

國學院大學學術情報リポジトリ

〔談話室〕 ジョージアワインと葡萄酒色の海

メタデータ	言語: Japanese 出版者: 公開日: 2023-02-05 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 古山, 正人, Furuyama, Masato メールアドレス: 所属:
URL	https://doi.org/10.57529/00000558

ジョーリアワインと葡萄酒色の海

古山正人

O. Murray のシムボシオン研究の集大成である *The Symposion : Drinking Greek Style. Essays on Greek Pleasure 1983-2017*, Oxford, 2018 が刊行された。いずれ書評したいと考える。筆者はマリイの研究に関心を抱き、彼の論文をフォローしながら、シムボシオン研究に手を染め、科研費の支給も受け、関連の論文を何点か書いた。因みに彼には来日のおり、夫人のペネロピと共に、本学で講演してもらった。彼の日本滞在中に 9・11 の世界貿易センタービルなどへのテロ攻撃が起こり、それが今日の世界の混乱の始まりだったことを顧みると、感慨深い。マリイは七頁弱の短い第一章 *The History of Tastes* でジョーリアのアラヴェルディ修道院製のワインに言及している。この文章に接して間もなく、出入りの酒屋さんのチラシにジョーリアワインの広告が載り、早速購入して古代ギリシアのワインに似た製法のワインを味わった。赤と白 (ジョーリア・オレンジ) のいずれも飲んでみたが、私の好みでは白がおいしかった。やや琥珀がかった黄金色で、甘く香るが、甘みはあまり感じられず、すっきりとした渋みが酸味と調和して、飲んだ後も心地よい渋みが残った。マリイの記述によると、ジョーリアワインはクヴェヴリ (qvevri) という、コイル状の粘土で作られた、先端のどがった手作りの大型容器を醸造所の床に首まで埋め、そこに足で踏んだ葡萄液を漉さずに入れて、発酵させる。皮や柄、種などが蓋の役割をし、空気に触れず六カ月ほどの一次発酵が行われる。その後マロラクティック発酵 (リンゴ酸を乳酸と二酸化炭素に分解して減酸する) のために漉して封印する。この製法は前八―七世紀に始まるらしい。ジョーリアワインが世界的に人気になったのは、二〇一三年にクヴェヴリ製法がユネスコの世界無形文化遺産に登録されたことが契機になったことを、酒屋さんに教えてもらった。考古学によって、ジョーリアのワイン造りは新石器時代、前

七千年紀に遡ることが明らかになっている。

古代ギリシアのワイン製造法もクヴェヴリの製造法と同様だったらしく、ピトイ (pithos) あるいはアムフォラ (amphora) と呼ばれる先端のとがった土器で発酵された。ロンゴス『ダフニスとクロエ』第二巻冒頭に、葡萄の収穫と足踏みで桶に果汁を搾り甕に収める様子が描かれている。実をすりつぶすために固い石を用意することに言及があるのに注目したい。タンニンが多く含まれるのはこの所為だろう。古代ギリシアではワインのビンテージはなかった。ヘシオドスの『仕事と日』では夏の農閑期の無上の喜びとして、食後に岩間の日陰で爽やかな西風を顔に受けて、食後に酌むビブロス産の火色の葡萄酒が謳われている。そして澄んだ泉の水三、そこに酒一を注ぐとの言葉もある。

ところで、ワインといえば、ホメロスの「葡萄酒色の海 (oinops pontos)」が思い浮かぶ。しかし、エーゲ海をフェリーで渡った経験からは、葡萄酒色の海という実感は湧かない。古代ギリシア人の色彩感覚が今日の我々のそれと違い、また大分鈍かったにしても、その表現は理解しがたい。岡道男先生は自身の経験と古代ギリシア人の夕刻には船を浜にあげて夜を過ごす沿岸航法とを考え合わせて、「夕日に映える海原を眺めて、夕餉のぶどう酒の連想から、海をぶどう酒に見立てたのであらう」と書いておられた。しかし、oinops pontos はほぼ一四〇箇所に見られるが、ほとんどは特定状況に言及していないことを考えると、そのような解釈に合理性はないだろう。ましてや「休耕田で葡萄酒色の二頭の牛が、心を合わせて組み立て式の犁を曳くよう、角の付け根の辺りには夥しい汗がにじみ出る」(Hom. Ill. 13. 703 松平訳) との表現にいたってはまったく理解できない。一九世紀半ばにホメロスの色彩について論じた Gladstone は暗い色相を曖昧に指し、主要な色どれ一つ指していないと結論する。そして、古註によれば、oinops pontos の表現は、海の暗く深い色を指すか、海の泡立ち、それゆえに白く見える様を指す。マリーは、ジョージアと古代ギリシアのワイン発酵法や、グラッドストンの考察と古註を受けて、エピセットは「泡立つ (foaming)」あるいは「点々とした泡 (foam-lecked)」と訳すべきだとし、二頭の耕牛は鋤き返し時の労苦で鼻孔に泡を立てていると解釈している。興味深い解釈で、筆者はこれに従いたいと思うが、「葡萄酒色の海」も人口に膾炙し、捨てがたい味わいがある。マリーの解釈が広く受け容れられていくには時間がかかるだろう。