日本経済新聞　1994年（平成6年）8月1　【第三種郵

文化

全福熟成、欧州ワイン行脚

◇産地巡り6年、収穫・試飲で知識と舌磨く◇

友田晶子

☆☆☆

香り表現、生活に密着

「火打ち石」「ゼラニウム」「フォックス・フレーバー」「カシス」……といったら何を連想するだろうか。ヨーロッパのワイン専門家は、ワインの香りをこのように表現する時がある。ワインはもともとヨーロッパで生まれた飲み物なので、これに限らず、ヨーロッパの生活に密着した表現が多い。

ワインコーディネーターという仕事柄、多くの人々にワインを知ってもらおうと考えているのだが、私自身、ワインを学び始めた約八年前に、こんな表現にたびたび出合って困惑したことがある。日本人には、どうもピンとくる感じがなかった。

日本ではわからないことを、わかったふうに装うことがいやで、現地の人とじかに接して、現地の言葉で実感したい。こんな思いが募り、とうとうワイン産地を自分の目で確かめる旅が始まった。

我が家は赤と白のチェックのテーブルクロスに、天井からぶら下がるまあるいワインボトル〝キャンティ〟がトレードマークのイタリア料理店だった。こうした光景のなかで育ったせいか、それとも親の血を引いたのか、食べることやお酒に、とりわけ関心があった。ワインは、ごく自然に、我が家の生活のなかに溶け込んでいた。ワインとかかわるようになったのは、こんな生活環境が影響しているのかもしれない。

☆☆☆

大学で醸造学も学ぶ

そんな動機だったから、留学先はフランス、語学研修もワインの産地と決めた。八八年の夏だった。最初に滞在したのは、フランスのロワール地方のアンジェという街。大学で語学を学ぶかたわら、ワインの銘醸地を見て回った。一カ月ほどして、今度は南部プロヴァンス地方に足を延ばした。プロヴァンスの大学にはワイン醸造学という学科がある。語学とワインの醸造を学べるなんて一石二鳥とばかりにとびついた。この経験が今、どれほど役に立っていることか。

フランスのワイン産地で、ブドウは六月ごろ白い花を咲かせ、七月ごろから次第に実をつけていく。七月といえばヒマワリとカラシの花が満開の時期でもあり、黄色のじゅうたんの横に緑色のブドウ畑がどこまでもうねうねと続くのが、そのころのフランスの農村風景だ。

九月に入り、紅葉がきれいな季節を迎えると、ブドウの収穫時期となる。九月終わりから十月初めの、いいお天気を見計らって、一気にブドウを収穫する。収穫中に雨が降ると、ワインが水っぽくなってしまうのだ。

ボルドー地方のあるシャトーで収穫から醸造まで手伝わせてもらった。シャトーのオーナーか、日本酒造りの杜氏（とうじ）にあたるセラーマスターが、長年の経験と勘で「今がチャンス」と収穫時期を決めると、数日間、摘み取り作業に入る。

私の住み込んだ農園は、白ワイン用のブドウは手作業で、赤ワイン用は機械で摘み取るスタイル。摘み取り作業には総勢二十人以上が参加したのではないだろうか。人海戦術なのに、まず驚かされた。

目の前は一m以くらいの高さにそろったブドウの木々。私はジャージーに長靴、背中には大きなかごといういでたちだ。中腰の状態で横に少しずつ移動していくのだが、二―三時間も作業を続けると、腰は痛くなるし、かごの重みが肩に食い込んでくる。おまけには、はさみも独特で、慣れるまでは自分の指を切らないか心配だった。

日本人が収穫を手伝うのはおそらく初めてだったようなので、ずいぶん珍しがられたが、気さくな人たちに囲まれ、本当に楽しい経験だった。

☆☆☆

郷土料理と珍味に舌鼓

収穫されたブドウは、すぐに破砕、圧搾し皮や種などとジュースに分けられ、徐々に発酵が始まる。白ワインは圧搾したジュースのみを発酵させるが、赤ワインは皮や種なども一緒に発酵させ、赤ワイン独特の色や渋み、うまみを出す。

ブドウは収穫した後、洗ったり、土を落とすことなく、そのまま醸造原料となる。ワインはまさに自然のものであるということを実感した。

ワインは、日本酒でいう地酒のように、地域ごとにさまざまな銘柄がある。これはと思うメーカーにテイスティングを申し込むと、試飲させてくれるところが多いし、自分の酒蔵のワインを最大限引き立てるような食事を出してくれる時もある。地方に伝わる郷土料理あり、珍味ありで、至福のひとときを過ごすことができる。

例えば、シャンパーニュ地方のある大手メーカーの酒蔵をみせてもらったのは五月の終わりごろだった。昼食には旬のホワイトアスパラが出された。太い大きなアスパラがボイルされ、とろりとした温かいクリームソースがかかっているだけなのだが、これがロゼシャンパンとあうことといったら。今、思い出しても最高の組み合わせのひとつだと断言できる。

ロワール地方では豚肉をラードたっぷりにペースト状にした「リエット」という料理が、辛口でややこくのある白ワインにぴったりあった。

二年前の秋、イタリア北部にある酒蔵を訪ねた時は、黒い大きな田舎パンを薄切りにしたようなおつまみが出てきた。岩塩とコショウを振りかけ、炭火でパリッと焼いたうえに、オリーブオイルがしたたり落ちている。一見、かきもちみたいで香ばしく、差し出されたワインになんともしっくりくるのだ。

ドイツで醸造所を見学した時は、フランスやイタリアなどの自然にまかせたおおらかな造り方に比べ、マニュアルに沿って、正確でまじめに造っているという印象を受けた。ワインを通してでも、お国柄というのは出るものである。

いいことずくめの、おいしい旅のように見えるかもしれない。それでも、苦労することは多少ある。ワイン産地は観光地にあるわけではない。田舎にいくわけだから、足の便が悪いのだ。鉄道やバスの路線を外れるのはおろか、地図にものっていないような場所さえもある。

イタリアのトスカーナ地方にある酒蔵に向かう時など、宿泊地のフィレンツェから早朝、車を借りて出掛けたものの、果てしない奥地で、道があるのかさえよくわからず、人に尋ねながら半日がかりで、目的地にたどりついた。

☆☆☆

50カ所超す産地を訪問

大きなバックアップがないから、有名メーカーを訪ねることがなかなか簡単に運ばないで困ることもある。日本の輸入代理店、輸入業者、発売元それぞれから紹介状をもらったり、現地に直接、ファクスを送ったり面倒な手続きが必要だ。約束を取り付けるのに数カ月かかることもある。

悪戦苦闘しながらも、この六年間で、フランス、イタリア、ドイツ、スペイン、米カリフォルニア州と、訪れたワイン産地はいつのまにか五十カ所以上になった。

私はこんな具合に、ワインに魅せられたひとりだが、もちろんワイン以外のお酒に興味がないわけではない。

今年三月に「女が酒を選ぶとき」という本を出版し、お酒全般と楽しくつきあうコツをエッセーにまとめた。これからも、ワインが中心になるだろうが、女性としての視線でお酒ともっと気軽に上手につきあう方法を提案してゆきたいと思う。（ともだ・あきこ＝ワインコーディネーター）