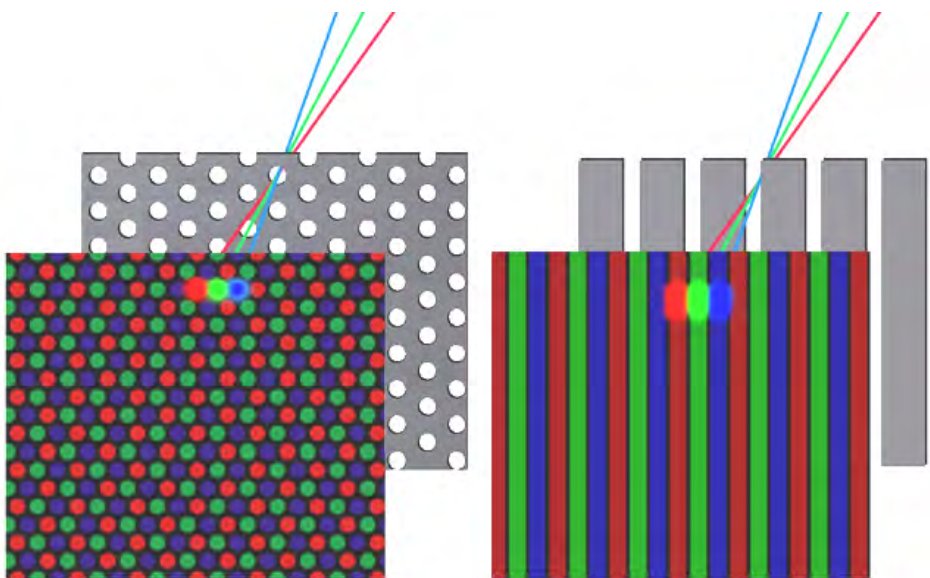
その二人の会話の中でも「バローロ」という名前が出てきた。そして日本に戻ってから、改めてイタリア・ワインについて調べたら、いろいろ分かった。

トリノが州都のピエモンテ州。イタリア・ワインの王様「バローロ」を始め、「バルバレスコ」などのフルボデイの高級赤ワインが作られている。ベネチアが州都のヴェネト州では良い白ワインが作られている。フィレンツェが州都のトスカーナ州はイタリア最大のワインの産地。「ブルネロ・デイ・モンタルチーノ」、「キャンティ」など高級ワインが作られている。———こんなたぐいのことが、あちらこちらで紹介されていた。

「バローロ」と聞いて、こんなことを思い出し、嬉しくなった。実にいい加減なヤツだと自分で思う。懲こりない飲兵衛のんべえだと思ふ。

届くのが待ち遠しくなった。Yさんから約束通りに、赤ワインが二本届いた。一九九八年と一九九〇年のものだ。何かの機会に取り出して飲もうと思っていたのだけれど、誘惑には勝てなかった。夕飯の際、ついに一本の封を切ってしまった。

った。それも一九八二年ものだ。美味かった。自宅だから勝手気ままにやった。色を愛で、香りを楽しみ、次におもむろに口に含む。直ちに飲み込まずに舌と歯茎に存分に味わわせる。それから喉から流れ落ちる刺激と感覚を確認する。最後に胃袋から鼻に抜ける香りに浸る。



二口、三口……空になったグラスに赤い液体を注ぎ、改めて、その微妙な色に驚く。色は光の波長、赤・青・緑の光の三原色の組合せ。簡単な物理原則である。でも、ジッと眺めていると不思議になる。この色をコンピュータ上で出すのは至難の業だろう。ディスプレイの構成要素——画素は、光の三原色を出す三つの要素からできている。それぞれの濃さ、階調は普通八ビット、つまり二の八乗、二五六通りある。従って、画素はその組合せ、二五六×二五六×二五六＝一六七七万七二二六通りの色の違いを表現できるはずである。

これを「トゥルーカラー」(true color)と普通、呼んでいるけれど、こんなものでは再現できないだろう。この六四倍、一〇億通りの色の違いを表現できるものもあるけれど、それでも無理だろう。いかに本物(true)らしい色を出すのが難しいか、プロの人たちから説明を受けたことを思い出した。その時のキーワードはカラーマネジメントだったけれど、そんなテクニックが通用する世界ではない。眺めていて、神秘的なものを感じる。

香りと味も申し分なかった。芳醇。だが、香りはやや淡泊。味は辛口で濃厚だ



MARCHESI DI BAROLO

MARCHESI DI BAROLO (マルケージ・ディ・バローロ)

けれど、押し付けがましくない。渋みもほど良い。普通の和食だったけれど、その味を損なわ^そない。杯を重ねても最初の美味さ持続する。あつという間に空になる。五感がすべて満たされた。残りの一九九〇年ものも、今度こそ、何かの折に飲もうと大事にしていたけれど、眺めていると飲んでくれと頼まれているようで、いつの間にか空けてしまった。一九八二年ものに負けず劣らず美味かった。年数の違いをあまり感じさせなかった。

飲んだら瓶^{びん}の「MARCHESI DI

BAROLO」(マルケージ・ディ・バローロ)というラベルが気になった。ワイナリーの名前である。と言って、ワインの本などを買って調べるまで凝^こり性^{しょう}ではない。インターネットのアドレスが書かれていた(<http://www.marchesibarolo.com/>)。ものぐさの僕にはピッタリである。すぐにアクセスした。

なかなか充実したホームページで、イタリア語と英語のホームページが用意され、同社の歴史から始まって、「バローロ」での葡萄栽培の状況、同社が運営するレストランやワイン図書館、そしてその商品などが説明されていた。相当な規模でやっている、しかも、その実績もさることながら、商売上手なようである。



僕が飲んでしまったものと同じラベルのワインもあった。上の「Le Reserve」と分類される中に入った葡萄の種類から始まって、その特徴などが説明されていた。上の写真の右端のものである。しかし、僕の英語力とワインに対する知識不足のためだろう、今ひとつ説明がピンとこない。もちろん、値段などは書かれていない。改めて、他の部分も読み直すと、同じような感じである。

「気が利いている」のだけれど、何かに欠けているように思えた。それで日本では、どのように紹介されているのか知りたくなった。いろいろ出てきた。

「マルケージ・デイ・バローロ社は日本ではまだあまりメジャーではないワインメーカーですが、世界的には非常に有名なワイナリーであり、明らかに今のイタリア・ワインのトップを走っているワイナリーのうちのひとつです。百年以上の歴史を持ち、もともとのピエモンテ州バローロ村の領主でもあったことからMarc hesi di Barolo (バローロ村の公爵こうしやくの意)の名前を冠しているのです。バローロメーカーとしてこれほどの歴史を持つワイナリーは他にどこもなく、長い歴史の中で培ってきた伝統と技術が今も最高のワインを作り出しています。一昨年はラスベガスで行われた世界中の赤ワインの評議会で「cannubi」というバローロで第二位を獲得するなど(かのロマネコンティはそのとき三六位)今もその栄光はまったく色あせることなく続いています」——「Cool Girls Japan」というホームページのワイン特集の中に、こんな記事が載っていた。

(<http://www.coolgirlsjapan.com/pickup/roero.html>)

またJAL「イタリア料理とワインの旅・十一日間」ツアーの案内には「ピエモンテで訪問するワイナリー…マルケージ・ディ・バローロ (Marchesi di Barolo)——イタリア語でバローロ侯爵を意味します。十八世紀バローロ城の城主の妻が始めたワイナリーでその名のとおり風格のあるワインが特徴。ワインセラ―に並ぶ大樽にはバローロやバルバレスコの逸品が熟成を待っています」と紹介されていた。(http://www.jalcard.co.jp/members/travel/special/)

これらを読み、日本でも評価されているのかと思うと同時に、「公爵」と「侯爵」の違いが気になった。どちらが正しいのだろうか。戦前の日本に存在した「貴族」、厳密に言えば「華族」の位、いわゆる「五等爵」——「公爵」、「侯爵」、「伯爵」、「子爵」、「男爵」の序列に従えば、読み方、音は同じでも「公爵」と「伯爵」は、それぞれ一位と二位とで、多分、雲泥の差があったはずである。どちらかが間違っているのだが、ホームページを作る世代の人たちは気にしないのだろう。ワープロで「こうしゃく」と入力すれば両方でてくる。そのどちらを選ぶかは、キーボードの打ち手の問題である。おそらく「貴族」であるとメッセージが伝わるだけで、送り手も受けても十分なのだろう。そう諦めて、他のホームページに移った。

ちなみに「華族」については、「日本大百科全書」(小学館)にはだいたい、次のようなことが書かれている。こうしたことは若い人たちはほとんど知らないのだろう。

明治以降の特権的貴族層をいう。一八六九年(明治二年)の版籍奉還後、従来の公卿諸侯の称を廃してすべて華族とし、新しい身分階層を設けた。このときの華族数は四二七家。廃藩により、すべて東京居住となり、家禄も政府から支給され、その子弟教育のために学習院が開校された。一九八八年(明治十七年)に「華族令」が制定され、従来の華族に加えて、国家に勲功のあった政治家、軍人、官吏、実業家などが新たに華族に加えられた。爵位は、公、侯、伯、子、男の五段階。公家は旧来の家柄、旧諸侯は旧領石高を基準にランクづけられた。勲功華族は薩長など藩閥出身者が多く、し

かも高位に叙爵された。

「華族令」の制定の背景には、国会開設を控えて、華族を貴族院議員とする構想があり、そのためにも勲功新華族の創立が必要とされた。明治憲法と貴族院令の制定により、公侯爵全員、および伯子男爵は互選で貴族院議員となると定められ、新たに政治的特権が付与された。そのほか華族の特権として、家督相続人の爵位の世襲制「華族世襲財産法」や華族銀行・第十五国立銀行の創立による華族財産の特別保護と管理が行われた。華族は「皇室の藩屏はんぺい(かこい・垣根)」たるべき任にあるとされ、華族とその子弟の婚姻も宮内大臣の許可を要した。なお叙爵や昇爵は、勲功のあることに、とくに戦争ごとに行われた。一九四七年(昭和二十二年)日本国憲法によって華族制度は廃止された。

ホームページには、まだまだいろいろあった。

フジテレビなどが開催した「イタリアまつり TUTTA ITALIA!!」(二〇〇一年四月二八〜五月六日)のワインセミナーでテイスティングに出されたのが、Marchesi di Baroloの「バローロ」(Barolo Cannubi 1997)で、すごく良かったという記事もあった。(http://www.italia.gr.jp/cotonna/ex.html)

またeショップ「ワイン・マーケット」のホームページには、元スチュワードスのワインコーディネーター・柴田桂女史のコラム「美味しいワイン飲みましよう」があつて、その中の「A Happy New Century」From NY!では、次のように書かれていた。

バローロを飲む気満々の私達の気合いが伝わったのか、「バローロを飲むのだから？」と(ソムリエが)語りかけてきました。

店に入った時から決めていたんだよ、等と勝手な事を言いながら、沢山の種類のバローロの中から今日頂く一本を決める為の相談が始まりました。イタリア語訛り全開で、話し出したら止まらない氏。

そこに私が、日本でワイン関係の仕事をしていると告げたものだから、彼のおしゃべりも増々白熱。延々と話し合った結果、本日はMarchesi di Baroloの「Barolo

Sarmassa '95」をいただくことに決定！（そうです、あのひよろりとしたセイタカノツポボトルです！）

.....

さて、ちなみに本日のメインは「牛肉のブラザート、バローロ風味」。
ブラザートBrasatoという料理は、鍋に蓋をしてとろ火で長時間も煮込む肉の蒸し煮のことでピエモンテ州を代表する、とても有名なものの一つです。良く合うとされているワインのタイプは長期熟成タイプのしつかりとした赤。タンニンが多くスパイシーで厚みがあり、十分にアルコールを感じるワインが向いているとされています。しかも今回の場合は、料理に用いたワインがバローロでもあったので、ワインとの相性は抜群！で、非常に満足度の高い組み合わせでした。

ワインも、バローロらしさが十分にありながら個性的で、味わいも思いのほか滑らかで、とても調和の取れた素晴らしい一品でした。

（ソムリエの）ラパッチオーリ氏はほとんど私達のテーブルに付きっきりの状態で、おしゃべりをしながら「どうだ、美味しいだろう！」と言わんばかりにワインをどんどん注ぐので、麗しのバローロもあつという間に無くなってしまいました・・・。

(<http://www.partywine.com/communication/column2/stbata006.htm>)



とても美味そうである。しかし、
この「Barolo Sarmassa」も、先に
出てきた「Barolo Cannubi」も、
僕が飲んだものとは違う「Crus
Storici」という分類のものである。
だいたい「Marchesi di Barolo」の
ホームページにある分類がよく分
からないものだから、調べて、逆に
ますます気掛かりになった。

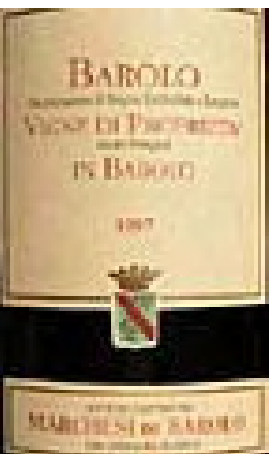
ちなみに美味いと褒められてい
たのは上の写真の左の三種類のワ
インである。

そして何が気掛かりかというところ、日本で販売されているのか、販売されているとすれば、いくらぐらいなのかということである。

しかし、検索エンジンを使って、日本のホームページを丁寧^{ていねう}にみたのだけれど、日本では馴染^{なじみ}みが薄いと書かれていた通り、なかなか欲しい情報は見つからない。



すっかり有名になったインターネットの「楽天市場」で売り出されていたけれど、今年の二月で止めており、今となっては分からない。「電腦ワイン&地酒SHOP NOISY'S WINE SELECTS 原酒店」では、一九九〇年の赤が三九九〇円で売りに出されていたけれど、僕の飲んだものとは違う。[Marchesi di Barolo]



ーじにもない。<http://winegrocery.com/onlineshop/ita/pie/marchesi.htm>

さらに今年、名鉄百貨店のワイン五本福袋（一万円）の中に入っていたという記事もあった。<http://homepage1.nifty.com/yukikaze/wine/A301-fuk/wi-A301f.htm>

Cuvee Dom Perignon 1993 Moet et Chandon France Champagn

Riserva di Fizzano Chianti Classico 1998 Rocca della Macie Italia Toscana

Brunate Barolo 1996 Marchesi di Barolo Italia Piemonte

Barbaresco 1997 Giunti Italia Piemonte

Creja Barbaresco 1998 Marchesi di Barolo Italia Piemonte



ラベルは「Marchesi di Barolo」のホームページにも載っているものにそっくりなのだけれど、「Brunate Barolo」という名前は、見当たらない。

上の写真で右から二本目のものである。ともかく、いろいろな銘柄があるらしく、混乱させられる。

やっと「Marchesi di Barolo」のホームページにもあり、話にも出てきた「Barolo Cannubi」の一九九〇年もの値段を見つけた。ワイン専門誌「Winart 17号」の発売の協賛セールで、一万円で売りに出されていた。在庫は三本という。ただし、昨年十二月のことだ。また「とっておきのイタリア・ワインお買得速報」（二〇〇三年五月四日）では、同じものが八九〇〇円で売りに出されていた。

(<http://www.mehna.com/mag/21/m00015721/a000000634.htm>)

これ以上の情報はなかった。いろいろ調べてみたものの、僕の欲しい情報、僕の飲んだワインはどのくらいするものかはついに分からなかった。欲求不満になった。そして急に疲れを覚えた。パソコンを相手に二時間ぐらい格闘していた。

(つづく)

二〇〇三年春 伴 友貴