

覚悟が違う 農夫の手から生まれる エネルギーの塊

スロヴェニアってどこ？ なんて言わないで下さいね。「スロヴェニアとスラヴォニアとスロヴァキアの区別もつかない人ばかり」、とアレス・クリスタンチックさんは憤っています。「イギリスのコンクールに出品しても、『スロヴェニア？』どのグループに入れるか。ハンガリーかな」とか言われる。オーストリアならまだ分かるが、ハンガリーとは！」。東欧はまだまだ未知のワイン産地なんです。

でもフリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州のコッリオと言え知らない人がいない。イタリア最高のワイン産地のひとつです。東西に伸びるコッリオの丘はスロヴェニアまで続きます。彼の畑は、そのコッリオ（スロヴェニア語ではブルダ）に位置しています。

そもそも「畑はイタリアよりスロヴェニアのほうが急斜面」。だからブルダのワインは品種を含めてコッリオに似ていますが、もっとキメが細かく、抜けがよく、つまりはより高品質だというのが私の経験からの感想です。実際、彼の造るリポツラ（スロ

生産者インタビュー 6 この親にして、このワインあり。

アレス・クリスタンチックさん

Winery >>> モヴィア

日本ではまだまだ評価されないスロヴェニアのワイン。しかしイタリアワインのファンのあいだでは有名です。ポテンシャル的には、フリウリがさらにおいしくなった感じ。嘘だと思ったら、このワインを飲んでください。スロヴェニアの真打ち、モヴィアがついに日本上陸です！

取材・文/田中克幸 写真/菅野祐二



Profile

「仕事を何より雄弁に語る」と見せてくれた手は、分厚く、大きい「農夫の手」。この顔で私より年下。「これ、本物なんだ」と私の髪の毛を引っ張られました。「生きてきた環境が違う」と。すみません……。



モヴィア
リッポラ 2008

- 生産国・地域: スロヴェニア/ブルダ
- 品種: レプーラ100%
- 輸入元: ノンナ&シティ
- 希望小売価格: 0,000円

茶碗で飲むべきワインです。「祖父は素焼きの器でしか飲まなかった」。遅めの収穫。自然酵母発酵。一年半樽熟成。瓶詰めまで亜硫酸無添加。

ヴェニア語ではレプーラ)も、コッリオにありがちな泥臭さがなく、恐ろしくピュアでいて信じがたく複雑で、エネルギーの塊のようである無為自然の飲みやすさです。

きちんとピオディナミの味がしますし、認証もありますが、絶対に表示しない主義。「シユタイナーはクロアチア人だが、スロヴェニア人の血も入っている。彼の考えはスロヴェニアの伝統的農法に由来しているんだ。私の祖父も牛の角の中に糞を詰めて土に埋めていた」。スロヴェニアの農家にとってピオディナミはむしろ常識。「他人に指図されることじゃない」と。頭でっかちピオやお笑い自然派とは隔絶した次元の、地に足のついたワインなのです。

オーストリア時代からワインを造っている老舗モヴィアですが、ユーゴスラヴィア時代は大変でした。「10 ha 以上の農家

はブルジョワと見なされ全財産没収。うちはラッキーなことに9.5 ha だった。しかし周囲は全員集団農場に所属。それでも独立農家であり続けられたのは、モヴィアのワインの質がよく、身の回りすべてを最高級品のみで固めていたチトー大統領と政府高官用ワインとして買ってもらえたから」。さらに面倒くさいことには彼の畑は半分がイタリア領。軍隊が常駐する国境をいちいち跨いで畑仕事をするのがどれほど大変だったかの話を伝えるだけで、あと1ペーシは必要です。

結論。モヴィアは本物のワインです。歴史が違います。覚悟が違います。そして仕事の質が違います。でも彼の考えと彼のワインを理解する人は少ないようで、インタビュが終わったあと、「君に会えてうれしーい！」とすっかり何度も抱かれました。