

集英社新書  
ヴィジュアル版

櫻井芙紗子  
Sakurai Fusako

# グラスの中のイタリア

## 教養のワイン文化史





## はじめに

「イタリアワインって、どうしてこんなに分かりづらいんですか」と、仕事柄よく人に聞かれます。わたしはいつもこう答えます。「イタリアの、たぐいまれに豊かな自然と歴史と人間がそうさせるのです」と。言い換えると、そのワインが生まれる背景にある自然と、そこに生きた人びとの歴史を抜きに、イタリアのワインを理解することなどできません。

イタリアはどんな小さな町にも、古代にまで遡れる豊かな歴史があります。ですから、イタリアの子どもたちは、歴史の学びに大きな時間を費やします。美術館で絵画や彫刻を見たり、古代遺跡や、都市の宮殿や、田園の邸宅にも親と足を運ぶ。古典の美に触れることは、子どもたちの何物にも代えがたい体験となり、大人へと成長するための教養の礎となるからです。わたしは、ワインを通じてみなさんに同じように豊かな体験をしていただけたと思います。

わたしがイタリアに関わるようになって、およそ三〇年が過ぎました。学生時代は北から南

までフィルムのカメラを片手に、ひとり黙々と歩き続けました。社会に出てからも、縁あって食の都ボローニャのブックフェアの仕事に長年従事しました。海外と日本のゲストの会食をコーディネートする仕事をきっかけにワインへの興味が高まり、しまいにはボローニャの老舗の酒屋に弟子入りして今日に至ります。その間、修業先の師匠やソムリエ仲間とワインの展示会エフデカ（ヴィーニタリー、後述）に一〇回ほど参加し、イタリアでソムリエの資格も取得しました。ワイン生産者に加え、エノガストロノミアワインと美食の専門家を訪ね、話を聴き、取材を続けています。

その中でひとつ分かったのは、イタリアの歴史とは入れ子の箱であるということです。蓋を開けても開けても箱が出てくる。知れば知るほど底なしに奥が深い。その入れ子の箱が、まるで寄木細工の木片ピースのように寄り集まっている国、それがイタリアなのです。寄木のピースである入れ子の箱は、ひとつひとつが微妙に異なります。

たとえば、西ローマ帝国滅亡後のイタリアを見てみましょう。温暖で肥沃なイタリア半島を目指して、ゲルマン民族、東ローマのビザンツ帝国、アラブ、北欧ノルマン、フランス、スペイン、オーストリア……次々と押し寄せる外部勢力によって、支配者層が変わりました。

イタリアの人びとは、入れ子の箱の中で、いつへそ者（よそ者）に支配されるか分からない不安を

抱えながら生きました。でも、生まれついたその土地にしかない自然を静かに見つめ、そこに適した葡萄<sup>ぶどう</sup>を育て、収穫し、醸造し、ワインの伝統を育み、何世紀もの間、繋<sup>つな</sup>いできました。

もう一方で、次々と外から来る〈よそ者〉が持ち込んだ異文化は、もともとそこに暮らす人びとの食べ物とワインにも影響を与えました。それはやがて収斂<sup>しゅうれん</sup>され、独自の食文化として発展し、蓄積されました。その異文化には、未知なる葡萄も含まれました。

実は、イタリアの豊かさも、イタリアワインの分かりづらさも、イタリアが持つ〈よそ者〉文化を包摂・吸収し、自分たちの文化へと変換する力に、大きな理由があるのです。

そして中世のイタリアは、日本の戦国時代のように、都市国家同士が争ったことも忘れてはなりません。たとえば観光都市のフィレンツェとシエナは、しょっちゅう戦争をしました。またヴェネツィアは一一〇〇年間も共和国として独立し、ローマ教皇庁とは時に国家ごと破門されるほど対立しました。ですから、イタリアはむしろ統一できたのが不思議なくらい、違う国の集まりだったのです。日本の明治維新も、イタリアの国家統一<sup>リソルジメント</sup>運動も、ほぼ同時期に起こりました。日本人、イタリア人が治める国民国家にならなければ、欧米列強に支配される。そんな強い危機感から近代化が始まった点でも、日本とイタリアは、とてもよく似ています。

そのようなわけで、もしあなたがイタリアのワインを教養として体験するならば、寄木細工のピースを手にとって、入れ子の箱を開けていくことが、結局は近道なのです。

なぜかという、イタリアでは、地域の歴史に思いを馳せ<sup>は</sup>、自分たちのワインにイメージを重ね合わせ、それを活かせる人こそが、ますます活躍しているからです。

イタリア半島と数多くの島々では、古代から葡萄を栽培し、醸造をしてきた長い歴史があります。さまざまな民族、たとえばローマ人が、ギリシア人が、エノトリア人が、エトルリア人が、フェニキア人が、中世のヴェネツィア人が……自分好みの葡萄を選び、持ち込み、各々の仕立て方で栽培しワインをつくった痕跡が、イタリアの大地のそこかしこに眠っています。

そのような痕跡を辿り、過去の断片を丹念に拾い集め、今に活かすことを熱心に続けているワインのつくり手たちが沢山います。それが、彼らのものづくりに新たなインスピレーション（靈感）を与え、さらには地域に一体感を醸し、活力を与えているのです。

そして、わたしはある時、気がつきました。彼らの歩みを丹念に描いていくと、歴史の連続性の中にイタリアのワインを置くことができるかもしれないと。さらには、地中海世界におけるイタリアという場所の特殊性とそれが果たした役割すら分かってくるのではないかと。

ですから、本書では、葡萄の品種も、ワインの原産地呼称も、すべてを網羅することを、初

めから意図していません。その代わり、ひとときキラリと光る、寄木細工のピースの入れ子の箱を厳選してご紹介します。ヒントは、歴史の連続性と、地中海のイタリアです。

たとえば、本書でご紹介するワインには、極端にアクセス困難な葡萄畑で生まれるものがあります。つくり手はどう知恵を絞り、自然と向き合い、困難を克服したか。

彼らは自らの仕事を英雄の<sup>ヴィティ・ヴィニ・コルトウーラ・エロイカ</sup>葡萄栽培醸造と呼びます。地形の悪条件をただ嘆くのではなく、そこにしかないもの、たとえば微細な<sup>ミクロクリマ</sup>気候といったポジティブな側面を見つけ、ワインに活かす。そんな不屈で前向きな人間の心の持ちようが、まずあります。そこに世界レベルで通<sup>プロセス</sup>用するワインを追求するプロ意識と技術が加わる。そして、単に結果だけではなく、そこに至る過程も重視する。そのまなざしは、同じ道を歩んだ先人への敬意から生まれます。

それらすべてを象徴する言葉、英雄の葡萄栽培醸造は、いかにもイタリア人らしい言葉です。そのようなことが分かった時、わたしたちはもはや単なる液体ではない何かを飲んでいる。すなわち自然と歴史と人の相互作用としてのワインを飲んでいるのです。

本書は、わたしが二〇一〇年から二〇二五年にかけて取材した、イタリアの六〇名を超える葡萄栽培醸造家と食の専門家の協力で実現しました。特にコロナ禍の約四年間のオンライン取

材と、パンデミック終息後の現地取材が大きな比重を占めています。わたしの想像をはるかに超えて、彼らは異口同音に、地域と家族の歴史、そしてワインへの思いを情熱的に語りました。たとえばプーリア州で一〇〇〇軒を超える農家を束ねる協同組合発祥の醸造所<sup>カンティーナ</sup>、サン・マルツァーノの代表取締役社長で醸造家のマウロ・マッジョ氏は、フランスのシャンパーニュ地方の有名なメゾンでも醸造を学んだ優秀な経営者です。彼はこう言いました。

ワインは文化的な産物であると同時に、地域の精神の発露です。それは大地によって創造され、その痕跡がくつきりと刻まれた褒賞です。ワインの多くは、それをつくる人間の<sup>スピリット</sup>精神を表します。私はイタリアとフランスのワインの間に、特別大きな違いはないと思います。なぜなら個々のワインはコミュニティの歴史を表すからです。どの地域にも伝統がある。何千年も続く歴史が。

イタリア王国の建国は一八六〇年頃ですが、イタリアワインの伝統はもっと、ずっと古いのです。古代ギリシア時代にまで遡れます。ですから個々のワインは、長い伝統を持っています。地域を表現するものであり、国という枠組みが生まれる前からある。これは非常に美しいことです。なぜなら、その地域の葡萄、伝統、醸造方法、それらの信じられな

いほどのバリエーション、つまり多様性があるからです。

(マウロ・マジジョ氏へのヒアリング、二〇二〇年十一月二〇日)

この言葉にわたしは目を開きました。そして葡萄については、古代ローマのプリニウスも『博物誌』に「イタリアの特別な榮譽であるブドウについての優越性はひじょうなもので、このひとつの所有物だけでイタリアは世界中のありとあらゆるよい物を征服してしまったと考えてもよいくらいのものだ」(『プリニウスの博物誌』三、五九五頁)と記しています。

イタリアとの比較のためにフランスを挙げましょう。もちろんフランスにも長いワインの歴史はあります。でも、近世に国家としてイタリアよりもずっと早く中央集権化が完成したフランスは、栽培可能な葡萄の品種を絞り込むことで発展しました。畑とワインを法律で格付けし、秩序化、階層化するという、国家がワインを統制・コントロールする力が最も強く働いた国でしょう。

それと比べると、イタリアは一見、野放図にワインがつくられてきたかのように錯覚されがちです。でも、実はそうではありません。

イタリアで次々と替わる〈よそ者〉の支配者に代わり、より優れた葡萄の品種を選<sup>え</sup>り分け、

掛け合わせ、近代まで保存してきたのは誰でしょうか。それは、中世の修道士たちです。たとえば、第4章のウンブリアの生産者、ジョヴァンニ・チェンチ氏はこう語ります。

もしイタリアに生物多様性があるなら、それは修道士のおかげです。イタリアには実は一八〇〇種類以上のワイン醸造用の葡萄があるとされます。それに比べて、フランスは三〇〇種類にも満たない数しかありません。世界で葡萄の種類が一番多いのはイタリアなのです。醸造用の葡萄だけでなく、食用葡萄、野菜も。

消滅したものもあるけれど、種の豊かさは、修道士たちの作品です。これからは地域の命綱となるかもしれません。気候変動が大問題の現代ではなおさらです。

(ジョヴァンニ・チェンチ氏へのヒアリング、二〇二二年七月三一日)

チェンチ氏の他にも、気候変動が年々深刻になり、地域で守られてきた多様な品種が、温暖化の救世主になるかもしれないと考える人と、わたしは幾人も出会いました。

もうひとつ、イタリアがフランスと大きく異なる特質があります。統一までバラバラだったイタリアの都市と田園はカンパニリズモという強烈な愛郷心を育みました。それはよそとは違

う、よそとの違いこそが強みだという情熱と気迫です。それが、ワインづくりにも活かされる。おのずとワインも地域同士が切磋琢磨<sup>せつさくま</sup>し、同じ地域内でも、個々のつくり手が「隣近所には負けまい」と創意工夫します。その猛烈な競争心こそ、イタリアワインが第二次世界大戦後に急速に発展した理由であり、今も根源的な活力になっているのです。

イタリアワインの原産地呼称制度が、一九六〇年代以降、続々と制定された時も、国のトップダウンというより、むしろ地域のつくり手たちがボトムアップで呼称の認定を国に求め、地域内でルール改定を重ねてきました。それは今も現在進行形で続けられています。

そうした、いくつもの小さなうねりが、やがて一本の大きな綱のように撚<sup>よ</sup>り合わさり、ついに二〇一五年、イタリアはフランスを初めて抜き、ワインの生産量世界一位となりました。今も毎年世界のトップ争いに名乗りを上げ、量だけではなく質でも他を圧倒しつつあります。

ですから、イタリアワインを知ることとは、すなわちイタリアとは何か、イタリア人の生き方とは何か、イタリアの強みとは何かを知ることには他なりません。

マッジョ氏が渾身<sup>こんしん</sup>の力を込めて語った、イタリアにおける地域の精神の発露と、大地によって創造され、その痕跡がくつきりと刻まれた褒賞としてのワイン。

その、ひとつひとつは小さくとも美しい世界へと、旅の扉を開くことにしましょう。

# 目次



はじめに

003

凡例

018

## 序 章

テラツツアメント  
段々畑と干し草のワイン

フィエノ・デイ・ポンツァ I. G. T.

021

ポンツァの干し草／古代ローマが息づくポンツァ島へ／イスキア島からポンツァ島へ渡った先祖／なぜ段々畑を蘇らせたのか／サボテン菓子の味／フィエノ岬への道／石の搾汁器／優れた醸造家との出会い／微細な気候／ポンツァ式の段々畑／ポンツァ島に生きた証

## 第1章

海に収穫へ！

イスキア・ビアンコレツラ D. O. C.

049

黄金の雫／岬の畑へ／家族のプロジェクト／発想の転換／海に収穫へ／わずか三年でイタリアの頂点に／光の岬の秘密／英雄のワイン／ネストルの盃／ギリシア人はイタリアを目指した／イスキアの穴ウサギとワイン／ギリシア人の足跡を追ってカラブリアへ

歴史コラム I エノトリア人の「イタリア」

072

## 第2章 人格を持つアルベレッロのワイン

チロ D.O.C. / チロ・クラッシコ D.O.C.G.

アルベレッロの芸術／ふたつのチロ／建築家を目指してチロを離れる／葡萄の根っこ／新しい仲間との出会い／市場を支配した論理／国際品種と固有品種で揺れたチロ／変革は外から起こる／チロ・クラッシコ D.O.C.G. へ／マグナ・グラエキアからエトルリアへ

## 第3章 プルーン<sup>ノビレ</sup>香の貴族のワイン

ヴィーノ・ノビレ・ディ・モンテプルチャーノ D.O.C.G.

ワインとエトルリアのつながり／エトルリア人が植えた葡萄／サンジョヴェーゼ種はゼウスの血／陶器はメディア／死後もワインを飲むために／高台を好んだ理由／葡萄栽培醸造にうってつけの地形／コントウツチ宮殿探検／なぜ貴族<sup>ツツノビレ</sup>のワインなのか／家族の肖像／尊敬されるワインを創りたい

歴史コラムⅡ エトルリアの木と結婚した葡萄樹を探して

ヴィーノ・マリタータ・アル・アルベロ

## 第4章

### 石灰華のワイン

ウンブリア I. G. T.

石灰華の秘密／祖父の溜め池<sup>た い け</sup>／微生物／きかんぼうがワインに目覚めたわけ／折半小作制<sup>メ ッ ザ ド リ ア</sup>／良い暮らしの人びと／世界一葡萄品種が多いイタリア／農業と建築は本質的に同じ／石灰華と井戸／キアニーナ牛はトラクター／日本から自然農法を学んだ／醸造所の社会的役割／グッピオの「ろうそく祭り」／ウンブリ族のウンブリア／イグヴィネの書／エトルリアのインフラ技術／エトルリア人は、人生の達人／エトルリアのおもかげ

### 歴史コラムⅢ 〈農の知〉の系譜

## 第5章

### ヴェネツィアの潟<sup>ラグーナ</sup>がくれた塩のワイン

潟にしかない味わいの秘密／純粋なサン・ミケーレ／英雄カルヴィの中学校／ヴェネツィアワイン一〇〇年／なぜ、潟の葡萄畑は残ったのか／禁断症状／潟のワイン三銃士登場／観光に飲み込まれる不安／伊達男カサノヴァのワイン／門前払いを食った三銃士／潟はアジール／急転直下／フラヴィオが目指したこと／メンバーはみな、使命に燃えていた／高潮の襲来／会員の九割が海外在住／潟の葡萄畑は共有財産／フラヴィオの遺産

## 第6章

ヴェネツィア最後の海軍提督の

フイオル・ダランチョ

オレンジの花と、過激なワイン

コッリ・エウガネイ・フイオル・ダランチョ D.O.C.G. /  
ヴェネト I.G.T. ラボーゾ

オレンジの花／過激なラボーゾ種／海の領土のワイン／本土領のワイン／先祖は渴のマ  
ラモッコへ逃げた／我々はローマ人の皇帝の臣民／大評議会の閉鎖／甘いキプロスワイ  
ンとドーナツ／ヨーロッパにコーヒーをもたらしたエモ家／国営造船所<sup>アルセナレ</sup>／もうひとつの  
先祖カポディリスタ／ヴェネツィア貴族の純血の掟<sup>おきて</sup>と外交官となったパドヴァ人／カポ  
ディリスタ写本／パツラーディオのエモ邸とモンテッキア／聖マルコのライオンの最後  
の咆哮<sup>ほうこう</sup>／ワインの伝統を守ること

## 第7章

太古の海と大地の記憶のワイン バローロ D.O.C.G.

前編 「神に祝福された場所」 セツラルンガ・ダルバ

砂と粘土／アルバの市の伝統<sup>いち</sup>／銀行家（アステイの家）／ヘーゼルナッツという黄金／カ  
ンパニルステイチは活力の源／ネッピオーロ種の別名ミケ／アメリカにバローロを輸出  
した国王の息子／原産地呼称とは何か／ランゲは大地から突き出た舌／本当の贅沢<sup>ぜいたく</sup>な旅／

アンフィテアトロ  
円形劇場／ねちねちニータとの闘い／パラディーノへ／アルバの白トリユフとワイン  
の騎士団の注文／ランゲの地下へ／太古の地層の見本／なぜ、バローロをつくるのか／  
不幸の沢山ある場所からユネスコ世界遺産へ／売れないワインの代名詞

## 後編 バローロとイタリアの夜明け

### ジュリア・デイ・バローロ侯爵夫人と仲間たち

バローロ侯爵夫妻のワインを試飲した植物学者／最後のバローロ侯爵夫妻／ジュリアの  
サロン／初の女性シエルター、リフージョ設立／トリノ初の幼稚園／生涯の友カヴール／  
ピエモンテ農民の貧困／農業協会と新聞の威力／ピエモンテのワインが目指す道／三〇〇  
樽のワインの行列入り／くだもの図鑑でイタリアを描く／グラスの中のイタリア

## おわりに

### 謝辞

### 文献

【表紙写真】 ラジョーネ宮殿の木馬（パドヴァ）／Su Concessione del Comune di Padova - Settore Cultura e Turismo.  
【扉写真】 カ・ドーロからの大運河の眺め（ヴェネツィア）／Galleria Giorgio Franchetti alla Ca' d'Oro, veduta da

interno, Direzione regionale Musei nazionali veneto, su concessione del Ministero della cultura.



## 序章

テラツツアメント

### 段々畑と干し草のワイン

フィエノ・デイ・ポンツァ I.G.T.

#### ポンツァの干し草

フィエノ・デイ・ポンツァ I.G.T. は、ポンツァ島でつくられるワインだ。フィエノとは、干し草を意味する。その名の通り、太陽を燦々<sup>さんさん</sup>と浴びた干し草の香りがする。白ワインは太陽の光が溶け込んだ、淡い麦わら色。色はどちらかといえば薄く、さらりとしている。

ひとたび口<sup>くち</sup>に含めば、青りんごに、グレープフルーツやレモン、スダチやカボスの果汁を合わせたような、塩味<sup>えんみ</sup>と甘みが調和する。爽快感が脳天を突き抜け、穏やかな余韻が長く続く。まるで海から吹く西風が、優しく頬を撫<sup>な</sup>でるような感覚。この長い余韻は、どこから来るのか。その秘密は樹齢一八〇年を超える古木の白葡萄、ビアンコレッラが知っている。