



VIAGGIO IN ITALY

大森愛子のイタリア紀行

AIKO OMORI PRESENTI

8

2014.10.14

ヴィーノ・ノヴェットロ

実りの秋がやってきました。

四季がはっきりしているイタリアでは、日本と同じように、四季折々、旬の味覚から存分に季節感を感じることができます。

イタリアの秋の味覚といえば、何といてもフンギ・ポルチャーニは外せません。仏語でセップ、和名ではヤマドリタケと呼ばれるポルチャーニ茸は、ヨーロッパでは好んで食される香りの良いキノコです。同じキノコの仲間では、トリュフも世界的に有名ですが、高級食材であるトリュフはイタリアでも特別な日のご馳走。旬とはいえ日常的に食べられるものではありません。その点、ポルチャーニの相場は1kgあたり15～20ユーロと、決して安価ではありませんが、手が出ないほど高くもなく、秋が近づくと、レストランに限らず、家庭の食卓でも楽しまれています。

同じ頃、その年に収穫されたブドウから作られる新酒ワインの解禁日も近づいてきます。

日本でも、夏が終わると「ボージョレ・ヌーヴォー解禁!」の宣伝文句をあちこちで見かけるようになりますね。フランスのボージョレ・ヌーヴォーの解禁日は11月の第3木曜日。それまで待てない!という方、世界で一番早く新酒を楽しむことができるのはイタリアです。イタリアにおける新酒ワイン、ヴィーノ・ノヴェットロの解禁日は、他のどの国よりも早い10月30日。

多くのノヴェットロが“その年のブドウの収穫を祝う”というお祝いの意味で現地で飲まれてしまうので、残念ながらボージョレ・ヌーヴォーほどの輸出量はありませんが、イタリアの全20州で生産が可能であり、使用されるブドウ品種もさまざま、赤ワインだけでなく、白、ロゼとバラエティ豊かなノヴェットロには、きっと新たな発見があるはず。新酒といえばボージョレという方も、今年はイタリアの新酒も手に取られてみてはいかがでしょうか。



スーパーで購入した約20ユーロ分のポルチャーニ



年に一度のブドウ祭り!



パレードに参加する子供たち



VIAGGIO IN ITALY

大森愛子のイタリア紀行

AIKO OMORI PRESENTI

マリーノのブドウ祭り

ローマで最も親しまれているワインのひとつに、カステッリ・ロマーニ産の白ワインが挙げられます。

ローマの南東およそ25kmに広がるカステッリ・ロマーニ地区は、ローマ時代から皇帝や貴族たちの別荘が建ち並ぶ風光明媚な土地。穏やかな気候に恵まれた丘陵地帯周辺の斜面ではブドウの栽培が盛んで、この地で作られるワインは、料理を邪魔することないすっきりとした味わいを持ちます。ボトル一本が5ユーロ以下というコストパフォーマンスの良さでも人気が高く、ハウスワインとしてカステッリ・ロマーニ産の白ワインを使っているレストランもローマでは珍しくありません。

カステッリ・ロマーニ地区にある町の中では、その名を冠した白ワインで知られるフラスカーティが有名ですが、フラスカーティから5kmほど南下した地点にあるマリーノも、毎年10月初めの日曜日に行われるブドウ祭りでは有名な町です。

9月を過ぎると、イタリアの各地でワイン用ブドウの収穫が始まり、各地で収穫祭が行われますが、特にマリーノのブドウ祭りは大人気。ローマ市内から電車で一時間弱とアクセスが良い事もあって、10月のお祭りには、ローマはもとよりイタリア中から多くの人々がマリーノの町を訪れます。

素朴な田舎町であるマリーノに、この日ばかりはたくさんの人が詰めかけるため、市内からマリーノへ向かう方法として電車はお勧めできません。お祭り当日はあまりに乗客が多く、電車内はすし詰め状態。ぎゅうぎゅう詰めで酸素の薄くなった車内では当然窓は全て開け放したままになるのですが、こうなると扉が閉まったあとも、窓からの飛び込み乗車という荒業を繰り出す猛者もいて、車内は軽いパニック状態。こうした状況を楽しめる方なら良いのですが、体力の有り余っている若者に関わりたくない方は、レンタカーを借りて移動するか、前日からマリーノの町で一泊しておくことをおすすめします。

当日は、町中にワインの量り売りや現地の名物料理を販売する出店が並び、式典あり、豪華な貴族の衣装を身に着けた美男美女のパレードありと、盛大なお祭りムード。

店先で販売される自家醸造のワインは各店ごとに味が違い、価格も



ボルケッタをカットするお店の方



炉端で焼かれていたボルチーニ茸



飲み過ぎ...



VIAGGIO IN ITALY

大森愛子のイタリア紀行

AIKO OMORI PRESENTI

1カップ1~2ユーロと格安。町の至るところでワイン片手に盛り上がる人で溢れています。

公共の場で酔っ払ったり眠ったりするのは恥ずかしいことという共通認識のあるイタリアですが、(いくら眠くても電車やバス内で居眠りしてはいけません。気づいたときには荷物がなくなっています。)この日のマリノは特別。若者も多く参加するお祭りとあって、どこからともなく歌声が聞こえたり、真っ赤な顔をして隅のほうで寝転んで酔い覚ましをする人がいたり、珍しくイタリア人の酔っ払った姿を見ることがもできます。それでも、大声をあげたり変にからんできたりするような人はおらず、みな陽気にワインを楽しんでいるので、町はとも明るい雰囲気です。

ポルケッタ(豚の丸焼き)やグリルしたポルチーニなど、店先で販売されているこの地方のさまざまな名物料理を食べ歩くのも楽しみのひとつですが、このお祭りのメインイベントは、何を置いても、噴水からあふれ出る「黄金の水」。

広場にあるムーア人の噴水の配管にホースをつなぎ、約30分の間、噴水から白ワインが放出されるのです。ホースからとめどなく溢れ出るワインは飲み放題。民族衣装を着た地元の若者たちによってコップが配られ、ホースから直接ワインが注がれるので、噴水の周りには人々が詰め掛けて大賑わいに。ワインを求めて伸ばされた多くの腕をぬってコップをホースの近くまで突き出すのは一苦勞ですが、このワインの美味しいこと!生き生きと力強く、喜びに満ちた明るい味です。中には2リットルのペットボトルを持参してワインを注いでもらおうとする強者もいましたが、バッコ(バッカス:酒神)の恵みと、満タンになるまで注いでもらえたようです。

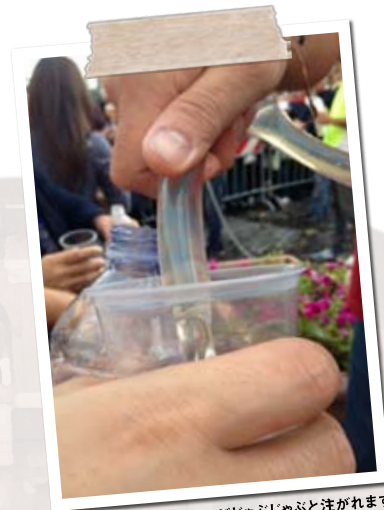
誰もが自然の恵みを享受できるブドウ祭り、ワインでほぐれた町の雰囲気につられて、ついつい飲みすぎてしまいそうになりますが、帰りの電車で居眠りをしてしまわぬよう、気をつけなくては…。



ムーア人の噴水



噴水に繋がれたホース



ホースから白ワインがじゃぶじゃぶと注がれます