

スイスのワイン

大谷大学 文学部人文情報学科 教授 **池田 佳和** (いけだ よしかず)



1. はじめに

ジュネーブのレストランやホテルでスイスワインを飲んだ人にはお分かりだと思うが、スイスのワインは白も赤も、ほとんどが軽快でフルーティな味わいである。フランス・ボルドーなどの重く渋い赤ワインとは異なる風味であり、優れた特徴がある。

スイスには山岳地帯が多いため温暖で農耕に適した場所が少ないこと、物価と人件費が高いことから、販売価格は他国のワインに比べて高くなってしまふ。また、ワイン好きの国民性（特にフランス語圏とイタリア語圏）と国産品愛好性などから、生産されたスイスワインのほとんどが国内で消費されてしまい、外国に輸出される量は非常に少ない。外国のスイスレストランでの使用分と一部の愛好家がいち求める程度であろう。

ところが、世界で最も影響力のあるワイン評論家ロバート・パーカーが雑誌“The Wine Advocate”において、スイスにある四つのワイナリーで生産されたワインを「2012年ベストコレクション」に選定し、さらにスイスワインの代表品種であるシャスラを称賛したためスイスワインの人气が急上昇した。

スイスでワイン生産をしている地域を図1に示す、ヴァレ

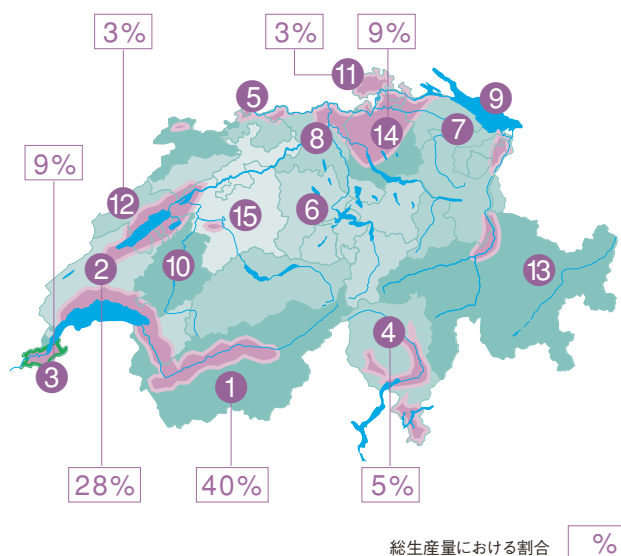


図1. スイスのワイン産地 (スイス政府観光局パンフレットより)^[1]
数字は各地域の生産順位、①ヴァレー、②ヴォー、③ジュネーブ、④ティチーノ

ー、ヴォー、ジュネーブ、ティチーノの各州、さらに三湖地方（ヌーシャテル等）とドイツ語圏スイス（チューリッヒ等）などである^[1]。

スイスワインは白がよく知られているが、実際は生産量の60%が赤ワインであり、そのほとんどはピノ・ノワール (Pinot Noir) 品種となっている^[2]。

スイスのワインは一般に赤も白もヴィンテージを競って十年二十年も保存する性質ではなく、フルーティさと透明性を保っている2~3年のうちに飲むのが良い。

2. ヴォー (Vaud) 州のワイン

レマン湖の北岸、ローザンヌとモントルーの間にあるラヴォー地区の葡萄畑 (Lavaux, Vineyard Terraces) は UNESCO 世界遺産になっている (本号の表紙絵を参照)。土壌が適度にやせていること、春から夏にかけて早朝、湖から発生した霧の中で朝の太陽が畑を照らす状況があり、それがフランスのワイン名産地ブルゴーニュに似ている。ある物知りの人によると「この斜面の葡萄畑には、太陽の光がレマン湖で反射して2倍になるので良い果実ができる」のだそうだ (図2)。

葡萄の種類はシャスラ (Chasselas) が多く優れた白ワインになる。この品種はスイス特有であるので、ぜひスイスではこのワインを味わってほしい。このワインは産地によって微妙に風味が異なり、“elegant (ジュネーブ州) ; refined, full (ヴォー州) ; exotic, racy (ヴァレー州)” と、ヒュー・ジョンソン・ワインポケットブック^[2]では表現されている。

赤ワインにはピノ・ノワール (Pinot Noir) が使われて、鮮やかで透明感ある赤色 (チェリー色) で渋みや苦味がなく飲みやすい味に仕上がる。ガメイ (Gamay) も赤ワインに使われる。なおこのガメイはフランスのポジョレ (Beaujolais) 地域で生産される軽い赤ワインになる品種でもある。

レマン湖の東端からローヌ谷を少し南に行った場所にあるエーグル (Aigle) の古城にはヴォー州ワイン博物館があり、スイスワインの歴史や道具などが展示されている。レマン湖を船でモントルーまで渡って、鉄道で帰ってくるなどジュネーブからの小旅行にも適しているだろう。

ラヴォー地区で、あるいはスイスで最も有名、したがって高価な白ワインはデザレ (Dézaley、AOC[Appellation d'Origine Contrôlée: 原産地呼称]の名称) である (図3)。



図2. ヴォー州のピノ・ノワール (赤) とシャスラ (白) ^[4]



図3. ラヴォーのデザレ・ワイン

3. ヴァレー (Valais) 州のワイン

レマン湖の東端に流れ込むローヌ川の谷間にヴァレー州があり、ワインの生産量はスイスで第1位である。川の両側にはユングフラウなど高いアルプスの峰々が立ち並び、冬の湿った上空の冷気の風が高山にぶつかって雪を降らせるため、谷間は乾燥し好天になる。また南風が吹くとフェーン現象で気温が上昇する。そのためローヌ谷の平地は温暖で天候も良く、果樹の栽培が盛んになっている。アルプスの山々から雨水により浸食されて流れ出る土砂は肥料分をほとんど含んでいないので、ワイン用葡萄品種の栽培にはとても適している。



図4. ヴァレー州中心都市シオン (Sion) の古城^[3]

シオン (Sion) が州都であり、ジュネーブからマッターホルン見物に訪れるツェルマットに行く鉄道が通過する都市だが、町の中央に大きな岩山がそびえていて古城がある。そのふもとにも葡萄畑が広がっている (図4)。

ワイン用の葡萄ではファンダン (Fendant) 種が多い (図2)。不思議なことに、この葡萄はヴォー州のシャスラと同じ品種の別名だとのこと。赤ワイン用の品種は、シラー (Syrah)、メルロー (Merlot)、カベルネ・フラン (Cabernet Franc)、ピノ・ノワール (Pinot Noir) や地元特有の品種がある。

この中で渋み (タンニン) がやや強いのはシラーなので、スイスの赤ワインで重めがお好みの方はこれがよいかもしれない。

この州のワインは多く作られているせいか、スイスワインの中では比較的安い。レストランのワインリストで選択に困ったら、白はファンダン (Fendant)、赤はドール (Dôle、AOC) と注文すれば、リーズナブルで良質なスイスワインを楽しめるだろう。

4. ジュネーブ (Genève) 州のワイン

ジュネーブ州のワイン生産量はスイス第3位だそうだが、タイプとしてはヴォー州と同じと考えてよい。相当前の話になるが、“Radio Swiss” という名前の国際無線通信専門のスイス通信事業者があって、その会社の短波受信アンテナがジュネーブ郊外に広がっていた。そのアンテナの下にワイン用の葡萄が栽培されていた。季節になるとRadio Swiss社は業務パートナーである各国の国際通信業者に特注ラベル (フランス語ではエチケット (étiquette) という) を貼ってクリス



図5. リュッサン村のワイン祭り

マスプレゼントにしていたと先輩から聞いたことがある。国際電信電話（株）（現KDDI）にも送られてきて、一杯くらいご馳走になったような記憶がある。

ちなみに、そのRadio Swiss社は、第二次世界大戦の時スイスが中立国であったため、最後までスイスと日本との間の短波無線回線を継続していた。日本国政府はポツダム宣言受諾の国際電報を連合国に送信したが、その通信を受信したのは当時のRadio Swiss社であった（もう一つの中立国スウェーデンにも送信している）。

ジュネーブのコルナヴァン駅から電車で10分くらい西に行ったところにあるローヌ川の河畔、美しい葡萄畑に囲まれたRussin（リュッサン）では、毎年9月第3週末になると恒例のワイン祭りが開催される。この地域のワイン生産農家が集まり音楽が奏でられ、鍛冶屋の実演があったり華やかな衣装でパレードがある（図5）。地元ワイナリーのスタンドが立ち並び、ローカルな料理の屋台が並ぶ。チーズや野菜、果物、地ビールなど、様々な特産品を買える。幸運にもその期間に出張している方々には、是非訪れてジュネーブ産ワインとローカルな食べ物を楽しんでいただきたい。



図6. ワイン用葡萄畑（ヴォチェ・森本ワイナリー）

5. その他の産地

ティチーノ（Ticino）州はイタリア語圏でルガーノという都市があり、アルプスの南側に位置するので温暖で南欧の気候となる。赤ワインではメルロー（Merlot）が多い。ボルドータイプの赤ワイン、つまりオーク樽で熟成して香りを付けるカベルネ・ソーヴィニオン（Cabernet Sauvignon）も栽培されている。

チューリッヒ（Zürich）州などドイツ語圏の産地は平均気温が下がるので、多くのドイツワインのような辛口で酸味を持つ味わいになる。

スイスロマンド（フランス語圏スイス）をひいきする気持ちから、チューリッヒやグリンデルワルドなどドイツ語圏の場所に行っても、ついヴォーやヴァレーのワインを注文することが多い。

国際会議での厳しい討論や交渉など神経を擦り減らす仕事の後には、酸味のやや強い白ワインを選べば精神的な疲れやストレスが解消できる。

6. スイス葡萄農家の実例

マダム・ヴォチエ・森本（Vautier-Morimoto）は、ヴォー州のプティック・ワイナリー（葡萄の栽培から醸造、瓶詰め、ラベル貼りまで一貫生産する家族経営ワイン農家）に嫁いだ日本人女性で、ジュネーブの邦人社会にも大いに寄与されていて、葡萄畑の見学会やワイン・テイasting・パーティを開催している（図6）。毎年秋には前年に収穫した自家醸造ワインの通信販売をしていて日本にも取り寄せることができる。図7のような特注のエチケット（ラベル）にも応じてもらえる。製品の案内や注文方法は本記事の最後にまとめた参考文献・リンク集¹⁴⁾で閲覧できる。



図7. 誕生祝い特注エチケット (ヴォチェ・森本ワイナリー)



図9. グリュイエール・チーズ

7. スイス料理とワイン

スイスワインは当然、スイスの郷土料理と相性が良い。とりわけ、ラクレット (Raclette) がお勧め (図8)。ジュネーブ市内のレストランでも注文できるが、モントルーから少しベルン方面に行ったグリュイエール (Gruyères) にあるシャレー (Le Chalet de Gruyères) まで出掛けていくと最高だ (図9)。この料理を食べるときには、決してビールや水を飲んではいけない。溶けたチーズが胃の中で固まって大変なことになる (らしい)。必ず地元の白ワインを注文しなくてはならない (笑)。

もう一つ、スイスワインにピッタリの名物料理を紹介したい。マラコフ (Malakoff) と称するチーズ饅頭で、ジャガイモをマッシュし、粉にしたスイスチーズを混ぜてフライにしたもの (図10)。ジュネーブの東にあるリュアン (Luins) という村のAuberge de Luinsにて食べることができる。この店



図10. マラコフ

の乾燥牛肉Viande séchée (ヴィアンド・セーシェ) もおすすめである。

あるいはジュネーブからカルージュ (Carouge) に行くトラム線路にしばらく乗って、その右手にあるレストランAu Carrefourでもマラコフを注文できる。

チーズ・フォンデュ (Fondue fromage) には、もちろんスイスの白ワインが使われる (図11)。



図8. グリュイエール・シャレーのラクレット



図11. チーズ・フォンデュ (Fondue fromage)



8. スイスワインが買える店 (於ジュネーブ)

ジュネーブでワインが買える店のお勧めは、スーパーマーケットCoopの酒売り場だろう^[5]。街の中に多くの支店があり探しやすい。もう一つの手スーパーMigrosは酒類やタバコの販売をしていない。市内にワイン専門店はあるが、フランス等のヴァンテージを買う場合でなければ、Coop^[6]の方がスイスワインの品ぞろえが良い。ただしロバート・パーカー(著名なワイン評論家)が著書で薦めているようなブティック・ワインは置いていない。

9. その他のスイスの酒

マール (MarcあるいはEau-de-vie de marc) は、ワインの醸造に用いた葡萄の搾りかすを再発酵させ蒸留した酒であり、透明で度数が高いがきりっとスッキリした強い味で食後酒にふさわしい (図12)。イタリアのグラッパ (Grappa) と同じ製法である。

中央スイス地方にはさくらんぼの産地があり (図13)、その蒸留酒キルシュ (Kirsch) も透明な強い酒で香りが良い。

ウィリアムス (Williams) は西洋梨を原料とする蒸留酒である (図12)。土産物店には酒ビンの中に大きな梨が入ったウィリアムスを売っていることがある。梨が小さい時期に、ビンを枝に取り付けて実が大きくなるのを待つのだという意見と、ビンの底をきれいに切断して大きくなった梨を入れてその後底面ガラスを溶融接着するとの意見がある。

アブサン (Absinthe) あるいはアブサン (日本での一般的な名称) はニガヨモギやミントなどハーブを抽出した強い蒸留



図13. スイスのさくらんぼ畑とさくらんぼの花

酒である。ヌーシャテル州トラヴェール谷 (Val-de-Travers) が発祥の地で19世紀にパリのカフェで大人気となり多くの芸術家に愛された。20世紀になってあまりに高いアルコール度と強い嗜好性のため、スイスやフランスなどで生産が禁止されたが、百年後の2005年に解禁され、現在は購入することができる。

10. おわりに

面積が九州程度の山国スイスに約800万人が住み、26の州 (半州を含む) が存在し、四つの国語がある。それぞれの町や村には独自の食べ物があり、お酒の酒類も多岐にわたっている。ヨーロッパの大国に囲まれて、特有の生活を発展させてきた小国の美しい山岳や湖水の風景だけでなく、その食文化も大いに楽しんでいただきたい。

参考文献・リンク集

- [1] スイス政府観光局、“スイスの味めぐり” 2010年、
<http://www.myswiss.jp/jp.cfm/home/brochure/>
- [2] “Hugh Johnson’s Pocket Wine Book 2013”, Octopus Publishing Group, p.22, p.210
- [3] 池田佳和、ITUジャーナル2007年12月号表紙絵
- [4] Vautier-Morimoto、<http://www.moulin-wine.com/>
- [5] Uncorked Wine Appreciation, “Why expats don’t like Swiss wine... at first”, <http://www.uncorked.ch/we-know-vino/2013/8/31/why-expats-dont-like-swiss-wine-at-first.html>
- [6] COOPネットショッピング (スイス)、
<http://www.coopathome.ch/>



図12. Kirsch (さくらんぼ酒)・Williams (梨酒)・Marc (ワイン粕蒸留酒)