

[GRAPEVINE]

新しいワインを模索するハンガリーの最新事情

ワイン アンド ワインカルチャー(株) 田辺 由美

1989年ハンガリーにやっと自由経済社会が戻ってきました。その影響はワイン業界にも反映されています。国立醸造所、モノポール販売から競争社会になり、西側諸国からの資本参加、技術指導と急速に変化するワイン産業の見聞しに、そろそろ発酵が終わり、樽熟が始まったヴィラーニ、エゲルそして貴腐ぶどうの収穫が終盤に入っているトカイを訪れました。

准地中海性気候のヴィラーニはメルロとカベルネ・フランが旬

最初の目的地はハンガリー南部のワイン産地ヴィラーニ＝シクロスです。ヴィラーニは赤ワインの産地として有名で、紀元7世紀にはワイン造りが行われていました。乾燥した地域で、夏は30℃以上にそして冬には-10℃と気温の差が激し産地です。かつては海底であったため石灰質土壌という恵まれたテロワールを生かし、伝統的な、ハーシュベルやケークフランコシュ種だけではなく近年はシャルドネ、カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニオンなどからすばらしいワインが造られるようになってきました。

最初に訪れたのはシャトー・マルゴー'89との比較試飲で高得点を得、一躍有名になった JOZSEF BOCK ジョセフ・ボックワイナリーです。ボック氏は「西側には負けない、恵まれたテロワールのヴィラーニで最高のワインを造りたい。それもその年にあった特別なワインを造りたい」と、フランス産新樽を導入し、ステンレスタンク、温度管理などの優れた技術を真っ先に導入し、自社ワイナリーだけでなくヴィラーニ全体の品質向上のための指導的立場にある人物です。1995年からはカベルネ・ソーヴィニオンとピノ・ノワール、カベルネ・フラン、メルロの中から特別に素晴らしく仕上がった樽のワインを「グラン・キュヴェ」としてリリースしさらに高い評価を得ています。

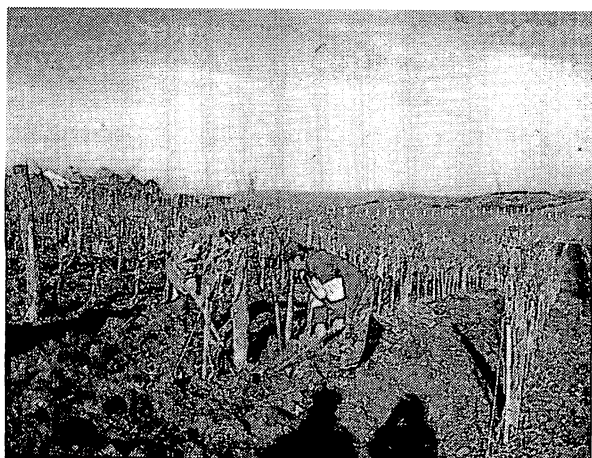


(写真1) テッフアン親子。醸造学を学んだ息子が後を継ぐ。

ヴィラーニ地区ではワイナリーが個人の所有に成ったことをきっかけに、ワイン醸造家組合が創立されました。その初代会長が TIFFAN'S ティファンのエディ・ティファン氏です。新しい技術、優れた経験、アイデアを分かち合い、ハンガリーワインの発展そして、若い醸造家の育成に大きく寄与した人物です。トップのワイナリーとして内外での評価が非常に高く、試飲したコパール(畑名)のカベルネ・ソーヴィニオンとカベルネ・フランは「このワインは多分今まで造った中で最高のワインとなるであろう」とティファン氏も満足げでした。テイステイングさせてもらった中で、驚いたのが1999ドメヌ・モンディヴァンのカベルネ・フランです。500リットルの樽に18ヶ月熟成させたワインはまるでシャトー・シヴァル・ブランを彷彿させてくれました。

オルネライヤで経験を積んだ新進の醸造家のスピリッツを感じたエゲル

エゲルはケークフランコシュから造られる「牡牛の血」(エゲル・ピカヴェール)が有名ですが、恵まれたテロワールから近年ではカベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニオン、ピノ・ノワール、シャルドネなどの栽培が進められています。4~500年にも遡るエゲルの歴史で新進気鋭のワイナリーを訪問し



(写真2) エゲルの畑.

ました。GIA ギアはまだ、生まれたばかりのワイナリーです。ハンガリー出身の若手醸造家のティボー・ガール氏は1994年まで、イタリアのトスカーナ州ボルゲリー地区でスーパータスカンとして有名なオルネライアの醸造責任者でした。彼はエゲルの地で最高のワインが造れる可能性を確信し、母国に戻りワイナリーの設立に着手しました。恵まれた複雑な土

EGRI BIKAVER エグリ・ピカヴェールの品種と規定

エグリ・ピカヴェールは品質向上のために、カベルネ・ソーヴィニオンとカベルネ・フランの比率を高める傾向にあります。

- 品種： ケークフランコシュ 50%以内
- カベルネ・ソーヴィニオン 25%
- カベルネ・フラン 25%
- その他の品種を一部

- 規定： 最低3種類のぶどうを使う
- 1種類で50%以上を占めることは禁止
- 2年以上熟成（樽、瓶を合わせて）
- 収穫は14t/ha以内とする

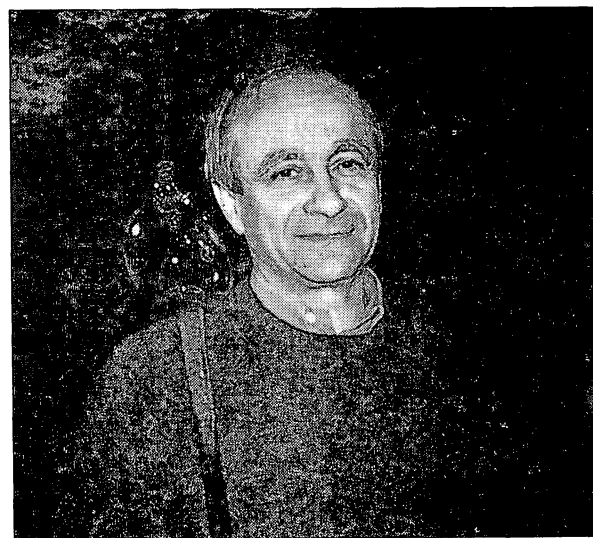
壤、ブルゴーニュに似た気候からはケークフランコシュやカダルカだけでなくクラシック・ヴァラエティに大きなポテンシャルを感じ取りました。そして1999年には初めてピノ・ノワールのワインを出荷しました。丁度、できたてのピノ・ノワールを試飲することができました。10月の中旬に収穫し、伝統的なオークのカスクで発酵させ、マセラシオンを3週間行いました。カシスやフランボワーズの香りが豊かで厚みとエレガントさを持ったワインに仕上がっ

ていました。白はシャルドネは勿論、ヴィオニエも今年から収穫を始めるなど高品質ワインへの情熱が楽しいワイナリーです。

「ワインの干様、干様のワイン」のトカイでは西側の資本参入が顕著

トカイ＝ヘジャリア地方は500もの火山がつながる標高130～1000mのカルパチア山脈の南斜面に位置し、東西70km、28の村からなる貴腐ワインの産地です。秋には南に流れるティサ川そして支流のポドロク川からの湿気と霧によって貴腐菌の発生が促されます

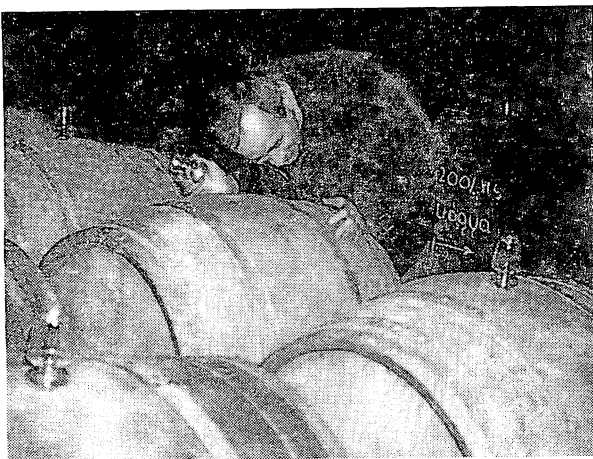
トカイの全てを知っているセプシ氏をISTVAN SZEPSY セプシに訪ねました。トカイワインの16代目で、23haの畑を所有し、トカイワインの発展のために造られた協会「トカイ・ルネッサンス」の初代会長を務めた、トカイの一人者です。トカイの作り方を一通り教えてくれた後、「嘗ては農家で作られたトカイは全て国営のワイナリーを通して売られ、樽熟を長くし、やや酸化させた熟成感を持たせたトカイが世界に売られていました。現在はむしろフルーツを残した造り方になっています。そのために、伝統的にはゲンティと呼ばれる136リットルの樽を使っていましたが、今は200リットルを使っており、



(写真3) セプシ氏.

将来的には 500 リットルも考えています」と説明を受けました。

トカイ地方には海外の資本がたくさん入り、この伝統的なワインの品質を守っています。資本が入るとどうしても、利益優先になりがちですが、ここトカイに関しては西側のサポートによって 1000 年の歴史が守られているのが実情です。ヒュー・ジョンソンが関与したことで一躍有名になった **ROYAL TOKAJI** ローヤル・トカイ、フランスの投資家によって経営されている **CH.MEGYER & CH.PAJNOS** シャトー・メグヤー&シャトー・パイニョス、そしてスペインのスーパースター・ワイン、ベガ・シシリアが 1991 年創立した **TOKAJ-OREMUS** トカイ=オレムスがあります。オレムスによって今まで造られていなかったレート・ハーヴェストがトカイに紹介されました。ステンレスタンクが並べられ、清潔な超近代的なワイナリーの一方、13 世紀に作られた 4 キロの長さがある地下にセラーは、2600 個のオーク樽が並べられています。その他、フランスの AXA (保険会社) が 1992 年よりオーナーでボルドーのジャン・ミッシェル・カーズ氏のコンサルタントによって近代的設備を持つ **DISZNOKO** ディスノックワイナリーは古いトカイのワイナリーへの決別すら感じられます。超近代的なワイナリーが建つ丘の裾野には 1734 年にはすでに格付けがなされていた 130 ha の畑が広がります。味のスタイルは「クリーン、ラウンド、ハーモニー」と言うように、アスーはアプリコット、緑茶そして



(写真4) エッセンシアの発酵を見る。

かりんなど果実風味が豊かでした。

トカイの品種：

フルミント	44%
ハッシュヴェル	28%
マスカット リュネル	10%
ゼッタ	18%

栽培面積：5600ha

トカイワインの種類：

トカイ・フルミント、トカイ・ハッシュヴェルなどの品種名が付いたワイン (辛口と遅摘の甘口) サモロドニ・遅摘のぶどうから造られ、残唐が 5g/l 以下の辛口 (Szaraz Szamorodni) と残唐 30~80g/l の甘口 (Edes Szamorocni) がある。辛口は産膜酵母がつく場合が多い。

3. 甘さの度合いによる分類

Aszu 3 puttonyos	60g/l
Aszu 4 puttonyos	90g/l
Aszu 5 puttonyos	120g/l
Aszu 6 puttonyos	150g/l
Aszu eszencia	180g/l

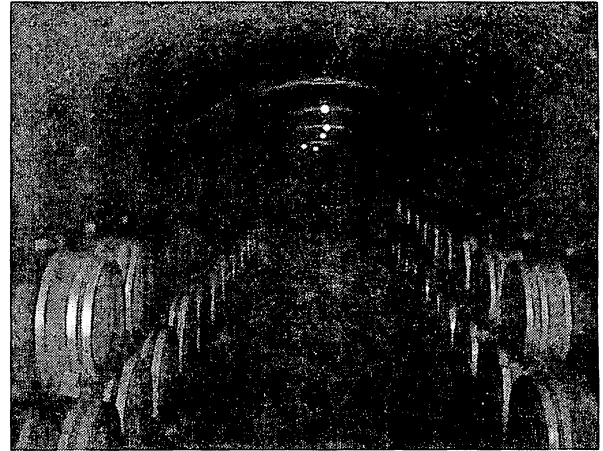
4. エッセンシア Eszencia・・・貴腐ぶどうだけを使ったワイン。収穫したぶどうは底に網を引いたタンクで自然に流れ出すエキスだけを使うため、1t から 20kg のエッセンシアしか造れない。

最後に

一週間ほどのハンガリーワイン視察は私に色々なことを教えてくれました。1989 年までソ連からの指導のもと、ワイン造りから販売までモノポールとして行っていたこの国で、新しい環境になじめない人々もたくさんいます。特に、共産党幹部においては生活が急に苦しくなっていました。1900 年前半まではオーストリアのハプスブルク家、そしてソ連時代と大切に守られていたトカイは今後、生産者一人一人の力によって守っていかなくてはならないわけです。まもなく EU 加盟国になるハンガリーのワイン産業もきっと、パイオニア精神を持った平成 14 年 4 月 26 日優れた経営者と醸造家によって発展していくことを心より期待しながら岐路に着きました

田辺由美プロフィール

北海道池田町出身。津田塾大学数学科卒。1986年総合ワインコンサルタント会社ワイン アンド ワインカルチャー（株）創立。1992年より「田辺由美のワイン講座」（集中講座・通信講座）を主催。厚生労働省教育訓練普及制度指定講座に認定される。その他、各社のコンサルタント、講演活動など。著書に「田辺由美のワインブック」「田辺由美のワインノート」（共に飛鳥出版）など



(写真5) トカイの地下に蜘蛛の巣のように続くセラー。