

ワインで身を 立てた？ 減ぼした!?

歴史上の人物をひもといていくと、
ワインによって、その人生が大きく
左右された人も数知れず。今回は？

Illustration: Chaki Mori (WIND PRESS 71)

今回の人 ロバート・モンダヴィ

池内 紀 Osamu Ikuchi

ドイツ文学者、エッセイスト。カフカ、ゲーテの翻訳。山や温泉、自然に関するエッセイなど。幅広い執筆活動で知られる。

第4回

「香りが芳醇さに欠ける。カリフォルニアのシャルドネだ」と。

「辛口の風味にまろみがない。カリフォルニアの赤だろう」。

審査員は自信をもって判定を下した。最終結果が発表され、シャルドネ部門はカリフォルニアのナバ・ヴァレー産シャトー・モンテレーナ、一九七三年物が全賞。赤ワインもアメリカワインのスタックズ・リバー・ワイン・セラーズが断トツのトップだった。

結果が発表されたとき、パリの会場を気まずい空気が支配した。主催者に検査用紙の確認を迫った審査員もいる。あらためて結果を確かめ、そして、ここぞと会場からいなくなつた。

パリの事件は、フランスではニュースにならなかつた。関係者が握りつぶしたからである。しかし事實は神様だつて隠せない。とりわけ酒の神パッカスは隠しことを好まない。パリ・テイスティングの噂は通信社のネットよりも早く世界のワイン業者にひろがって、カリフォルニアが一挙にワインの花道におどり出た。

カリフォルニアワイン 新たな歴史の幕開け

名前をロバート・モンダヴィと聞いた。Mondaviはイタリア南部に多い姓というが、そのお父リイタリヤ移民の息子である。一九一三年の生まれ。だから七十六

ワ

イン通が「カリフォルニア」を口にしたら、いつごろからだろう。一九七〇年代、それとも八〇年代に入ってからだったか。はじめは、おすおすと湧らす程度だった。

「カリフォルニアのワイン、悪くない」
「いい」
そんな言い方、それだけでもけっこう勇気のいることだった。ワインとくれば、ホルド、ブルゴーニュ、ごくたまにドイツのワイン、あるいはトスカナ産といった人に、アメリカのワインをすすめるのはかなりの冒険である。

「アメリカのワイン？ まさかねー。コカ・コーラじゃあるまいし」
鼻でせせら笑われるのがオチだった。それが急テンポで評価を高めていった。もはや「カリフォルニア」

ではなく「カリフォルニアワイン」として世界に登録されている。「カリフォルニアならナバ・ヴァレーだね」。

ブランド化したブドウ畑が出現した。ホルドならメドックのボイヤック村、というがごとしだ。この間パリで起きた一つの「事件」がはさまっていた。一九七六年五月二十四日のこと。出来事自体はくたあないことながら、ワインの天地を大きく震盪させたのだから、やはり事件にちがいない。

この日、パリではイギリスのワイン商の主導で、フランス産とアメリカ産の競争高級銘柄のテイスティングが行なわれていた。九人の審査員はフランスワイン界で知られたワイン通。それが銘柄を伏せて試飲をする。香りと味、鼻と舌のプロ中のプロ。

の「事件」のときは六十三歳だった。カリフォルニアワインの革命的な生みの親である。

父親チエーザレ・モンダヴィはアメリカに移住する前、小さいながらブドウ畑と醸造所を持っていた。それを売り払い、新天地で一旗上げるためにやってきた。一九三三年、モンダヴィ一家はミネソタからカリフォルニアに移り、ブドウ栽培を始めた。ロバート少年は十歳の時からブドウと親しんで育った。

ひどい時代だった。一九二〇年、禁酒法公布。奇妙な法律であつて、「禁酒」といって酒を禁じたわけではない。人間の誕生とともに生まれた飲み物を禁じるなどできるわけがない。酒の移動を禁じた。供給がとまれば、おのずと酒もまたやむという考えである。エセ・ビュリタニズムが考えた人間観には、欠落があつた。人間というものは、禁じられるとどうもかく知恵に生きる生き物であるということ。アル・カポネと

いった都市ギャングがはびこつたのも、まさにこの時代である。禁じられればなおのこと価値を増す流通業でもって盛衰した。

もともとカリフォルニアは一八世紀に、布教にやってきたスペイン人宣教師がブドウを植えて以来、ブドウ栽培で知られていた。一九世紀になって醸造用のブドウ畑ができた。カリフォルニア大学には、ワイン醸造研究部があつて、禁酒法時代にも閉鎖されなかつたところをみると、州政府はいずれ、この非人間的な法律が廃止になると見こしていたのであるまいか。

一九三三年、禁酒法撤廃。同年二十歳のロバート青年はナバ・ヴァレーのセント・ヘレナ・ワイナリーに就職。親のすすめもあった。父親チエーザレは大いなる飛躍のために着々と手を打っていた。

一九四三年、チャンス到来。第二次世界大戦中の窮乏時代であつて、ブドウ栽培に見切りをつける農家が

一大ワイン産地としての 確固たる地位の確立へ

カリフォルニア州はアメリカ西海岸にあり、ワイン産地は太平洋にそって南北に点在している。サン・フランシスコの北からいうと、アンダーソン・ヴァレー、クリア・レイク、アレクサンダー・ヴァレー、ロシアン・リヴァー・ヴァレー、ナバ・ヴァレー、サン・フランシスコの南にはリヴァモア・ヴァレー、サンタ・クララ・ヴァレー、サンタ・クルーズ・マウンテン……。作付面積約一六万ヘクタール。一州だけで世界第四位の生産量を誇っている。

ただし、これは現代の話で、モンダヴィ父子がきたころナバ・ヴァレーには二十の栽培農家があるだけだった。

チエーザレにはロバートのはかにピーターという息子がいた。こちらは化学が得意である。社父家のロバートは販売担当。父親が財務を司る。イキの合ったチームが品種改良にとりくみ、カリフォルニアの土地にはシャルドネとカベルネ・ソーヴィニオンが含まれていると見きわめ

た。



ヴィ死去。一九六六年、ロバート・モンダヴィ・ワイナリー設立。当時、カリフォルニアのワイナリーの大半は質よりも量であつて、スーパリーの安売りの専門だった。そのなかでモンダヴィの二代目は野心を抱いた。太平洋岸の一角にホルドを造る。ブルゴーニュのライバルになる。

むろん、そのためには敵を知らなくてはならない。ロバートは妻をともない、せっせとヨーロッパに出かけ、ワインの生産地を見まわった。妻とふたりだと四つ目の目で見るわけ。それだけ気づくことも多いのだ。まずは模倣した。徹底的にホルドやブルゴーニュのまねをする。

かたわら新機軸も打ち出した。ブドウ畑を飛行機から入念に撮影し、写真でもってブドウの成熟度を決定する。現在ではおなじみのやり方だが、ロバート・モンダヴィが始めたころは、まだどこも昔ながらの歩きまわってつまみ食いをするやり方だった。鳥の目が一番正確に全体の熟れぐあいを見ていることに気づいていなかった。

醸造方法にも改良を加えた。クロムとステンレス・スチールの特殊合金によるタンクをつくり、外側に冷却装置をつけた。醸造工程を完全にコントロールできるのだ。おかげでめざましく品質が向上した。

新しいワイン造りにとりにくんでいたのは、ロバート・モンダヴィひとりにかぎらない。ほぼ同じころカリフォルニアでは、ドイツ系移民の息子や、ホルドのワイン商人の三男

坊やイタリア系移民の四男が、汗を流し、工夫をかまねていた。伝統と向きあひでかんじがらめのもろろのワイナリーとは、まるきりちがうやり方で試みができる。一九七六年の事件のための条件は、ちょうどブドウの大輪のついに立っていたわけだ。

「ワインづくりは科学である」と同時に「芸術である」。

ロバート・モンダヴィの口ぐせが海を渡ってホルドに届いた。フィリップ・ロスチャイルドとロバート・モンダヴィとが初めて会ったのは、一九七〇年のこと。つまりパリの一件以前に、シャトー・ムートン・ロートシルトの当主はカリフォルニアの野心家の才能と将来性を見えてついていた。

一九七八年、それまでおよそ考えられもしなかつたジョイントベンチャーが実現。モンダヴィがブドウを供給して、シャトー・ムートン・ロートシルトが大輪を出す。醸造は両ワイナリーの専門家。新興と老舗とが協力して生み出した逸品が、世に聞こえた「オーバス・ワン」(作品第一号)である。一九八一年、最初の一本は、ナバ・ヴァレーのオークションで二万四千ドルの値がついた。

ついながら、先日あつてみたところ、ふたつの樽を合成して彫絵風にしたレットテルの一本に三万円の値がついていた。

