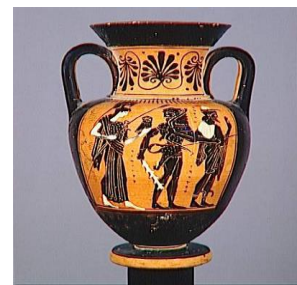
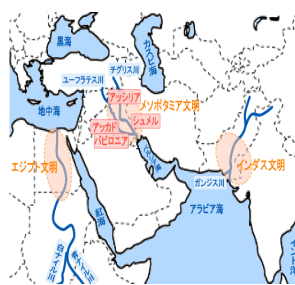


# ワイン課通信

お疲れ様です。パリのワイン食堂ゲラトマです。7月15日号のワイン課通信を担当させていただきます。今回はワインの起源をテーマに行いました。

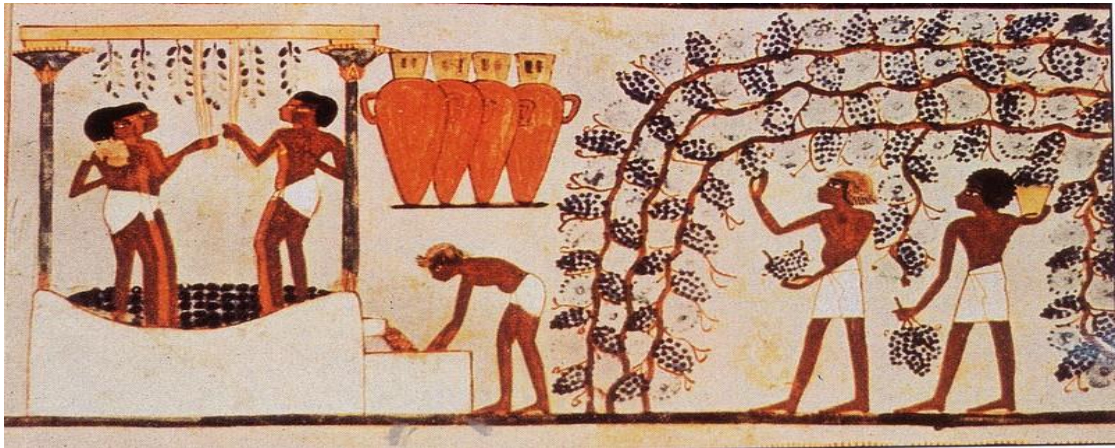
はるか昔からワインは人間の仲間です。それでワインの起源はほぼ不明…神様の飲み物？土の生産物と人間の才能？



ワインは極めて歴史の古い酒の一つとされ、現在のジョージア（旧日本語表記グルジア）があるコーカサス山脈の南麓周辺では遅くとも紀元前 8000 年頃からワインが飲まれていたらしい。また、アルメニアでは約 6000 年前のものとされる世界最古のワイン醸造所跡が発見されており、その頃には既に高度な醸造技術が確立されていた。以後、醸造法が南方に伝播したことから、中東、特にメソポタミアを中心とする地域で広く愛飲されるようになる。ただし、メソポタミアは葡萄の栽培に適した土地でなかったため、イラン高原では紀元前 6000 年頃から生産が始まっていたものの、メソポタミアにおいては紀元前 4000 年頃になってようやく醸造できるようになったようだ。古代エジプトにおいても、紀元前 4000 年代末期にはワインが製造されていた。

しかしながら、“ワイン文化”が西洋へ広まった要因はやはり、現在のレバノンが位置する湾岸沿いを拠点としていたフェニキア人だと言えるだろう。そしてその地域こそがワイン生産の起

源とも言える。フェニキア人の生産するワインはその後、ギリシャ・ローマ時代にわたり上質なワインを表す“ビブライン”（フェニキアの町、ビブロスから）という形容詞となり、その存在は続いた。ホセアの予言書（780-725 B.C.）の中では、“ブドウの木のように栄えており、その香りはまるでレバノンのワインのようだ。”と弟子たちにヤハウェのもとへ急いで伝えるようにと記されている。



フェニキア人により古代ギリシャへも伝わる。この頃は水割りにして飲まれ、原酒のまま飲む行為は野蛮とされた。これは当時の上流階級が、ギリシャ北方に住むスラブ系の祖先であるスキタイ人の原酒飲酒の習慣を忌み嫌っていたからだと言われている。現代ギリシャ語でワインをοίνος（「エノロジー（oenology、ワイン醸造学）」の語源）ではなく普通κρασι i（混合）と呼ぶのはこの水割りの習慣の名残である。ワインはそこから地中海沿岸に伝えられ、古代ローマへと伝わり、ローマ帝国の拡大と共にガリアなどの内陸部にも水割り文化と共に伝わっていった。ちなみに当時のワインは、ブドウ果汁が濃縮されかなりの糖分を残している一方、アルコール度数はそれほど高くなく、今日の蒸留酒を飲む時に行うようなアルコール度数を抑えるための水割りではなく、過剰な甘さを抑えるための水割りであった。酒というよりはソフトドリンク、長期保存可能なブドウジュースといった感覚であった。ヨーロッパの水は硬水が多く大変飲み難いものであったので、それを飲みやすくするためにワインは必要不可欠なものであり、その意味では水で割るというよりも、水に添加して飲みやすくする物であった。





ワイン製造の技術が格段の進歩を遂げたのはローマ時代においてとされ、この時代に現在の製法の基礎が確立した。それにより糖分がかなりアルコールに転化され、ワインをストレートで飲む「大酒飲み」が増えていった。

中世ヨーロッパの時代にブドウ栽培とワイン醸造を主導したのは僧院であった。イエス・キリストがワインを指して自分の血と称したことから、ワインはキリスト教の聖餐式において重要な道具となった。ただしこの時代、ワインは儀礼として飲むものとされ、むやみに飲んで酩酊することは罪とされていた。ルネサンスの時代以降、娯楽としての飲酒が発展する。17世紀後半、醸造や保存の技術、また瓶の製造技術が向上し、ワインの生産と流通が飛躍的に拡大した。



パリのワイン食堂 ゲラトマ。