



VIAGGIO IN ITALY

大森愛子のイタリア紀行

AIKO OMORI PRESENTI

3

2014.5.15

イタリアにコンビニはありません

日本の都心部には道路の両側に向かい合って建っていることもあるコンビニ、今ではアジア各国にまで進出しているコンビニエンスストアですが、イタリアで見かけることはありません。自国の文化や伝統を大切にするというイタリアの姿勢もあるのですが、外を歩いてさえいればあちこちですぐ目に入るバールのおかげで、コンビニなんてイタリアには必要ないのでしょう。

バールは便利です。バールがなくては生活が成り立ちません。軽くお酒やエスプレッソを飲みに行くといった本来の目的はもちろん、甘いパンやパニーニの朝食、軽食をとる、ペットボトルのお水やジュース、タバコを買う、お手洗いを借りるといった旅行者の目的も果たせる場所。滞在が長くなると、電車やバスの切符を買うのもバール、プリペイド携帯のチャージもバールで済ますようになり、レジ横には宝くじやちょっとしたお菓子も置いてあるので、バールへ立ち寄る頻度は格段に増えます。24時間は開いていませんが、バールは街の何でも屋さん。広いところではスロット台が並ぶ一角も設けられており、店先には椅子が並べられていて日向ぼっこにも最適。そんなわけでバールは大抵おじさんたちのたまり場になっています。2,3時間の用事を済まして戻ってきた帰り道、行きで見たおじさんたちの全く変化のない様子を見かけることもしばしば。日本にあるお洒落なBarのイメージとは程遠い、ガイドブックに載せられるような特筆すべきことなんて何もない最も生活に根ざした場所です。

そんないつものバールへ夕食後立ち寄った時のこと。

お腹はいっぱい、アルコールも回って身体はぼかぼか。しかし友人との話は尽きないので、帰り道のバールでもう一杯だけ飲んで帰ろうということになりました。2人でワインのボトルも空けたあと、お酒は大好きでもアルコールはさほど強くない私は、こんなとき食後酒として何を选ぼうか非常に迷ってしまいます。食後酒の定番ではポート、マデイラ、カルヴェドス、マールやグラッパ、シェリー、甘いリキュール類…中でもイタリアのバールに置いていそうなものといえばグラッパですが、アルコール度数が40度を越えるものもあり、私はグラス一杯分のグラッパを飲み干せたことはありません…。日本のBarならバーテンダーの方が、フルーツを使ってカクテルを作らしましょうか？なんて提案してくれそうなものですが、ここは街の何でも屋さん。ア



カウンターからの眺め



バール前でよく見かける光景



おじさんたちの遊び場です



VIAGGIO IN ITALY

大森愛子のイタリア紀行

AIKO OMORI PRESENTI

ルコールといったら保冷庫に入っているビールを取ってくるか、カウンター
のうしろに並んでいる蒸留酒をグラスに移してもらいかありません。
もちろん食後のカフェ(エスプレッソ)でもいいのだけれど…。棚の
ボトルをざっと見渡してみると、無造作に並べられたウイスキー、ジン
ラム、チンザノ、アマーロ、アマーロ、アマーロ…。アマーロのボト
ルだけが数種類の銘柄を並べられている。これは何もこのパールに限っ
たことではないのです。私の知る限り、ウイスキーはジャックダニエル、
ラムはバカルディー本のみしか置いていないというパールでもアマー
ロだけは数種類の銘柄を持っていることが多いのです。日本ではあ
まり飲む事がなかったアマーロですが、イタリアではとてもポピュラー
なお酒のよう。

Amaro

アマーロとは薬草や香草、香辛料などを配合して造られる薬草系
のお酒の総称です。

その味わいは、「苦味」を意味する名前の通り苦味が強いものから
シロップのように甘いものまでさまざま。何十種類もの薬草や果実を
使って造るため各地方で材料や配合は異なり、時にはそれぞれの地
方特有の香辛料や果実を使うためバリエーションは何百種類もある
そう。単にアマーロといってもひとくくりにはできないのです。滋養強
壮、肝臓や胃腸に効能がある薬用酒として年配の方を中心に親しま
れていますが、ソーダ割りやレモンを添えて食前酒として飲むことも
できますし、食べ過ぎたあとや私のようにあまりアルコールに強くな
い人の食後酒にもぴったり。適度なアルコール分と苦味で消化が促
進されるような気がします。

薬用酒、健康酒として多くの家庭で常備されているのでしょう、スー
パーでもアマーロの販売コーナーは充実しています。銘柄によりますが価
格はボトル一本が8ユーロから、高くても15ユーロくらいまで。人気
の銘柄にはショットグラスや抽選くじといったオマケ付きで販売され
ているものもあり、そのオマケもよく変わるのが人気の証。

非常に種類の多いアマーロですが、人気のある銘柄の私なりの印象
を以下にまとめてみましたので、アマーロに興味を持たれた方のお気
に入りの一本を探す手助けになれば幸いです。パールで単にアマー
ロと注文すると、何も聞かれず最も手近にあるものを勝手に注がれ
てしまうことにもなりかねないので、お気に入りのアマーロが見つ
かったらきちんと銘柄を伝えてくださいね！

AVERNA(アヴェルナ)は大抵のパールやスーパーに置かれており、
アマーロといえばまずイメージされる一本です。シチリア島で伝統的



スーパーで扱われる種類も豊富



駅前のパールの棚



各地で独自の製法によって生産されるため
「アマーロを飲むとその土地の文化が味わえる」とも言われる



VIAGGIO IN ITALY

大森愛子のイタリア紀行

AIKO OMORI PRESENTI

に作られてきたリンドウの根の薬酒を製品化したもの。糖蜜のような甘さの中に適度なほろ苦さがありバランスが良い。濃厚で、南イタリアらしい強さを感じます。ハーブと柑橘類のすっきりとした香りも心地よく、一本だけ常備するならアヴェルナを選ぶというのも納得。RAMAZZOTTI(ラマゾッティ)もバールでは必ず見かける一本。ミラノ産。こちらも黒糖のような甘さがありますが、アヴェルナと比べるとカンパリを思わせるややビターな味わいが優勢。香りにもアニスやミントといった清涼感のある植物の印象が強くなります。

RUCANO(ルカーノ)フルーティーな甘みの中にほろ苦さ。牧歌的なラベルの雰囲気通りやさしい飲み口でくせがないのでカクテルベースにも。RUCANOとはバジリカータの、という意味。

これらの3種は甘みと苦味の両方をバランス良く持っているタイプ。アルコール度数も28~30%と大差なく、口当たりも似ています。もう少し甘さに重点を置いたものだと、MONTENEGRO(モンテネグロ)がおすすめ。アルコール度数も23%と優しく、オレンジや紅茶、砂糖漬けの柑橘類を思わせる甘い香り。パイやフィナンシェ、クッキーといった焼き菓子とも合いそうです。ポローニャ産。

うかつに手を出してはいけないのはFERNET-BRANCA(フェルネット ブランカ)。ミラノ産。苦い。渋い。ここまで辛口の飲み物を私は他に知りません。甘みは全くなし。リコリス、生姜、アニス、漢方薬(胃薬)のような香り。焼肉のあとに飲むと良いです。クールミントガムを噛んだあとのように口の中がドライに。ハマる人はハマる味。一本購入したものの、どうしてもストレートで飲みきれないため、ブラッドオレンジジュースで割って飲んでいました。フェルネットに限らず、アマロはオレンジジュースとの相性がとても良いです。コーラで割るという人もいます。フェルネット ブランカのミント味を強くしたBRANCA MENTA(ブランカ メンタ)は意外にもミント味が苦味を和らげており、飲みやすい。いずれにせよ辛口。

これらは全てイタリア産です。薬草酒といえばお隣の国フランスにも有名なものが多く、シャルトリューズやベネディクティンなどは世界中で親しまれている銘柄ですが、観光地近くではともかく地方のバールで見かけることはほとんどありません。そんな他国の(フランスの?)薬草酒にはあまり出会わない地元のバールやスーパーでもよく見かけ、若者にも人気だというのがドイツ産のJagermeister(イエーガーマイスター)。清涼感のあるハーブの香り、苦味も強めですがほんのりとした甘みもあるので顔をしかめずにすっきり飲むことができます。ただしアルコール度数は35%と強め。美味しいお酒ですが、人気の理由はレーシングチームや音楽系イベントのスポンサーを務めていたり、イベントで供されるイエーガー用のショットグラスが試験管だったり…



左から AVERNA、RAMAZZOTTI、LUCANO



左から MONTENEGRO、FERNET-BRANCA、Jagermeister



VIAGGIO IN ITALY

大森愛子のイタリア紀行

AIKO OMORI PRESENTI

そういったプロモーションのうまさが一役買っているような気がします。スーパーに並ぶ薬草酒の中でも、イエーガーのオマケはたびたび変わるので面白いです。

以上、主観ではありますが参考になれば幸いです。イタリアでは食後に飲むと消化を助け胃をすっきりさせてくれるといわれているアマーロ。最後の一杯にいかがでしょうか。



ランタンとして使えるアルミケースがハロウィン時期のオマケ
(Jagermeister)

