

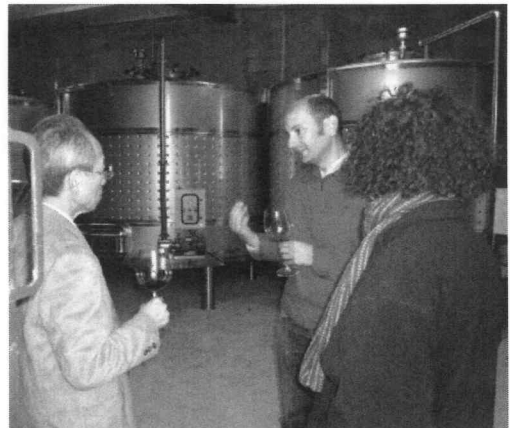
## ポルトガル、オーガニックワインの旅

鍵 谷 隆 司

オーガニックワインを求めて私達、岸本と鍵谷は2009年2月18日～24日までドイツ、ポルトガルを訪ねました。まずは、ドイツ、ニュールンベルグのシュヴァバハで毎年催されるオーガニックの祭典BioFach2009(ビオファッハ)に出席しました。関空からルフトハンザでフランクフルトへ12時間、そこから、ミュンヘン行の列車に乗り換えて2時間、ニュールンベルグ下車、ICE列車に乗り換えて、ようやくシュヴァバハに到着。そこは一面、雪と氷の零下の世界。その翌日から2日間は、会場に缶詰でワインのテイスティング、テイスティングの連続です。会場には約2000社のオーガニック関連商品のブース。内600以上の食品関連のブース、飲料、野菜、果物、穀物、香辛料、コーヒー、大豆蛋白、菓子、チーズ、ソーセージ、肉、ハムなど。驚いたことに日本からは唯一愛知県の抹茶のメーカーがドイツの支店から出展していました。日本独特のものとして人気があるようです。ワインのゾーンには200社近い世界のオーガニックワイナリーが出品していましたが、ポルトガルからの出展は殆んどなく我々の扱うワイナリー、AFROS, MOURAZ, JORDOESが僅かに展示されているのを見た時、嬉しさと懐かしさでほっとした事を覚えており

ます。それらの新しいヴィンテージのワイン達をしっかりとテイスティングしました。その他のイタリア、スペイン、アルゼンチン、ギリシャ、フランス、スイスのワインもしっかりとテイスティングし、輸入の方針を決定する事が出来ました。

さて、21日から22日の二日間は目的のポルトガルです。ドイツではワイン会場とホテルの往復で観光のかの字もありませんでしたが、せめてドイツ最後の夜はソーセージをあてにビールを飲みたく、ニュールンベルグ駅に近い城壁内の地下の古いレストランに行きました。中世の騎士のよろいが立ち並ぶ部屋での雰囲気は中世へタイムスリップしたようでした。20日、ニュールンベルグ会場を後にフランクフルト空港からオポルト空港に向けて出発、オポルト



モウラスのワイナリーの蔵

空港に夜の12時ごろ到着。翌21日は早朝からワイナリー、WINEVISION (ワインヴィジョン) の代表、パウロ・アモリムさんと空港で落ち合い、我々のホテルで彼のワイン、ヴィーニョ・ヴェルデとアレンテージョワインをテイastingしました。彼は自分の理想とするポルトガルワインを造るためヴィーニョ・ヴェルデ最大手の会社の支配人を辞め、大きなリスクを承知でワイン会社を興しました。世界に通用するポルトガルワイン、伝統的で、モダンなワイン造りにチャレンジしている彼のワインを輸入することにしました。朝食をともにする間もなく彼は次のビジネスに、我々は空港でフォルクスワーゲン・ポロをレンタルし国道A4号を一路東へ。ドウロ河を右に望みペナフィルを越えミーニョ地方を横断しスペイン国境に向けて時速100kmでひた走る。周りの車は時速160kmで風圧を残して走り抜けてゆく。Vila Realで国道A4号に乗り換え、南のViseu方向に向かって走り、ドウロ河手前のPeso da Réguaの出口で高速を降り、直ぐそばのワイナリーが経営するシャトー風のレストラン、エステリーニョで食事。もうこのあたりはどちらを向いてもワイナリー。食事は野菜サラダを山盛り、たら、チーズ、ポテト、ワインはこのワイナリーのドウロ赤をグラスで注文、フルーティでタンニンもしっかり、食事とぴったりで満足。ドウロ河を渡り、ゆったりと流れる河と青空から切り抜いたように始まるドウロ河の急斜面が水辺まで広がる葡萄の段々畑を左に見て川沿いを東に、Alto Douro地域S. João de Pesqueiraに到着。段々畑は一段、一段

が石垣で組まれ、あぜ道は狭く、葡萄摘みはどうするのか厳しい作業が想像されず。そこから一般道路を離れ、左右の葡萄畑と険しい岩の山のふもとを抜け、目的のワイナリー、Casal dos Jordoosの村によく到着。村道の脇にはオレンジがたわわに実り教会には村人が集う素朴な村。早速、オーガニックの畑を見学。どの畑もこの時期、葡萄の木の剪定が終わって、葉のない黒々とした幹だけの葡萄の木が夕日に向かって祈りをささげるように果てしなく広がる風景に感動しました。しかし、どの畑にも葡萄の木の根元にはクローバー、オーツ、ペパーミントなど緑がいっぱいでした。農薬を散布しないオーガニックの畑だからです。ここは1994年からオーガニックの畑でオーガニックのポートワインではポルトガルで一番古いワイナリーです。ワイナリーの主人、ピント・クルスさんの書斎兼テイastingルームで早速、テイasting開始。日本に輸入されていない秘蔵のワインを含めてテーブルワインからポートワインまで10銘柄近くテイasting、好天にも恵まれ、私の体調も良く、ワインの色、香り、こくがしっかりと把握することが出来ました。今までのワインリストに加えましょう。ゆっくりする間もなく、今来た道をポルトへ、この一日は350km近い旅でした。お腹がすいた、ポルトの小さな居酒屋で素朴なポルトガルの食事をしよう。サン・ベント駅近く、対岸にポートワインの熟成地、ヴィラ・ノヴァ・デ・ガイアのサンディマンなどの蔵が見える川沿いに小さな居酒屋を見つけました。オリーブ、バカリヤウのコロッケ、たら

煮込みを注文、良く肥えたおばさんの料理でサグレスビールとワインを堪能しました。翌日、22日はまた早朝よりAFROS ヴィーニョ・ヴェルデのワイナリーへ向けて出発。ポルトから国道A 3号を北上、Bragaを通りミーニョ地方の教会が見える村々を遠望し広大な葡萄畑を縦断してリマ河に至る。河を越えPonte de Limaから河を右に見て28号線を東へスペイン国境へ向かって走る。雪を頂く国境の山々が見えてくる。Arcos de Valdevezから丘陵地帯の村道を走りAFROSに到着。オレンジ色の屋根と白い建物が、そして敷地の中の古い教会、ここから既にオーガニックの香りが漂う。すぐ葡萄畑へ、やはり、葡萄の木の根元は一面緑、クローバー、ペパーミント、オーツなどで畑一面覆われている。羊が11頭、畑を行ったり来たり、糞をする循環型農法。水は山からの自然水を利用、肥料は色々で6時間ごとにバイオ肥料水の散水車も使う。クリスタルなどを光合成のために使用。ワイナリーの木小屋ではバイオ肥料の見本をストックし、研究を重ねる。天候に恵まれ、テイスティングは畑の見える



モウラスのワイナリーの畑

2階のテラスで最適のフードとともに真剣に行う。エスマンテ・ブルット、エスマンテ・赤、すばらしい。ちょうどアメリカからワインジャーナリストが取材に訪れていました。アメリカもポルトガルのオーガニックワインに注目しているのでしょうか。さあ、AFROSを後にして最後の目的地、ダン地方のワイナリー、CASA DE MOURAZへ向かって国道3号、大西洋側を南下してアヴェイロ、リスボアに向かい、アヴェイロの手前で国道25号から24号へViseuの手前でTondera方面へ。トンデラで一般道へ。小さなきれいなトンデラの町、その教会前で待ち合わせて3hの小さな巨石ワイナリーへ到着。そのワイナリーは樹齢100年のユーカリ林、アカシアの花木、巨大な岩がいたるところにあり植物の化石がいっぱいそこに、神のなせる業か。畑の土はやわらかく、葡萄の木の根元は緑がいっぱい。葡萄の木を剪定した枝がチップの小山となって堆肥化し、肥料として使われる。ワインはステンレスのタンクと小さなオークの樽で丁寧に熟成され続けている。ここでは我々が今扱っていない未知のワインのテイスティングが目的です。夫婦で真心をこめた手づくりで生まれる小さなワイナリーの自然のワイン。心にしみるおいしさです。もう日も落ちてきました。ポルトまでは遠い。小さなワイナリーに別れを告げてポルトに戻ろう。走行距離800km。明日の飛行機は早い、朝4時起きだ。

大阪日本ポルトガル協会会員  
株式会社岸本 顧問