

# C O R R E N T E

Centro Culturale Italo-Giapponese

Una vacanza sabbatica ⑤

## \*「キアンティの公式」の謎を解け\*

緋月 まや

「キアンティのレシピ？」

初めて聞く言葉だった。昨秋、キアンティ・クラッシコの生産者たちを訪ねて回った時、あるワイナリーの醸造家が、キアンティの最初のレシピなるものが存在するのだと教えてくれた。キアンティとは、広くトスカーナで親しまれている赤ワインである。黒い鶏がシンボルマークのキアンティ・クラッシコは、キアンティ発祥の限定された地域だけでつくられ、上質なワインとして世界的に有名だ。「キアンティのレシピ」は、そんな今日のキアンティワインの礎とも言われるそうで、詳しく知りたければ「カステッロ・ディ・ブローリオ(ブローリオ城)」に行くといいとのことだった。こうして私は、十月初旬のキアンティ街道へと繰り出した。

収穫期を見舞った長雨がこの日だけは止んで、バックス様がくれたプレゼントみたいに太陽が顔をのぞかせていた。フィレンツェから車で一時間半ほど走り、キアンティ・クラッシコ生産地区の南端に入った。視界一面に広がる緑の葡萄畑を見下ろしながら、小高い丘をくねくねとのぼって、雲に浮かぶ要塞、ブローリオ城に着いた。フィレンツェを代表する名門貴族ワイナリー「リカーゾリ」の拠点だ。応接間で待っていると、リカーゾリ男爵家32代目当主のフランチェスコ・リカーゾリさんが、やわらかな笑顔で迎えてくれた。千年続くリカーゾリ家は、1141年にはすでにブローリオ城を所有し、ワイン生産に従事していたという。この悠久の丘からずっと、トスカーナとイタリアの栄枯盛衰を見届けてきたのだ。

イタリアが、私たちの知っているブーツの形をした国になったのは、ほんの百五十年ほど前のことだ。ローマ文明の継承地でありながら、中世以降のイタリアは小国家に分裂し、イタリア・ルネサンスが絶頂期を過ぎると、オーストリア、スペイン、フランスをはじめとする列強の勢力下に入っていった。19世紀になって、これら小国家がまとまってひとつのイタリアになろうとする動きが起こった。このイタリア統一運動は Risorgimento (リソルジメント) と呼ばれる。一般名詞の risorgimento は「復興」「再生」を指す。語源的には



【葡萄畑の向こうにブローリオ城が浮かぶ】

ri-sorgere-mento に分かれ、sorgere は「(太陽が)昇る」の意だ。かつてのイタリアの栄光を取り戻そうという意味が込められていたのだろう。リソルジメントは 1861 年のイタリア王国の建国をもって一応の完成を見る。現在のイタリア共和国の前身だ。さて、このリソルジメントの時代に生き、統一後のイタリア王国で二度までも首相の重責を担った人物がいた。ベッティーノ・リカーゾリ男爵(1809-1880)だ。その揺るぎない意志の強さから「鉄の男爵」の異名を持った。フランチェスコさんの四代前の当主にあたる。



【りりしくそびえたつブローリオ城】

「鉄の男爵」は政治家であると同時に、葡萄栽培の熱心な研究者であった。当時、すでに国際市場で優位にあったフランスのボルドーやブルゴーニュのワインに負けないような「sublime(最高の)」キアンティをつくるべく、三十年に渡り、各国を旅し、土着品種から海外品種まで、ありとあらゆる葡萄を用いて実験を重ねた。「1872年9月26日、ベッティーノ・リカーゾリは、とても重要な手紙を書きました。ここに、彼の『キアンティのレシピ』が決定づけられています」と、フランチェスコさん。手紙は、研究の協力者であったピサ大学のチェーザレ・ストウディアーティ教授に宛てられたものだ。その中で「鉄の男爵」は、最高のキアンティは「サンジョベーゼを主体に、カナイオーロを加えることできる」と結論している。両方ともトスカーナ土着の黒葡萄だが、サンジョベーゼは酸味が強く、タンニンも強めだ。これにカナイオーロを加えることで、サンジョベーゼ独特の香りや果実味を損なうことなく、とがった感じをやわらげることができる。

さらに「熟成させない場合は、(白葡萄の)マルヴァジアを加えてもよい」としている。デイリーワインとして、より軽やかなしあがりになるからだ。この「キアンティのレシピ」は通常、「キアンティの公式」と呼ばれる。ブローリオ城では、巨大なワイン貯蔵庫へと続く廊下の壁にも、この手紙に記された「鉄の男爵」の生の言葉が重々しく刻まれている。

しかし、レシピというからには、ブレンド比率というものが必要ではないだろうか？ 実際、「キアンティの公式」をネットで検索してみれば、「サンジョベーゼ 70%、カナイオーロ 20%、マルヴァジア 10%」とする説をよく見かける。フランチェスコさんは「公式が決定される以前にも、ベッティーノはさまざまなワインをつくっています。ですから、その中にはブレンド比率まで明示したのもあったかもしれませんが、それは彼の本当の公式ではありません」と語る。ならばなぜ、さじ加減のないレシピが、今日のキアンティの礎を築いたとまで言われるのだろうか？「鉄の男爵」の公式以前、キアンティではどんなワインがつけられていたのだろうか？

「みんな、自分の好きなようにつくっていたのです」と、フランチェスコさん。サンジョベーゼは常に最も大切な品種ではあったものの、どの葡萄を育て、どうブレンドするかについてはルールがなかったという。これでやっと、「キアンティの公式」の謎が解けた。今日、キアンティとはサンジョベーゼのことである。サンジョベーゼの色、香り、風味を楽しむためのワインである。この、今日では当たり前の、サンジョベーゼを主体とするキアンティを法則化したのが「鉄の男爵」だったのだ。

イタリアワインのラベルを眺めて、DOCG (Denominazione d'Origine Controllata e Garantita)という文字を見かけたら、それはランク最上位のワインだ。DOCはその次になる。「キアンティの公式」は、世界のワイン史上に名高い「コジモ三世の勅令」と共に、今日のイタリアワインの格付けを定めた DOC 法(原産地統制呼称法)の先駆けとされる。1716年、イタリア統一前のトスカーナ大公国で、時の大公コジモ三世・デ・メディチは世界で初めてのワイン規律文書を発布した。キアンティをはじめ、優れたワインを産出して

いた地域の境界線を定めたのだ。そうすることで、地理的にキアンティと名乗ってよいワインが確定する。この、原産地を認定して品質を保証するという概念に加えて、実際の DOC 法は 1963 年、葡萄品種や製造方法、熟成期間までも詳細に規定して制定された。キアンティとはサンジョベーゼを主体にどの品種をどうブレンドするのか、熟成はどうするのか。これらを定型化しようとした「鉄の男爵」の発想が、ここに映し出されている。



【左＝「鉄の男爵」の肖像画】  
 【中央＝フランチェスコ・リカーゾリ男爵】  
 【右＝キアンティ・クラッシコ「ブローリオ」】

公式を模索中の 1867 年、「鉄の男爵」のワインはパリ万博で金賞を受賞、キアンティワインは国際的な評価を高め、世界の食卓をにぎわせるようになった。イタリアのワインづくりの歴史は紀元前にさかのぼり、フランスより早かったと言われる。イタリア半島に入植してきたギリシャ人から技術を継承し、葡萄栽培に適した土壌は「ワインの大地」と称賛された。ローマ帝国の拡大と共に勢いに乗り、トスカーナではルネサンス期、フィレンツェを支配した豪商メディチ家の商業戦略の中でも発展を遂げたとされる。「鉄の男爵」にしてみれば、「キアンティの公式」の確立は、ワイン王国イタリアのリソルジメント（復興）をかけた闘いでもあっただろう。

キアンティ・クラッシコの現在の「レシピ」は、サンジョベーゼを 80%以上使用しなければならない。ブレンドする葡萄品種も細かく定められ、国際品種の比率増加が許可されたり、白葡萄のブレンド

が禁止になったり、当初は禁じられていたサンジョベーゼ 100%が認められたりと、時代の要請に合わせて次々と姿を変えていく。「鉄の男爵」が公式に数値を明示しなかったのは、計り知れないキアンティワインへの愛情からではなかっただろうか。生産者ひとりひとりがたゆまぬ探求心でそのルビーの輝きを進化させ、未来に通用する公式を見つけだすように仕向けていたのではなかっただろうか。それは、人生の縮図とも言える。最良の

人生に、何と何がどれだけあればいいという普通の黄金比率はない。ひとりひとりが独自のブレンドで、絶えず追いついていくしかないのだ。「キアンティの公式」には、そんなメッセージも秘められていたのではなかっただろうか。

\*

ブローリオ城を見上げる木々の葉が、ほんの一部、色づきはじめていた。その黄金色のまぶしさに、秋を見つけたと思ったのも束の間、木枯らしが吹く前には二度目のロックダウンに突入した。夏からは、二度のワクチン接種を証明する「グリーンパス」さえあれば、かつての日常に近い暮らしができるようになったけれど、冬本番になればまた三度目の家ごもりが始まるのではないかと、猜疑心が晴れることはない。久々に、友人とにぎやかにワイングラスを傾ける年の瀬を迎えることができるといいのだけれど。

(ライター、イタリアソムリエ協会/  
 AIS 認定ソムリエ)

## わたしとロダリー⑪

### できれば「いいね」と笑って欲しい

竹田 理乃

おおよそ 3 ヶ月に一度ほどのペースで「ついにアカウントを削除するときがきた」と息巻くのですが、軽い気持ちで登録した Facebook との付き合いも 10 年を越えました。始めは日常の小さなできごとを親しい友だちとだけシェアしていたはずなのに、なにかの拍子で知り合ったのは確かなのだけれど、どうしても関係性が思い出せない人と繋がっていたり、一時は寝ても覚めてもチャットしていた仲よしさんの存在が、知らないうちに消えていたり、なんだか手に負えなくなってきました。

手に負えないといえば、大量の情報を処理するうえでのキモチの問題もあります。家庭的なママが心を込めて選んだお洋服を着てにっこりとほほ笑むお子さんの姿や、プロの技が光っているとしか考えられない洗練された自炊料理のログなどを、よく晴れた日曜日の昼下がりに、積読本のホコリを払ってはせっせと積み直すだけの不毛な掃除の途中で目にしてしまったときには、私ったら人生の歩みの半ばで正道を見失って、せっかく買った本を読まずに終わらせた者が落ちる地獄にでも迷い込んでいたのかとゾッとしました。みんなは明るいところで幸せにしてくれてたらいいよ。読むべき本がこんなにいっぱい。ああ忙しい。私ったらなにやってるんだろう。

まあ、多かれ少なかれ、どなた様もそれぞれのタイミングで、それぞれの理由から、孤独や焦りに苛まれていらっしゃるものようです。留学時代をともにした勉強仲間だって、若くして購入した一軒家でさっぱりと気持ちのいい生活を送っているにも関わらず、私が「掃除のゴールが見えない」だのなんだのと気の抜けたキャプションをつけて、ごみごみと床に積み上げた本の写真を投稿したら、それを見て「彼女は今もイタリア語を続けているのに、私ったら……」と落ち込むのだと

か。ないものねだりは人間の性質なのだと諦め、落ち込みを感じたら早急に気を逸らすなどの対策を取っていかなくては、健康によくありません。

ここでお役立ちなのが、同じものを愛する人と交流できる空間です。具体的な例を挙げてみると、私には Facebook のグループ〈Gianni Rodari〉があります。どこの誰とも知れないけれど、とにかくロダリーが好きだということだけは確かな人たちが、嬉しそうに「こんなの読みました」と報告しているのを見かけると、心が凜ぎます。膝を打って「それ最高ですよ」と共感しているうちに、みんなそれぞれにステキな人生を送っているみたいだけど、ロダリーがおもしろい人生っていうのも、やっぱり捨てたもんじゃないはずだと思えてくるわけですね。



【オメーニヤの街並み 1】

Facebook でロダリーといえば、現在おおよそ 10.6 万人のメンバーがいる上記のグループ〈Gianni Rodari〉のほかにも、彼の生まれ故郷オメーニヤにある〈Parco Della Fantasia Gianni Rodari (ファンタジーの公園 ジャンニ・ロダリー)〉に参加してみるのもオススメです。訪れた時期が悪かっただけのような気もするのですが、私が

2015年に足を運んだときにはとても寂しい様子だったこの記念公園も、ロダリー生誕100周年の節目を迎えてすっかりリニューアルされ、子どもたちの遊びと学びの場としての活力を取り戻しているようです。イベントへの参加を呼びかける広告や、イベント実施後に投稿される報告などをみていると、いまでもみんなに愛されているロダリー先生のことを、いっそう慕わしく思われます。

なお、ロダリー・ミュージアムは要予約とのこと。お立ち寄りをご検討の際には、事前に公式ホームページをチェックしておいてください。旧ミュージアムは小さな文学館といった趣きで、受付で「ごゆっくりどうぞ」と職員さんに挨拶をしてもらったら、ひとりでロダリーにちなんだ展示物を眺め歩いただけだったのですが、新ミュージアムはどうやら流行りの体験型施設のようです。日本でも人気の短編集『パパの電話を待ちながら』の設定にちなんで、セールスマンとして出張中のパパから電話でおやすみなさいの前のおはなしをもらうように、受話器を取ってオーディオブックを聴くという展示があるそうで、ぜひ私も一度は遊ばせて—というより、せっかくご用意くださった設備を利用して、新鮮な気持ちでおはなしに没入するチャンスを提供したいものだなあと感じます。



【リニューアル前のロダリー・ミュージアム】

ぼんやりしていても新しい情報がシェアされてくるというのは、SNSの魅力のひとつに数えられるでしょう。正誤を自分で確かめるというネットリテラシーが必要ではありますが、ひとりで現実世界に閉じこもっているのと、たくさんの仲間がいる仮想空間で過ごしているのでは、触れることのでき

る情報の量に大きな違いがあります。

先日、おとなしくステイホームしてソファーにひっくり返っていたときにも、いいタイミングでシェアされてきたリンクをぽんと踏んでみたら、スイス放送協会が行ったロダリーのインタビュー動画に巡り合うことができました。なるほど、スイスのイタリア語圏にもロダリーについて語り合える仲間がいるわけです。そういった環境があるという知識は持っていても、これまでは縁を感じたこともなかったスイスのイタリア語圏という存在が、なにかぐっと身近に迫ったようでした。

ことばのやりとりを通して、世界中の人々に親しみを抱き合って欲しいと願っていたことを考えると、じぶんの遺したことばが新しいカタチで再発見されるチャンスを生む SNS という空間の拡大を、ロダリー先生はおもしろがってくれるのではないかという気がします。

私がいつも眺めているグループ〈Gianni Rodari〉や〈Parco Della Fantasia Gianni Rodari〉には、基本的にイタリア語話者が集まっているのですが、ロダリーは国際的に高い評価を得ている作家として、彼の作品は数多くの言語に翻訳されています。日本語で読めるようになった最初のロダリー作品は、ロシア語版を経由して翻訳されたらしい杉浦明平氏の『チポリーノの冒険』だったそうです。イタリアで1951年に発表されたばかりの児童小説が、もう5年後には日本で出版されていたというスピードに驚くとともに、ロダリーは1956年からすでに日本人とロシア人のあいだの共通の話題になる可能性を持っていたのかとワクワクします。

やっぱり Facebook を眺めていたとき、たまたま私の手元にある“*Rodari, le storie tradotte* (ロダリー 翻訳されたおはなし)”を譲ってくれる人はいないかと探している方の投稿が流れてきたのは、かつて机を並べてイタリア語の勉強をしたロシアの友人が、久しぶりに投稿した写真に「いいね」をつけた直後のことでした。ロダリー記念公園で2000年に開催された国際フォーラムに集まった、各国のロダリー関係者さんの談話を集めた本です。手放すつもりはないので黙って見送りましたが、どうやら投稿者さんはイタリアの先生で、教材研究の資料としてお求めだった様子。なにか

できないか、ちょっと悩みました。

友だちを作るには、好きなものについて意気投合するのが手っ取り早いと思います。イタリア暮らしを始めたばかりの頃、どんな話題を提供したら「それ知ってる、いいよね」と笑ってもらえるのかピンとこなくて、とりあえず村上春樹の名前を出せばなにかしらの会話が成立すると気づくまで、しばらく困っていました。自分の親しんでいる作品が世界中で翻訳されているというのは、とても心強いことです。

まだ地元の小さなコミュニティのなかで生きている子どもたちに「あなたたちの大好きなおはなしは、世界中で愛されているんだよ」と示してあげることは、ある種の勇気の源になるのではないかと思います。



【オメーニヤの街並み 2】

共感を得られると嬉しい。いっしょにいて嬉しくなる人といっしょにいたい。たとえ顔を合わせられなくても「いいね」って言い合って、繋がっていたい。そんなシンプルな願いを叶えてくれるから、たまに落ち込みのトリガーになったとしても SNS はやめられそうにありません。

まぶしく笑ってバカンスの報告をする友人に、

妬みの「いいな」を感じたときにはチクッと痛みましたが、いっしょに暮らした学生アパートのキッチンで、不安そうに「食べる？」とサルミアッキを手渡してきたときのことを思い出せば、ほほ笑ましい気持ちで「いいね」と共感できます。独特の味がほかの文化圏でマズいと評判になっていることは知っているけれど、これから仲よくやっていく新しい友だちに、自分の好きなものを好きって言って欲しくて、勇気を出して真っ黒なキャンディーをわけてくれた彼女です。妖精の国みたいに美しい故郷の風景も、できれば「いいね」と受け取りたい。

俵万智が「寒いね」と話しかければ「寒いね」と答えるひとのいるあたたかさ」と詠った『サラダ記念日』の出版は 1987 年とのことですが、人間の欲しがるものってそう変わらないようですね。

#### [参考資料]

Roberto Cerati, *Rodari, le storie tradotte*, Interlinea srl edizioni, 2002

『サラダ記念日』俵万智著、河出書房新社、1987

Parco Della Fantasia Gianni Rodari,

(<https://www.rodariparcofantasia.it>)

#### スイス放送協会のインタビュー

<https://www.rsi.ch/play/tv/-/video/i-bambini-intervistano-gianni-rodari?urn=urn:rsi:video:2614480>

(元当館語学講師)

---

編集・発行 / (公財) 日本イタリア会館  
〒606-8302 京都市左京区吉田牛の宮町 4  
TEL: (075) 761-4356/FAX: (075) 761-4357  
E-mail: [centro@italiakaikan.jp](mailto:centro@italiakaikan.jp)  
URL: <http://italiakaikan.jp/>