

# ソムリエ 阿部 誠さん

## 松やにの風味香る ギリシャワイン『レツティーナ』

『レツティーナ』——。ギリシャを代表するこのワインには、松やが入っている。

世界広しといえども、松やにりのワインはおそらくこれだけだろう。

独特の風味は苦手な人も多いが、はまると癖になるというファンも多い。

それにしてもなぜ松やになのか。ソムリエの阿部誠さんにその由来を尋ねると、古代ギリシャの時代にまで話は遡った。

ひょっとしたら酒の神・バカスも、このユニークなワインを味わっていたのかもしれない。

### 接着剤として使われた松やに

ワインといえば、フランス。多くの人がそう思っている。確かにフランスはワイン大国であり、その意味でワイン＝フランスという発想は間違っていない。けれどもワイン発祥の地は、実はフランスではない。いくつかの説があるが、ギリシャが世界で最も古いワイン生産地のひとつであることは、ほぼ間違いない。

ワインづくりはフェニキア人により、オリエントから古代ギリシャ世界へ伝わったとされる。特権階級の飲み物であったワインは、エーゲ海の島々で庶民にも飲まれるようになり、やがてギリシャ本土やイタリアに広がっていった。当時、ワインは水で割って飲むのが一般的だったといわれるが、もちろんこの頃、ビンなどという便利なものはない。つくられたワインを運んだり保存したりするためには、アンフォラと呼ばれる陶器や土甕などに入れられた。阿部さんによれば、それが松やにとのつながりが生まれる発端になったそう。

「甕を使うと雑菌が入ったりして、

ワインの安定という面で問題がありますし、そのままでは酸化も進むので、蓋をする必要がありました。その蓋を固定するために接着剤として使われたのが、松やにだったのです」

ところが松やにには独特の香りがあり、甕のなかで保存するうちに、その香りがワインに移ってしまいました。あるいは接着剤として使われていた松やにが何かのきっかけで直接ワインに混入することもあった。それを知らずに飲んだ人が、「これはうまい」といったかどうかは分からないが、その風味を気に入り、やがて意識的に松やにの香りをつけたり、松やにそのものをワインに入れたりするようになった。そうしてできたのが『レツティーナ』というわけだ。

「地元の土着品種のブドウを使ってるのが、ギリシャワインの特徴のひとつです。シャルドネやカベルネといった世界的に知られた品種を使ったワインもありますが、生産量は決して多くありません。オリジナル性の高い個性あるワインが多いですね。そういう中でも『レツティーナ』は際立って個性的なワインで、ギリシャワインを代表する銘柄のひとつ

といえます」

### 味覚、嗅覚は鍛えられる

阿部さんは2002年度の第3回全日本最優秀ソムリエコンクールで優勝し、2004年に開かれた世界最優秀ソムリエコンクールに日本代表として出場した経歴の持ち主。このときの世界大会がギリシャで開かれたこともあり、ギリシャワインについては特によく勉強したという。

コンクールでは、筆記試験と実技試験（テイスティングとサービス実技など）が行われる。筆記試験は英語かフランス語を選択でき、1時間で200問くらいが出題される。ワインについての知識を問われるのが基本で、「ギリシャでのコンクールでは『レツティーナ』の定義について記述する問題も出ました」という。

テイスティングの試験はもちろんブラインドで行われる。ワインだけかと思いきやブランデーやリキュールも出題されたそうである。スプーン1杯ほどの量を口に含み、色、香り、味わいなどをコメントし、産地や年数を答えるのが基本だ。ブドウの出



阿部 誠さん 1963年小樽生まれ。フレンチの料理人を目指していたが、最初に勤めたレストランでサービス担当になり、ワインに興味を持つようになった。1987年、ソムリエの資格を取得。ホテル西洋銀座のソムリエなどを経て、2005年、銀座8丁目にシャンパン専門の「サロンド シャンパーニュ ヴィオニス」をオープン。2012年には「馬喰町 東京ぶどう酒店」をオープン、オーナー兼ソムリエを務める。一般社団法人日本ソムリエ協会常務理事。セミナーでの講演やワインリスト作成のコンサルティングなどに加え、ワイン教室も主宰している。

イタリア  
ITALY

ギリシャ  
GREECE

トルコ  
TURKEY

アンフォラ

砂地に先の部分を突き立て、蓋を固定するために松やにが使われていた。



レッツィーナ「RETSINA OF ATTICA」。ブドウの品種はサバティアノ100%、アルコール度数は約12%。生産者は、ギリシャ南東部のアッティカ、「クルタキ家」。

来は同じ産地でも年ごとに違うから、当てるのは至難の業。阿部さんは今でも毎年、フランスなどのワイン産地を訪れているが、そういうときは100種類から200種類のワインやシャンパーニュをテイastingするという。

「ワインなら、テイastingで産地はだいたい分かります。味覚、嗅覚は鍛えられるもので、ソムリエなら普段から研ぎ澄ましておくことが必要です。味や香りだけでなく、そのとき自分が感じた感覚も理解して覚えておかないといけません。味覚というのは、上へ、上へと求めていくところがあり、おいしいと感じても、もっとおいしいものを味わったら、やはりこのほうがおいしいと感じます。でもソムリエは、最初に味わったおいしさもきちんと覚えているものです」

## ギリシャ特有の白ワインに分類

ギリシャはEU（欧州連合）加盟国であり、共通通貨のユーロにも参加している。だからギリシャの金融危機がEU全体に波及したのだが、ワインに関してはEUのワイン法を導入する一方で、ギリシャ独自のワイン法も制定している。

そのギリシャのワイン法では、ワ

インを「高品質のワイン」「高品質の甘口のワイン」「地ワイン」「テーブルワイン」という4種類に格付けして分類している。『レッツィーナ』は「テーブルワイン」の中の「ギリシャ特有の白ワイン」（※一部ロゼもある）という分類に入っている。ブドウの品種としては、サバティアノ種の白ブドウを使うのが一般的だ。「松やにを入れるという手法は伝統的に変わっていませんが、もちろん今はアンフォラなどは使っていません。ブドウをプレスして出てくる果汁の中に松やにを入れて醗酵させ、最後に濾過して松やにの成分は取り除きワインとなります。ただ、香りは残ります。入れる松やにの分量は、果汁1リットルに1グラムから、多くても5グラムほどです」（阿部さん）。『レッツィーナ』の生産者はアテネの西方に位置するペロポネソス半島に多い。この地域は松が多いことでも知られている。阿部さんによれば、「松の木の表面にナイフなどで傷をつけ、そこから出てくる松やにをバケツで受けて採取する」という古来の方法が、今でも一般的に使われている。

では、いったいどんな味なのか。それを知るためには、もちろん飲んでみるしかない。だが、ネット通販では売っているサイトもあるし、ギリシャ料理店ならたいてい置いてい

るが、『レッツィーナ』を売っている酒販店はそう多くない。今回も銀座周辺の酒販店を4～5軒探してようやく見つけることができた。その『レッツィーナ』を阿部さんが経営する「サロンドシャンパーニュ ヴィオニス」に持ち込んで試飲することにした。

## 「ジン」に似ていると評する人も

2005年にオープンした「ヴィオニス」は、シャンパーニュ専門のバーで常時300種類前後のシャンパーニュを揃えている。最も高額なものだと、店内での価格が1本100万円ほど。限定品で、日本国内だとこの店でしか飲めないシャンパーニュが置かれていることもある。ただ逆にシャンパーニュ以外のアルコールはワインを1～2銘柄置いているだけ。ウイスキーや焼酎はもちろんのこと、ビールさえまったく置いていない。

「オープンした当時は、シャンパーニュに特化した店は他にありませんでした。3年に1回くらい、“とりあえずビール”と注文するお客様が来ます」と苦笑する阿部さんによると、『レッツィーナ』を初めてテイastingした日本人の大半はまず「ウツ」と驚きの声を漏らすそうである。

ただ、同じ『レッツィーナ』でも生産者によって風味は微妙に異な

る。今回、テイスティングしたのは「RETSINA OF ATTICA」で、ギリシャ南東部のアッティカでつくられたものだ。生産者は「クルタキ家」で、ブドウの品種はサバティアノ100%、アルコール度数は約12%である。

まず香り。これは思ったほど強くなかった。少なくとも「ウツ」とくすることはなかった。そして一口。雑味のある白ワイン、というのが第一印象だった。『レツティーナ』の味を、「ジン」に似ていると評する人もいるが、あながちそれも間違いではないという感じがする。ただ、1杯、2杯と飲み進めると、やはりなかなか癖が強い。

「サバティアノは酸味の強いブドウです。ですから『レツティーナ』と合うのは、どちらかといえばスパイシーな料理でしょう。カレーと相性がいいという方も意外に多いですよ」

## シャンパーニュとスパークリングワインの違い

ソムリエは、ワインにしても料理

にしても、客に押し付けるようなことは決してしない。コミュニケーションしながらお客の好みや希望を聞き出し、楽しめるようにサポートするのがソムリエの役割というのが、阿部さんの考え方だ。

「ワインの楽しみ方に、こうしなければいけないということはありません。自分が楽しければいいのです」

と、阿部さんは言い切る。しかし、当然のことながら一般的な相性はある。フランスワインにはフランス料理、イタリアワインにはイタリア料理が合わせやすいという。ここ数年で急激に品質が向上したと阿部さんが指摘する日本のワインには、やはり日本料理が合わせやすいのだという。もちろんシャンパーニュ専門の「ヴィオニス」は、料理のメニューもフレンチが基本だ。

念のためにいえばシャンパーニュ



Salon de Champagne Vionys[サロンド シャンパーニュ ヴィオニス]  
厳選したシャンパーニュは約360銘柄。シャンパーニュにあわせた料理とともに楽しむことができる。  
東京都中央区銀座8-8-18 銀座8818ビル3階 ☎03-5537-0700

とは、フランスのシャンパーニュ地方でつくられた発泡性のワインのことをいう。それ以外の地域でつくられた発泡性のワインは、シャンパーニュではなくスパークリングワインと呼ばれる。

「香り、味わい、泡のきめ細かさなど、シャンパーニュとスパークリングワインではすべてが違います。そもそも造り方が違うのです。シャンパーニュはビン内2次醗酵という独特の製法を用いています。1回醗酵させてスティルワインを造り、古い年のもの、品種や畑の異なるものをブレンドしてビンに入れ、もう1回醗酵させるのです。しかもシャンパーニュはそのあと地下のカーヴ（貯蔵庫）で短くても2年半から3年は熟成させます。だから泡がきめ細くなり、香りや旨味が増すのです」

古代ギリシャの時代から松やにを加えるという伝統的な手法を受け継いで造られてきたワイン『レツティーナ』。今回、阿部さんのレクチャーを受け、ワインの歴史の長さとおの深さを再認識した。ちなみにローマ神話の酒の神バッカスは、ギリシャ神話のディオニューソスの異名だという。

ディオニューソスに敬意を表しながら、今宵『レツティーナ』の封を切り、悠久の歴史に思いを馳せてみるのも、また一興ではないだろうか。