

スロヴァキアワインを ご存じでしょうか？

三好貴志

株式会社マイティワイン

昨年、安倍首相が日本の総理大臣としては初めてスロヴァキアを訪問したことがニュースになっていたし、前回のリオデジャネイロ・オリンピックで羽根田卓也選手がアジア人として初めてカヌー競技で銅メダリストになったが、彼がずっと競技の研鑽を積んでいたのがスロヴァキアだった。だが、スロヴァキアと聞いて正確な位置が分かる方が一体どれほどいらっしゃるのか。今回はスロヴァキアのワインのことを皆様にご紹介してみたいと思う。

スロヴァキアの歴史

第一次世界大戦が終わるまでの約1000年間は、ハンガリー王国に属していた。敗戦国となった折、チェコスロヴァキア共和国が建国され、スロヴァキアは約50年の間、その一部となる(第二次世界大戦前夜に【スロヴァキア国】が出来るが、その事情はここでは割愛)。その後、1993年に独立した若い国家である。

ヨーロッパ地図を広げ東西南北の端を定規で十字線を繋ぐと、スロヴァキアのブリヴェイザという町の辺りで交差する。ということはスロヴァキアは地理的にヨーロッパの中心であるだけでなく、文化、宗教、人と物が交わり続けた場所だったと言えるのではないかな。

西ヨーロッパの都市の中心部には広場がある。その広場の一方には教会、他方には市庁舎が建てられている、旧勢力と新興勢力である市民勢力をそれぞれ象徴するものが対面に建つというヨーロッパ近代の歴史を象徴する空間になっているが、このような広場がある東端がスロヴァキア東部のバルヂェヨフ・プレシヨフ・コシチェのラインであり(北はポーランド、南はハンガリーに延びる)、ヨーロッパ中世を象徴する建築様式のゴシック建築の教会もコシチェが東端といわれている。さらにこの町の北25kmのプレシヨフにはローマカトリック、プロテスタントの教会の他にロシア正教の教会も見られ、この両者の特徴を兼ね備えたギリシャ・カトリックの教会もあるという特異な場所になっているそうである。

ドイツとウクライナ・ロシアを結ぶボヘミア道、北欧・ポーランド・ハンガリー・バルカン半島を結ぶ琥珀道の交差点でもあり、人・物が盛んに行き交っていたのは想像に難くないだろう。

しかしスロヴァキア人は、ハンガリー王国時代にはハンガリー人の支配下に置かれ、公職に就くにはハンガリー語が出来なければならなかった。チェコスロヴァキア時代もエリート職は主にチェコ人に占められ従属的な立場のスロヴァキア人が自らの国家を持つにあたって民族的アイデンティティを構築するにあたり、先導したのは庶民であった。貴族や特権階級ではなかった。したがって、現在スロヴァキアを率いている人たちも2代、3代遡れば農民・庶民の出身の人たちで、隣国のポーランドやハンガリーと比較して社会的格差が小さいと言われているのはそんな背景があるようだ。

ワイン醸造の歴史は長く、500年近く前から同じ場所でワインを造っている生産者もいれば、若い国家ならではのワイン文化を民族のアイデンティティの一面として、積み上げている側面もあり、伝統と革新、そして小さな国土ながら驚くほどの多様性、素朴さ、実直さがスロヴァキアワインを語る上でのキーワードかもしれない。

スロヴァキアのプロフィール

先に触れたが、スロヴァキアは1993年にチェコスロヴァキアとの連邦を解消し独立した若い国家である。豊かな土地柄農業国と思われがちだが、第二次世界大戦後の共産主義時代に重点的に工業化され軍需産業、重工業が発展、現在の国の主要産業も自動車産業や電気産業で、国民1000人当たりの自動車生産数は202台と世界一(2019年)という、意外な面もある。

国土の面積は49,037km²(北海道の60%程度、九州+高知県程度)、人口545万人(85%がスロヴァキア人、8.5%がハンガリー人、その他にロマ人(ジプシー)チェコ人、ルテニア人、ウクライナ人等)。中部、北部にカルパチア山系のタラ山脈が、ドナウ川沿いの南西部には平原が広がる。首都はブラチスラバである。

ブドウ栽培面積は約11,000ha、ワインの総生産量は32万hl、国内でのワイン消費量は69万hl。国民1人当たりの年間ワイン消費量は13L。着実な経済発展を続けており、近年国内でのブドウの栽培面積は減少傾向であるが生産者数は増加傾向にある。

ワイン造りの歴史

スロヴァキアのブドウ栽培の歴史は2500年以上前まで遡ることが出来、紀元前6世紀から7世紀頃と思われる考古学的発見によってこの地方で最初にブドウを育てたのは

ケルト人であったとされている。その後ブドウ栽培の歴史は13世紀頃まで繁栄が続くが、タタール人の侵入によりブドウ園の大半が破壊され、復活には15世紀頃の入植者、

西部地域のゲルマン人の移動まで待たなければならなかった。

年間のワイン生産量は16世紀後半には65万~70万hlに達するが、その後は減少に転じ、長く低迷、19世紀末から20世紀初期にはスロヴァキアでもフィロキセラや第一次世界大戦、世界的な

経済危機のあおりで減少傾向は続き、その後1960年代にかけて生産量はピークに転ずるが、他の元共産圏の国々同様に品質とは関りのない集団農場化と大量生産によるものであった。

1980年代終盤の民主化の流れと、1993年の建国後もしばらくはこの流れが続いていたが、1996年にはテーブルワインとクオリティワイン(後述)の比率が1:1で、生産量も約55万hlであったのに対し、2005年にはこの比率が1:7となり、生産量も20万hlとなり、以降はその流れを維持し続け、今日では全体の生産量にテーブルワインが占める割合は毎年10%を切るようになっている。

気候風土

ヨーロッパ大陸の中央に位置する内陸のスロヴァキアの気候条件はチェコ、ハンガリー、オーストリアと似ていると言われる。やや大陸性気候で西ヨーロッパと比べ季節の移り変わりが顕著で、夏は比較的短い日照時間と地中海方面を上回る事もある暖かさが特徴で夏と冬の平均気温の温度差は20℃程度である。国土の南部に東西にブドウ産地が広がっているため、北緯48度前後に集中している。

主なブドウ品種

白ブドウ、黒ブドウの比率は近年3:1と全体の75%を白ブドウが占める。その中でも代表的な物がヴェルトリンスケ・ゼレネ(Veltlinske zelené=グリュナー・ヴェルトリーナー)で、全栽培面積の17.7%を占め、黒ブドウはフランコフカ・モドラ(Frankovka modrá=ブラウフレンキッシュ)である(同9.4%)。土着品種、国際品種を合わせて58品種が栽培されている。

白ブドウの栽培比率	全栽培面積比率
Veltlinske zelené ヴェルトリンスケ・ゼレネ= グリュナー・ヴェルトリーナー	17.7%
Rizling vlašský リースリング・ヴラスキー	14.5%
Müller-Thurgau ミュラー・トゥルガウ	8.9%
Rizling rýnský リースリング・リンスキー	5.3%
Rulandské biele ルーランスケ・ビエレ=ピノ・ブラン	4.6%
Tramin červený トラミン・チェルヴェニー= ゲヴェルトツラミネール	2.4%
Dievčie hrozno ディエヴチエ・フロズノ	2.4%
Irsai Oliver イルサイ・オリヴァー	2.1%
Furmint フルミント	2.0%
Chardonnay シャルドネ	1.9%

Profile 三好貴志(みよしたかし)●ホテルやヌーベルシノワ・イタリアン・ゲストハウなどのソムリエ、料飲支配人を経て、現在、スロヴァキアワイン専門のインポーターに入社。直営のショップ兼ワインバーで勤務(現在休業中)。スロヴァキアの国とワインの普及に奮闘している

黒ブドウの栽培比率	全栽培面積比率
Frankovka modrá フランコフカ・モドラ＝ ブラウフレッキッシュ	9.4%
Svätovavrinské スヴァトヴァヴリンツケ＝ ザンクト・ローレント	6.9%
Cabernet Sauvignon カベルネ・ソーヴィニヨン	3.4%
André アンドレ	1.5%
Alibernet アリバーネット	1.5%
Rulandské modré ルーランドスケ・モドレ＝ピノ・ノワール	1.4%
Zweigeltrebe ツヴァイゲルトレーベ	0.8%
Modrý Portugal モドリイ・ポージュガル＝ポルトギーザー	0.7%
Dunaj デュナイ	0.4%
Neronet ネロネテット	0.2%

生産量は多くはないが固有品種を一部紹介する。

Palava(パーラヴァ)

ゲヴェルトツラミネール×ミューラー・トゥルガウ品種の出自からも想像できるようにアロマティックな品種、甘口も辛口もある。

Devin(デヴィーン)

ゲヴェルトツラミネール×ヴェルトリンスケ・チェルヴェーノ・スコレ(マルヴァジア)こちらもアロマティックな品種、甘口も辛口もあるが、甘いものに秀逸なものが多い。

Alibernet(アリバーネット)

アリカンテ・ブーシェ×カベルネ・ソーヴィニヨンウクライナ原産の品種だがスロヴァキアで定着。色調の濃さとスパイス性が特徴。

Dunaj(デュナイ)

(ミスカ・ブーシェ×オポルト)×スヴァトヴァヴリンツケ【ザンクト・ローレント】1958年にプラチスラバの研究所で交配されたが登録されたのは1997年の新しい品種。

ワイン法と品質分類

1993年の建国時は今よりもより冷涼な土地であり、栽培時にブドウを間引くこともなく、酸度の高いブドウを大量に収穫し補糖を行っていた歴史から、1996年に収穫時のブドウの糖度で格付けを行うドイツ的なワイン法が施行された。糖度の単位はスロヴァキア独特の単位でNW(Normalizovany Mustmer)、マストメーターという糖度を図る器具を使って数値化したもの。

1NM=マスト1hlに1kgの糖分(10g/L)

NM度 エスケレ度、KMW度との比較

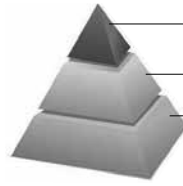


マストメーター

°NM	°Oe	°KMW
19	83,9	17,1
20	87,7	17,8
21	91,5	18,6
22	95,4	19,3
23	99,2	20
24	103,1	20,8
25	106,9	21,5
26	110,8	22,2
27	114,6	23

スロヴァキアワインは以下の3つのカテゴリーに大きく分類される(前述クオリティーワインは②、③)。

- ①(テーブル)ワイン(地理的表示のないワイン 最低糖度13NM)
- ②地理的表示保護ワイン(PGI)
- ③原産地呼称保護ワイン(PDO、スロヴァキア原産地保護指定品(DSCまたはD.S.C.=Districtus Slovakia Controlatus)と同義。



Wine with protected designation of origin (PDO)

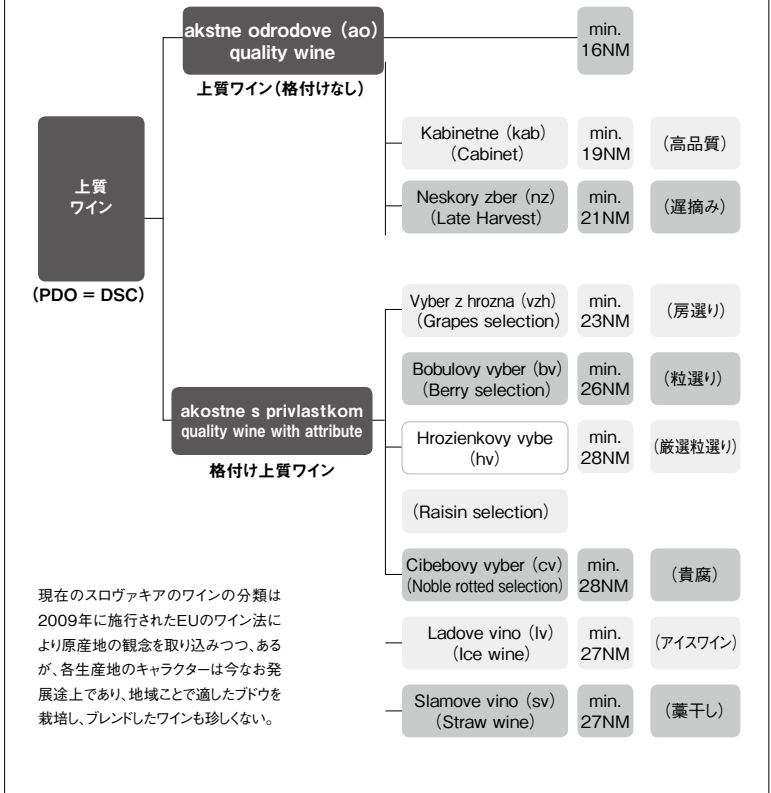
Wine with protected geographical indication (PGI)

Wine (table wine)

更にブドウの糖度により下図の様に分類される。

スロヴァキアワイン分類

Wine with protected designation of origin (PDO) = 最高品質ワインの分類



スロヴァキア料理

歴史的にも30年前はチェコと同一国、100年前はハンガリー・オーストリアの二重帝国であったり、スロヴァキア料理は小国でありながら地方によって北部はポーランドの、東部はウクライナ(ロシア)の、南部はハンガリーの、西部はオーストリアやチェコの影響を多分に受けており一言で括るのは難しい。主食はジャガイモ、乳製品(チーズ)、豚肉、キャベツ等で、パプリカ、ニンニク、マジョラムなどのスパイスが一般的。スープも非常に頻りに食卓に挙がり、先にそちらを食してメインに移るのがマナー。クリスマスには肉食を禁じているカトリック教徒のため鯉料理を食するのが

伝統となっている。

代表的な料理として挙げられるのは次の通り。

Bryndzové halušky (プリンゾヴェー ハルシュキ)と呼ばれるすりおろしたジャガイモと小麦粉を混ぜて、茹でて作ったダンプリングにプリンザ(後述)を絡め、カリカリに焼いたベーコン、玉ねぎを混ぜたもの。ニョッキとリゾットの中間の見た目家庭ごとにアレンジがある(基本的に家庭料理)。

※Bryndza(プリンザ)一般的に羊乳のチーズと紹介されることが多いプリンザは羊乳のチーズの一種もしくはそれに牛乳のチーズの一種を混ぜた物から作られる乳製品であり、そのままパンに塗ったり、ソースにしたりとスロヴァキア料理には欠かせない。



ワインの産地と特徴

1 Malokarpatská マロカルパツカ 【小カルパツカ生産地域】

スロヴァキアの実産地域の中でも最も歴史的に古くからワイン生産で名を馳せていたエリア。土壌は多様であるが主として小カルパチア丘陵を流れる河川の扇状堆積地で瘦せた粘土。西部には風成砂の土壌も多く見られる。ブドウ生育期間中の昼夜の寒暖差が大きく、15℃を上回ることも。ブドウ品種として白はヴェルトリンスケ・ゼレネ、リースリング・ヴラスキー、赤はフランコフカ・モドラ、モドリー・ポーチュガル(ブラウアー・ポルトギーザー)が多く見られる。

ブドウ栽培面積	5,392.2ha
平均降雨量	600mm
平均気温	11℃
生育期間中の平均気温	17.2℃
生育期間中の総日照時間	3,100



Pezinokの西約10km、Šenkvice北側に広がるKarpatská perla社の南東向き斜面

2 Južnoslovenská ユズノスロヴェンスカ 【南スロヴァキア生産地域】

この地域はスロヴァキア内で最も暖かい地域で、夏場は長期間最高気温が30℃を超え、国内の他の地域に比べブドウの生育期間を2週間以上長くとることが出来る。東部と南部は黄土が基本土壌であるのに対して西部はドナウ川の堆積物及び砂質礫が基本土壌となっている。他の地域同様多様な品種が栽培されているが、シャルドネ・ソーヴィニオン・ブラン、カベルネ・ソーヴィニオン等の国際品種を多く見ることが出来る。

ブドウ栽培面積	5,392.2ha
平均降雨量	600mm
平均気温	11℃
生育期間中の平均気温	17.2℃
生育期間中の総日照時間	3,100

3 Nitra ニトラ 【ニトラ生産地域】



ブドウ栽培面積	3,903ha
平均降雨量	570mm
平均気温	11.3℃
生育期間中の平均気温	17.6℃
生育期間中の総日照時間	3,200

ニトラ地域北部RadosinaのPivnica Radosinaの畑

ブドウ品種も土壌も非常に多様性に富み、ある意味で典型的なスロヴァキアとも言える地域で非常に温暖で乾燥した低気候帯である。鉱物基盤を持つ石灰岩質土壌も多く見られる。

4 Stredoslovenská ストレドスロヴェンスカ 【中央スロヴァキア生産地域】

主に火山性の凝灰岩質の粘土とロームから成る土壌。比較的温暖で乾燥した地域である。

ブドウ栽培面積	2,502ha
平均降雨量	660mm
平均気温	11℃
生育期間中の平均気温	17℃
生育期間中の総日照時間	3,100

5 Východoslovenská ヴィホドスロヴェンスカ 【東スロヴァキア生産地域】

スロヴァキア内で最も新しいワイン生産地域で、ウクライナ平原の大陸性気候の影響を受ける。主に火山性の凝灰岩質土壌である。

ブドウ栽培面積	1,074ha
平均降雨量	680mm
平均気温	10.8℃
生育期間中の平均気温	16.9℃
生育期間中の総日照時間	3,100

6 Tokaj トカイ 【トカイ生産地域】

「トカイ」という村と山の名前はスラブ語に起源を持つとされており、その名はボドログ(Bodrog)とティサ(Tisa)とゆう「2つの川の合流点」と大まかに呼ばれる単語「ストカイ」(stokaj)に由来する。1920年のトリアノン条約によりオーストリア・ハンガリー帝国から新たなチェコスロヴァキア(現在のスロヴァキア)に割譲されて以来、長くスロヴァキアのトカイ呼称については協議されて来たが、2010年のEUの採択により呼称を認められ、最終的には2012年には欧州司法裁判所によってハンガリー、スロヴァキア両国での呼称が認められた。太古の火山活動による火山性の土壌と秋の昼夜の寒暖差からもたらされる霧がこの地を特徴づけている。ブドウ品種はフルミント(Furmint)、リポヴィナ(Lipovina=Hárslevelü)、ムスカート・ズルティ、(Mušcát žltý=Yellow muscat)、ゼータ(Zeta)が認められている。品質区分等はほぼハンガリーと同じ基準であったが、2013年にハンガリーのトカイに関するワイン法の変更により、スロヴァキアの方が旧来のイメージの表記区分を変わらず維持している様に見える。トカイ全体の最も北側の15%がスロヴァキア側にある。

Tokajská výberová esencia トカイスカ ヴィベロヴァ エセンシア	(残糖度 180g/L 以上)
Tokajský výber 6 putňový トカイスキー ヴィーベル 6 プットニョヴィ	(残糖度 150g/L 以上)
Tokajský výber 5 putňový トカイスキー ヴィーベル 5 プットニョヴィ	(残糖度 120g/L 以上)
Tokajský výber 4 putňový トカイスキー ヴィーベル 4 プットニョヴィ	(残糖度 90g/L 以上)
Tokajský výber 3 putňový トカイスキー ヴィーベル 3 プットニョヴィ	(残糖度 60g/L 以上)
Tokajské samorodné トカイスケ サモロドネ	suché = 辛口 sladké = 甘口

観光名所

首都のブラチスラヴァの町並みの美しさは言わずもがな(都市の規模は小さいが)だが、スロヴァキア好きの方々は地方にこそスロヴァキアの魅力が有るとゆう方も多。自動車の生産台数が人口比で世界一と紹介したが実はお城の数も人口比で世界一であり、中でも世界遺産のスピシュ城は有名である。また、ハンガリー同様、温泉も多数あり、物価の安さもあり大変人気である。国歌にも出てくるタラ山はスロヴァキアの霊峰で日本人の富士山的存在である。



日本からの直行便はなくオーストリア・ウィーンから陸路でブラチスラバが一般的で、バスが頻繁に発着している(移動時間約60分)。

最後に

以上簡単だが、スロヴァキアとスロヴァキアワインのアウトラインを紹介させていただいた。

最後に、スロヴァキアワインについて、世界的に著名な醸造家ドイツのエゴン・ミュラー(4世)がこの地でワインを造ることになる経緯を語った言葉を紹介したいと思う。

「当初私は何も期待してはいなかったが、その地を訪れるとすぐにアルザスやドイツに劣らないポテンシャルがあると直感し、ここでワインを作りたいと思ったんだ」