

世界農業遺産国際スタディ・プログラム
イタリア研修レポート（2023 年 9 月 14 日）

- (1) ワイン工場
- (2) オリーブの歴史、オリーブオイル試飲
- (3) Assisi 視察

ワイン工場では、製造過程を見学した。その中でも高級ワインのサグランティーノの歴史背景の説明を受け、関心を持ったため質問をしながら知識を整理した。



Fig.7 旬のサグランティーノ(甘い味や香りがした)

サグランティーノの典型的な栽培地域は、モンテファルコ市、ペルージャ県ベヴァーニャ市、グアルド・カッタネオ市、カステル・リタルディ市、ジアーノ・デッラ・ウンブリア市の一部である。

中甘口のブドウと、腐りにくい堅固な果実は、サグランティーノが本来持っている資質であり、サグランティーノの樹勢はかなり弱く、南向きの中程度の質感の珪酸質粘土質土壌を好む。

熟成時間は、最低 36 カ月であり、辛口の場合にはそのうち最低 12 カ月は木樽で熟成させる必要がある。

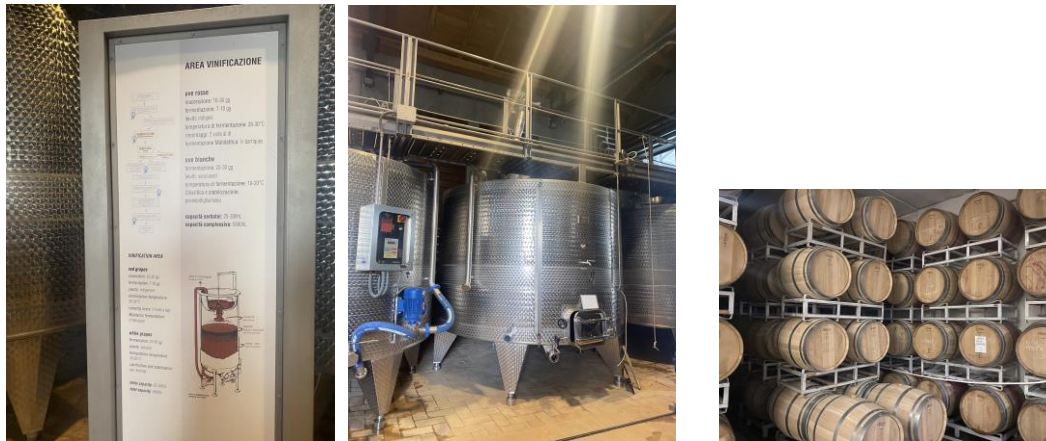


Fig.8 醸造方法と醸造タンク、ワインの樽(1タンク 150瓶分)

サグランティーノの規格は最も古く、14世紀には、栽培、収穫、生産を保護し、規制するための規則が存在したことを証明する文書が残されており、1540年、モンテファルコには、ブドウの収穫日を定めた市条例の記録がある。

ルネッサンス時代、モンテファルコのワインは知られ、高く評価されていた。

アッシジの公証人ジョヴァン・マリア・ヌーティの手帳に残されたサグランティーノに関する最古の証言のひとつは、1598年のものであり、現在アッシジの公証人文書館に保管されている。この公証人は、フォーリーニョで広まっていた、香りと風味をつけるためにサグランティーノを醗(もろみ:醸造工程において複数の原料が発酵してできる柔らかい固形物)に混ぜる習慣について報告していることから、サグランティーノの歴史は、少なくとも400年以上であると推測されている。

イトリオラのブドウは、アンドレア・バッチが1595年に出版したイタリア・ルネッサンス期のワイン史の基本書『De naturali vinorum historia, de vinis Italiae and de convivis antiquorum』にも登場し、モスカテリの生産に特に適しているとされている。また、マルケ州の医師であり博物学者であった彼は、ベヴァーニャ、ナルニ、アメリカの地域でこのブドウが盛んに栽培されていたことも報告している。

1622年、ペルージャ公使のボンコンパーニ卿は、すでに規定されていた罰則をさらに強化しており、ブドウの木を切る者は絞首刑に処すとまで規定したそうだ。

今回見学に行ったワイン会社の創設者、マルコ・カプライは、この伝統の偉大な豊かさを保つため、最も革新的な生産と管理方法を採用し、常に最先端技術を取り入れようとしてきた。

その膨大な研究と実験のおかげで、個性と飲みやすさを備えた力強く、美しい飲み心地のワインを作ることができている。

このサグランティーノの色、香り、味わいは、このワインを栽培する人々の強い個性と愛情、このワインが育つ丘の豊かな土壌、そしてモンテファルコに何世紀にもわたって守られ

てきた文化と伝統の豊かさに由来するものであり、その味の独創性、複雑さを理解してもらいたいとのこと。

農学分野では、適切な栽培技術の使用、植物衛生管理の合理化、窒素肥料の制限、遺伝子改良、ブドウの木の生育に最適な環境条件の研究が、サグランティーノやドメヌで栽培される他のブドウを高品質にしたところである。

醸造学の分野では、さまざまなブドウの特性、特にサグランティーノに豊富なポリフェノールを最大限に残すことに力を入れているとのこと。

またウェブサイトを活用することによって、ワインの紹介や物流のみならず、ワイン愛好家などとの重要なコミュニケーションを取れるシステムを作っているとのこと。

情報や意見の提供や交換だけでなく、オンラインのみで販売される最初のワイン「ネロ・アウトサイダー」のようなサービスや製品、あるいはワイナリーが主催する「マンジャロンガ・デル・サグランティーノ」のようなイベントも行っている。

これらイベントの機会におけるお客さんの要望は、品質基準を常に引き上げる基礎となる要素であり、伝統を維持しつつより品質を向上させるための農学的・醸造学的研究活動において活用されている。この活動の成果を高め広めるために、2007年3月に「Impresa Saperi Territorio」を出版している。

オリーブについて

オリーブ畑にて、人間でいう結核のような症状を持っている木を見つけた。感染すると枝にこぶのようなものができる。



Fig.9 病気になったオリーブの木

その後、移動してオリーブの歴史をたどった。Fig.は、機械化される前にオリーブ耕作し

た道具が展示されていた。現在は機械化が進んでいるためどれも使われていないとのことである。



Fig.10 オリーブ耕作に使われていた道具

オリーブオイルは、ろうそくの代わりの油や化粧品などに使われていたとされる陶器がいくつも発掘・発見されている。



Fig.11 オリーブオイル用の陶器類

機械がなかったころ、オリーブの実をつぶしていたのはロバの仕事で、水とオリーブを分ける仕事は人の手で行われていた。



Fig.12 オリーブのつぶし方や分離

場所を移動して、大きなオリーブの木があるとのことで見学に行った。そこには4本の木があったが、穴が空いているのは、虫や細菌などに食べられてしまった跡で、その反対側に伸びていくといった複雑な構造になったそうだ。



Fig.13 樹齡 1000 年のオリーブの木