

いながきまさみ

稲垣眞美著「ワインの常識」岩波新書(新赤版)463、岩波書店 1996年9月20日刊を読む

ワインこそ液体のパン



1. 『饗宴』とワイン

- (1) ①生き生きと古代におけるワインと人間存在との関わりを伝えるのは、古代ギリシャの記録であろう。
- ②もとより『聖書』の中で赤ワインがキリストの血にまで昇華されたことは知っているが、私には古代ギリシャがより親しみ深い。私はたまたま大学院時代プラトンの美学を専攻したため、ギリシャ哲学の研究で知られた齋藤忍随氏(当時東大助教授)のプラトン原典講読の演習^{ゼミナール}に出ていたからである。齋藤先生の時間は、さながらプラトンの『饗宴』の場に弟子として参加しているように楽しいもので、教室でワインを学生とともに飲むことまではされなかったが、講義のあとは学生たち数人を連れて上野池の端のそば屋に遊ぶ、ぐらいのことはされた。
- (2) ①残念ながらこの名代のそば屋にワインは置いてなかったのので、ビールかお酒を先生は召し上がった。
- ②われわれもお相伴したと思うが、そんな酒以上に先生のギリシャ流の“フィロソフィア”^{かも}(知ることを愛する)の学を身をもって説かれるお話は、古代ギリシャで醸^{かも}されたワインをなみなみと注がれるほどにわれわれを酔わせるものがあった。
- (3) 『『饗宴』(シンポジオン)とは、文字どおり一緒にワインをしこたま飲んで、肉を食べて、そして愛を語り、美を語り合うことなんです。こむずかしく哲学しようなんて空理空論のものじゃない」
- (4) そういうワインの飲み方の原点は、ほかならぬ都市国家アテーナイの年に一度のディオニュソス(ローマのバッカス)の祭典にあると先生は語った。
- (5) 「ディオニュソスの祭典は毎年五月にアゴラ(広場)で行われる。古代ギリシャの五月は、前の年の十月に収穫したぶどうでつくった新酒が、いよいよ飲めるときなんです。市民はそれが楽しみで、新たなワインをことほぐ祭りを催して盛り上げる。悲劇と喜劇を募集する。ソフォクレスやエウリピデスや、アリストファネスが、傑作を書いて一等賞になる。その劇のコロス(合唱隊)の歌に酔い、たとえば『女の議会』の諷刺に全身をゆすられるほど笑い、そして血の滴る羊肉をさかなに飲み込む、香り高い、ぶどうの精気を溢れ上がらせた赤いワインをね——」
- (6) 美学や哲学の領分に属しながら、今日何千という酒やワインをたしなむ身となったのは、ひょっとしたら、この齋藤先生の“ディオニュソスの祭り”の話^{かも}を学生時代に聞いたからかもしれない。とにもかくにも古代ギリシャのワインは、まさにディオニュソスの誘いによって人間存在の本源的部分に関わりがあるとされたのだ。



2. どんな品質・風味だったか

- (1) それにしても、古代ギリシャのワインはどのような品質・風味のものであったろうか。それを知るのに好都合な記述が、プラトンの後進プルタルコスの、先の『饗宴』にならって食卓を

囲んでしたシンポジウム『食卓歓談集』（岩波文庫、柳沼重剛訳）にある。プルタルコス（『英雄伝』の著者、四六頃—一二〇頃）は、自ら楽しんだ古代ギリシャのワインについて、たとえば次のようなコメントを残している（前出書から引用させて頂く。ただ、原訳文の“酒”を“ワイン”とした。事実上、ぶどうを原料としたワインにちがいないから）。

(2) 「甘いワインを酔うほど飲むなんて容易にできることではない、喉の渇きを感じるうちはそれでも飲むが、それが癒されてしまえば、飲みたい気分も嫌けに負けて、それでおしまいにするからだ」

「“うまい” というのは “甘い” のとは違う」

「ワインは初めは甘い、古くなるにつれて発酵が進んで辛口になる」（以上「なぜ新酒は酔いにくい」より）

「ワインなんていうものは漉して飲むものじゃない。ヘシオドスが薦めているように、本来の力も効き目もそのままに、ワインをしこんだ大甕からじかに飲むべきだ」

「第一、ワインをそんなふう澄ませたら、せつかくのワインの精気活力を切り捨てて火を消してしまう。何度も漉しているうちにワインの花は散り、薫もうせる」

「（右に対する反論として）澄ませるからこそワインの中の重くて悪酔いさせて体に良くない要素が取り除かれ、軽くて、ホメロスが英雄たちが飲んだと言っているワインのように、飲んで怒りだすこともなくなる」（以上「ワインは漉して飲むべきか」より）

「ワインはまん中、蜜は底、オリーブ油は上澄みが一番上等だ」

「ワインの力はその熱にあるだろうが、その熱はとくにまん中へんに集中していて、したがってこれが最上の状態を保つというのはもっともだと思える。第二に、底の方は澱があるから良くなく、表面の方は空気と接触して悪くなる。空気はいろいろなものの性質を変えてしまうが、中でもワインが一番変化しやすい」

「甕の口までいっぱいワインを入れておくと、いっぱいしないでおいた場合ほどワインは悪くならない」（以上「甕に貯蔵されたワインはまん中あたり、オリーブ油は表面近く、蜜は底の方が最上とされるのはなぜか」より）

(3) —これらのコメントを読むと、われわれにも古代ギリシャのディオニュソスの祭典で、あるいはその日常に歓談しながら飲まれたワインの味わいまでが彷彿されてくる。原料のぶどうはエーゲ海に注ぐさんらんたる太陽を浴びて熟する、生気に満ちた黒い品種だろう。それをふみくだいて甕に入れて醸されるワインは、羊肉の料理にも合う赤ワインの原型である。甕の底のほうにはややどろどろとしたぶどう滓の澱がたまる。表面は空気にふれてよくないというのは、半年あまりも貯蔵・熟成させているうち、空気にふれた部分は酸化が進んで異臭・異味を帯びるからである。甕の中ほどに発酵熱とエネルギーが集中してその部分が良いというのもわかる。発酵熱がタンク内にこもるのはいまも同じだ。ボルドー産のすぐれた赤ワインを飲むとき実感することであるが、まことにパワフルで、ワインとはこれほど強烈にエネルギーを包蔵するものかと歎賞する。それ以上に古代ギリシャの赤ワインは、フツフツとたぎるようなコクのある原酒そのものであったであろう。

(4) 甕の中では絶えず発酵が進んでいた。厳密には、このワインの新酒（ヌーヴォー）が最初に出されるのは、アテナイ暦のアンテステリオンの月（いまの二月後半—三月前半）の十一日が“壺開きの日”と呼ばれていて、この日新ワインが神（ゼウス）に奉納されて解禁となる。しかし、その時分のはまだ発酵が進みきらず、もとの果汁分が残っているので甘く、飲みつづけていくというのもわかる。それが、ディオニュソス祭典の五月には、発酵・熟成も完了して辛



口の赤ワインとなる。羊肉を焼いたのにもよく合う。このワインを漉さずに飲むか、漉すべきかという議論は、現在の日本酒においても、濾過するのはよくないとか、濾過によって雑成分をとり去ってある程度化粧すべきだとか意見が分かれるのと同じで、古代ギリシャの生ワインがさながら生酒のもろみめいて、われわれに近づいてくるようで、親しみが湧く。



3. 中世の教会が育んだワイン

- (1) 古代ローマでこのワインはさらに洗練される。そしてローマ人が、いまのスペイン、イタリア各地、フランス南部へ移住して、ぶどうの栽培とワインづくりが伝承される。中世になると教会がそれを引き継いだ。
- (2) いまでもフランスのコート・デュ・ローヌ(アヴィニヨンの北方)や、オーストリアのウィーン周辺、ヴァッハウ地方などの教会で、ワインは盛んにつくられている。十一、二世紀ごろの創始が多く、広い空間で本樽による貯蔵・熟成が進められ、厚い岩壁をくりぬいた地下の暗く冷たいセラーに、びん詰めされたワインが蜘蛛の巣に包まれて何十年も眠っている。教会はこのような場所と、僧たちや修道尼の人手にも恵まれ、寺領で栽培する原料ぶどうの手入れや、品種改良に丹精することもできた。現在の進んだワインづくりのかげの貢献者は実は教会である。この点も、日本の中世に、奈良や周辺の大寺で酒造りが進められ、菩提酛ぼだいもとと呼ばれる、今日の澄んだ酒をつくる酒母しゅぼの手法が生み出されたのに似ている。
- (3) 日本の中世までの大寺は、広大な荘園をもち、寺領から上がる豊富な米を原料に、寺という治外法権の壮大な空間を使って、多くの従弟の僧たちの人手にも恵まれて、酒をつくることが出来た。同時に遣唐留学僧の昔から、指揮者の高僧たちは農法や醸造法の知識もいち早く学べる立場にあり、また、それについて新たな考察を加える能力と時間と空間にも恵まれていたわけである。諸白もろはくの近代型の酒の原型が寺で誕生してもおかしくはない。
- (4) 西欧の寺院・教会でも事情は同じであった。いや、ワインの醸造のために為された修道僧たちの努力と精進は、日本の僧の酒のための貢献をさらに上回っていた。それは個人的な業績にも結実する。たとえば、シャンペンを産するフランスのシャンパーニュ地方の、十七世紀半ばのベネディクト派の僧であったドン・ペリニオンは、オーヴィレールの寺院のワイン・セラーの長に任命されるや、それまで油に浸した大麻を丸めて栓をしていた代わりにコルク栓を紹介し、ぶどうの品種改良や、ぶどう園の栽培の効率を高めることや、ワインの調合等に画期的な改変をもたらし、スパークリング・ワイン(発泡酒)であるシャンペンの発達に大きな貢献をした。そのため、ドン・ペリニオンの名は、いまでも代表的なシャンペンの一つの銘になっているぐらいである。



P43 ~ 50

<コメント>

クリスマスイブにワインに親しみ楽しむ人は多い。ならば、ワインについて少しずつでも学び、楽しみを深めることが、貝原益軒の「楽訓」の教えを守ることかもしれない。稲垣氏の本著は、「ワイン」の歴史をていねいにわかりやすく説明してくれていて有難い。ワインを飲みながら本書についてみんなでワイワイ・ガヤガヤ語り合うのも面白いかもしれない。是非、ご一読を。

2021年12月24日 林明夫記