

〔研究ノート〕

フランスワインとグローバリゼーション

鈴木 隆 芳

序

去る2018年6月30日（土）に「ワインはなぜわかりにくいのか——グローバリゼーションと産地主義」と銘打った講演を行った。また、講演後には、フランスの代表的な産地のワイン3種¹⁾と、それらに対応する同品種のアメリカ合衆国（カリフォルニア州）、ニュージーランド、オーストラリア産のワインを銘柄を伏せて比較試飲する講座を実施した²⁾。

ここでは本講演の内容を敷衍しつつ、本研究テーマの意義と今後の展望について述べたい。

講演項目

1. 世界と日本とワイン
2. フランスワインのプレゼンス（存在感）
3. ワインにとっての理想郷とは？
4. 新たな敵：資本主義グローバリゼーションの到来
5. グローバリゼーションのさらなる試練——フランス銘醸ワインついに敗れる？！

＊本論の趣旨に沿うよう講演項目の名称を一部変更した。

試飲講座

ワイン6種のブラインド・テイスティング

1. 世界と日本とワイン

日本におけるワインの消費は、1970年代から一貫して増え続け、1972年に人口1人あたり0.08リットルであったのが、2015年では2.98リットルにまで増えている。とりわけ2009年以降は安定して増え続けており、2005年から2015年の10年間で1.6倍に増えている³⁾。そ

1) 今回の試飲では赤ワインに限定し、以下の3地域およびカッコ内の品種を対象とした。ボルドー（カベルネ・ソーヴィニヨン主体）、ブルゴーニュ（ピノ・ノワール）、ローヌ（シラー）。ワインの銘柄については後述。

2) 大隅キャンパスC館31教室。講演会参加者78名、試飲会参加者46名。本学研究支援課集計。

3) 「ワイン参考資料」キリンビール、2017年6月、pp. 1-2。

れに伴って輸入ワインの量も増え続け、2015年では約70%を輸入ワインが占めるようになった。おしなべて言うと、2015年の日本では、一人あたり年間約3リットルのワインを消費し、その内訳は輸入2リットルに対して、国内製造1リットルということになる⁴⁾。

「日本ワイン」とは「国産ブドウのみを原料とし、日本国内で製造された果実酒」であって、濃縮果汁などの海外原料を用いて製造された「国産ワイン」とは区別される。さらに「日本ワイン」については、2018年10月30日に適用された「果実酒等の製法品質表示基準」において所定の条件を満たすことで、ブドウ産地（収穫地）、およびブドウ品種等の表示が可能になった⁵⁾。

一方の輸入ワインについては、日本ではフランスからの輸入ワインが、久しく首位の座を占めてきたが、ここ数年で事態は変化しており、2005年の時点で総輸入量の6.4%（3位）であったチリワインが、2015年には27.80%（1位）にまで増加し、同年フランスの27.76%（2位）を上回り、2018年にはさらにフランスとの差を広げている⁶⁾。

チリワインの輸入量が増えている原因について、東京税関資料「ボトルワインの輸入」は次の3点をあげている。

1. チリ国内の醸造技術が向上し品質が良くなっている。
2. 品質が良いわりに比較的安価に買い求められる。
3. 日チリ経済連携協定（EPA：2007年9月3日発効）により関税が低い⁷⁾。

1 および2 に関するコストパフォーマンスについては、カベルネ・ソーヴィニヨン種のワインをはじめ、すでにチリワインのイメージとして定着した感がある。3の日本・チリ間の日チリ経済連携協定（EPA）とは、関税の漸次削減および撤廃を目指して日本・チリ間で結ばれた協定であり、ワインについては「13年目の初日」すなわち2019年4月1日付けでこの関税は完全に撤廃されることになっている。参考までに述べると、協定発効後11年目2018年4月の時点では、チリワインには「1.2%または125円/Lのいずれか低い税率」が適用されており、これを他国に適用されるWTO協定「15%または125円/Lのいずれか低い税率」と比較した場合には、ボトル1本500円（CIF 価格⁸⁾）で69円の差が生じることになる⁹⁾。

一方で、日本はEUとの交渉においても多項目に渡る関税の削減および撤廃を目指したEPAを締結しており、これは2019年3月の発効が予定されていて、ワインについては発

4) 同資料同項。

5) 「酒のしおり」国税庁、2018年、pp. 63-65。

6) 「ボトルワインの輸入」東京税関、2018年10月24日、p. 3。

7) 同資料同項。

8) CIFとは輸入品について広く用いられ「Cost（価格）」「Insurance（保険）」「Freight（運賃）」から成る価格を意味する。

9) 日本関税協会 web タリフ2018年4月版（<http://www.kanzei.or.jp/statistical/tariff/top/index/j>）を参照しつつ鈴木が算出。

効と同時の関税撤廃が決まっている¹⁰⁾。つまりこれ以降は欧州産ワインとチリワインの間では関税面においての差がなくなるのだ。

2. フランスワインのプレゼンス（存在感）

2017年時点での輸入ワインにおけるチリワインの構成比は全体の31%（55,519キロリットル）を占め、2位のフランスワインは25.4%（45,523キロリットル）である。一方、両国を金額ベースで比較すると、フランスは42.4%（463億円）で首位となり、2位のチリ16.4%（178億円）との間には依然として大きな差がある¹¹⁾。2013年以来フランスワインの輸入量は漸減し、それに付随して全体に占める輸入額も減ってはいるが、目下のところは、コストパフォーマンスのチリ、高級志向のフランスと見ておいて良いであろう。

フランスワインは世界市場においても同様の商品特性を呈している。フランスは生産量においてイタリア、スペインとともに世界の3大ワイン生産国であり、いずれかがその年の1位の生産量を誇ってきた。国際ぶどう・ぶどう酒機構の資料によると、2017年にはフランスは、生産量においてスペイン、イタリアに次いで3位になることが予想されているが¹²⁾、一方、同三国を輸出価格ベースで比較した場合には、フランスの89.89億ユーロに対して、2位イタリア58.73億ユーロ、3位スペイン28.14億ユーロと、フランスが2位以下を大きく離していることがわかる¹³⁾。

フランスワインには、従来から高級品のイメージが伴うが、それはこうした種々のデータが示すところでもある。さて、フランスワインは、なぜこうした特質を持つに至ったのであろうか。その価値の由来について考えてみたいというのが、講演および本論の動機である。

3. ワインにとっての理想郷とは？

漫画『神の雫』第4巻では、価格帯の異なる3種のワインで、フランス対イタリアの勝負が繰り広げられる。主人公の神崎 雫と、とある因縁からフランスワインを憎み、イタリアワインを偏愛するようになった職場先輩の本間長介の各々が用意したワインを社の同僚らが飲み比べ、フランス、イタリアのいずれを良しとしたかによって勝敗を決するという対決である。勝負は拮抗し、イタリアワインも善戦する中、神崎の用意したフランスワインに心を動かされた本間みずからがフランスに一票を投じ、結果フランスワインが僅差で勝利する。この対決を通して二人は打ち解け、以後、本間は神崎の良き理解者となって

10) 「日 EU 経済連携協定 (EPA) ファクトシート」外務省経済局, 2017年12月15日, p. 5. なお, 日 EU 経済連携協定 (EPA) は, 2017年12月8日に交渉妥結, 2018年7月17日に署名。

11) 東京税関資料 (前掲), p. 3.

12) *Éléments de conjecture mondiale* (avril 2018), Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV), p. 7.

13) 同資料, p. 12-13. 同資料 (p. 13) によると, ワインの輸入について日本は量ベースで世界10位 (26万キロリットル), 価格ベースでは6位 (13.88億ユーロ) となっており, 前年2016年との比較では, 量はマイナス1万キロリットルと微減しているが, 価格は4.5億ユーロ増加している。

いく。

この対決の終盤、ワインに精通した一人の淑女が現れ試飲をともにする。そこで彼女は次のような講評を述べる。

そうね、イタリアワインは確かに素晴らしかった。ただ、たて続けに飲んだわたしにはイタリアワインがどれも同じ方向を見ているように思えたわ。そう、イタリアの風土や料理を思い浮かべるとわかるけど、どれも濃厚でパワーがあって、そして飲みやすく陽性のワインばかり揃ってる。それに対してフランスのワイン、中でも、最初のスパイシーでアタッキーなローヌ、続いて哲学者のように複雑で静かなブルゴーニュ・ワイン、そして最後が陰と陽を併せ持ち、素晴らしい変化を楽しめるボルドーの王道ワイン。まるでワインのフルコースのようだったわ¹⁴⁾。(下線、鈴木)

「どれも同じ方向を見ている」「陽性のワインばかり揃ってる」と形容されるイタリアワインに対して「まるでワインのフルコース」と変化や多様性を賞賛されるフランスワイン。これは、フランスワインについて広く共有されているイメージを巧みな喩えで描写した好例である。ところで、こうしたフランスワインの特質とは何に由来するのであろう。

この問いに対する答えとして、最も頻繁に言及されるのがテロワール *terroir* である。*terre*「土地」、*territoire*「領土」と同じくラテン語 *territorium* を起源とする仏語テロワールは、*territoire* が政治的観点からの所有空間を意味するのに対し、農業的観点、すなわち土壌、気候、日照といった複合的な諸条件から成る土地空間を意味する語彙である¹⁵⁾。

フランスのワイン産地の気候は、海洋性気候（ボルドー）、半大陸性気候（ブルゴーニュ）、地中海性気候（ローヌ南部）と多様性に富み、そこに白亜、粘土、砂利、小石といった土壌特性、さらには河川や風による地勢が加わり、その結果、各々の産地が「唯一無二のテロワール」を形成することになる¹⁶⁾。

かりにフランスワインの優位性が、こうしたテロワールに全面的に由来するなら、フランス以外の国がフランスと同じようなワインを造ることや、それに勝るワインを造ることは原理上できないことになる。『ワインの世界史』の著者ジャン＝ロベール・ピットは、テロワールについての対照的な二つの立場を自らの著書で紹介している。

1. 特級銘柄のワインの醸造において土地が果たす役割は、芸術作品の制作における素材のそれをほとんど超えることはない。(ロジェ・ディオン)
2. ある高級ワインをつくる場合、厳密には一人の栽培者に帰せられるべき功績が、

14) 亜樹直原作・オキモト・シュウ作画『神の雫』4巻、講談社、2005年、pp.138-139。引用に際しては、吹き出し中の台詞を編集した。

15) ジャン＝ロベール・ピット『ワインの世界史』幸田礼雅訳、原書房、2012年、p.266。本頁を参照しつつ、本文については鈴木が執筆した。

16) 『日本ソムリエ協会教本』2018年版、日本ソムリエ協会、p.278。

全体の10%を超えることはありません。(ジャック・ド・ランヴェルサン)¹⁷⁾

一見、両者の立場は正反対であるかのように見えるが、そう見えるのは、テロワールという語の意味の重層性が故である。ブルゴーニュ地方コート・ド・ニュイ地区を例にとると、ここではブドウ畑の細分化が著しく進んでおり、区画ごとに特級、1級、その他といった厳密な格付けがある。この格付けは、栽培者がいかに励もうとも格付けを定めた法が変わらない限り変ることはない。そうした意味において栽培者の功績は極めて限定的なものに留まる。また、格付けの異なる区画どうしが小道ひとつ隔てて隣合うことも頻繁であり、それら二つの区画の格の違いを自然条件の違いに全面的に帰すことには無理がある。

したがって、テロワールとは、むしろ、栽培や醸造の段階において後天的にワインの商品価値を高めるための作業を後押しする動機と考えた方が良い。「特級」の区画で穫れたブドウしか「特級ワイン」を名乗れないのなら、この区画のブドウを醸造する場合には、醸造期間を長くとり、さらには新樽での醸造比率を上げるなど手間とコストかけ、より凝縮感や風味の強いワインを造るとするだろう。つまり、テロワールの価値は人為的かつ事後的に形成されるのである。生来の「素材」じたいに美質がないとは言わない。ただ、実のところは「素材」の出自の高貴さを再生産し、格差を拡大するしくみこそがものを言うのである。

ロジェ・ディオンの『フランスワイン文化史全書——ぶどう畑とワインの歴史』¹⁸⁾は、主に産業革命以前の時代を扱いながらも、現代に至るフランスのワイン産地の成立事情について理にかなった考察を行っている。ディオンは言う。本来ブドウは地中海性気候に適した植物であり、ボルドー、ブルゴーニュ、シャンパーニュのいずれもが、ブドウ栽培に最適の地とはとても言えない。それにもかかわらず、この三地方がワインの商品価値において他の産地より優位にあるのは、自然条件によるものではなく、それぞれ特有の史的経緯があったが故である。ボルドーの気象条件や土壌といったテロワールをどれほど詳細に調べ上げたところで、ボルドーワインが成功した理由を明らかにすることはできないであろう。肝要なのは、ボルドーが隣接地域との死活を賭けた競合にいかに関り勝ったのか、その経緯を明らかにすることだ。ディオンの著作にはそうした人為の所産に重きを置こうとする一貫した姿勢が見て取れる。

一方で、今日の世界において、チリ等のワイン新興国が世界市場で成功するにあたっては、欧米の大手資本の参入が大きな要因になっており、そうした現状を直視しないまま、一国のワインを取り上げ、あたかもそれを個有の文化であるように喧伝するのは確かにナイーブな物の見方である。グローバル化した資本による均質化や標準化の問題が軽視できないことも事実である。ただ、それでも気候や土壌といった地理上の特性に加えて、人件費や労働条件、さらには関税や市場の状態といった政治経済に関すること、さらには人々

17) ジャン＝ロベール・ピット (前掲), pp. 266-267.

18) ロジェ・ディオン『フランスワイン文化史全書——ぶどう畑とワインの歴史』福田育弘他訳、国書刊行会、2001年。

の気質に至るまで、そうした様々な諸要因が複雑に作用した結果としてワインの個性が生じていることもまた事実である。ディオンの自身が豊富な資料から再現したのも、そうした当時のフランスの状況全般であったと言えよう。ならば、かつてフランスで起こっていたことの総体がフランスの「テロワール」を形成に参加したように、新興国をとりまく現在の諸事象が化学反応を起こし、近い将来、新興国に唯一無二のテロワールをもたらす可能性を考えても良いだろう。

4. 新たな敵：資本主義グローバリゼーションの到来

近代以降のフランスワインにとって幸運だったことは、国外の買い手に恵まれたことである。様々な紆余曲折があったとはいえ、オランダ、英国、米国といった歴史上のある時期に覇権国家となった相手にフランスはワインを売ることができた。ただ、そうした買い手は、強大であるだけにフランスのワイン事情を様々に変容させた。彼らは無口でお人好しなカモではなく、毒にも薬にもなる注文の多い客だったのだ。

『近代世界システム』の著者ウォーラスティンは、覇権国家となった中核地域が成功するためには「自らの製品を周辺の産出する原・材料と交換¹⁹⁾」することが不可欠であり、それに加えて「輸入原・材料の価格を低く抑えておける政治的・経済的能力」が必要であると説く。事実、オランダはフランスの大西洋岸のワイン産地に対してそうした姿勢で臨んでいる。安価な甘口白ワインを大量に作らせ、余剰は蒸留して船で輸送し、本国では他のワインと混ぜて売った。ディオンの紹介する1877年のギュイヨ博士の調査によると、オランダと取引をしていたロワール川下流地域で主に栽培されていたブドウであるグロ・プラン種は、生産高5000～6000リットル/ha・ワイン価格8フラン/100リットルであるのに対して、やや内陸にあって便の悪いアンジュー地域で栽培されるピノ種は生産高1500～2000リットル/ha・ワイン価格30～40フラン/100リットルであったという²⁰⁾。地理的にオランダと取引できる大西洋に面した地域では、こうして安いワインが大量に作られるようになり²¹⁾、ボルドー地方においてもオランダ人が求めた白ワインの生産量が増え、大幅に赤を上回るようになった²²⁾。

次に、英国とフランス、とりわけボルドーとの関係で見ると、1852年に始まる第二帝政期のフランスは鉄道敷設やナポレオン3世による雇用創出策などもあって目覚ましい経済発展を遂げるが、そこでワインにとって契機となった二つの大きな出来事は1855年のパリ万国博覧会における格付けと1860年の英仏通商条約である。ヒュー・ジョンソンは自らの著

19) I. ウォーラスティン『近代世界システム』(I) 川北稔訳、名古屋大学出版会、2013年、p. 222。

20) デイオン（前掲）、p. 421。

21) とはいえ、グロ・プラン種のワインがなくなってしまったわけではない。一昨年パリに滞在していた時に、スーパーで2ユーロ前後のを見かけたので買って飲んでみたが、爽やかな果実味に好感が持て、日頃の食事と共に飲むには申し分ないと感じた。グロ・プランは現在でもユニ・プランに次いでコニャックやアルマニャックなどの蒸留酒の原料である。

22) デイオンの紹介する資料（前掲書 p. 470）によると、1738－40年にかけて、輸出力において白ワイン26800トノー、赤ワイン2700トノーであったという。1トノーは900リットル。

書『ワイン物語』で当時の状況について述べている。

歴史上、ボルドーにとって最も重要だったのは、1860年の英仏通商条約だった。これが直接、〔中略〕ほぼ二世紀にわたるフランス・ワインに対する差別待遇を終わらせることになった。突然、イギリスに入るフランスのテーブル・ワインの関税は、1815年の20分の1になった。〔中略〕1860年から73年までの間に、イギリスのフランス・ワインの輸入量は8倍にも増加した²³⁾。

こうした社会情勢に加え、当時流行したブドウの病気うどんこ病は、大量の安価なワインを産出していたブドウ樹を淘汰し、採算に見合わない畑には再びブドウ樹が植え直されることはなかった。「フランス中のブドウが枯れると、赤ワインの値段はポムロール²⁴⁾が白ワインの伝統を捨ててほどにまで上がった²⁵⁾。」

また、1855年の第二回パリ万国博覧会におけるメドックおよびソーテルヌ地区の格付けは、ボルドーワインにさらなる高級品のイメージを付与することになる²⁶⁾。メドック地区では、当時の仲買人の取引価格によって61シャトーが1級～5級までに格付けされた²⁷⁾。この格付けの変更の可能性について、英国人ワイン愛好家のチャールズ・コックスは当時こう述べている。

こうした格付けは、メドック地域での買付け価格にもとづいている。これは1855年に招集された仲買人らの個人的な評価ではなく、幾年にも渡って主要な銘柄が獲得してきた価格の平均を長期に渡って観察し算定した結果導かれたものである。〔中略〕

これら格付けは、あらゆる人為的制度と同様に、時を経て、機が熟せば改変されるべきものである。各銘柄は、所有者が交代することで、生まれ変わることもある。熱意に乏しく、資金繰りにも苦しむ所有者にぞんざいに扱われてきた銘柄が、裕福で情熱もある才人の手に渡することで、以前を上回る製品を産むこともありうる²⁸⁾。(下線、鈴木)

コックス自身は、時々の評価に応じた見直しの必要性を主張しているが、しかし実際の

23) ヒュー・ジョンソン『ワイン物語』(下) 小林章夫訳、平凡社、2008年、p. 164.

24) 現在のポムロール地区は赤ワインの銘醸地である。

25) 同書、p. 167.

26) ボルドーの格付けは、この1855年に始めて行われたわけではなく、この以前と以後にも多くの格付けが行われている。ただ、そうした中で1855年の格付けだけが、ほぼ当時のまま今日まで存続していることの意義は大きい。格付けの事情については、Dewey Markham, Jr. による *1855 Histoire d'un Classement* (Édition Féret, 1997) が詳しく、同書 pp. 225-332 には1855年以前と以後の格付けの数々のリストが掲載されている。

27) 例外として1級のシャトー・オー・ブリオンはペサック・レオニャン地区に属する。

28) CH. Cocks, *Bordeaux et ses vins classés par ordre de mérite*, édition Féret et Fils, 1868 (1987), p. 90.

ところ、この格付けはごく一部の例外を除いて今日に至るまで160年間以上も変更されていない²⁹⁾。

テロワール主義が出自の格差を拡大するのと同じように、シャトーの序列化も生まれの高貴さを担保する装置となった。格付けは、一方では、ワインの市場価値を総じて高めることに貢献したが、そのもう一方で、ワイン本来の質についての議論を遠ざける結果となってしまった。なにかがおかしい。ワインの優劣は、出自や価格ではなく、味によって決めるべきではないのか。フランスワインが経験するさらなる試練は、そうしたフランクな抗議の声を体現する人物らによってもたらされるのである。

5. グローバリゼーションのさらなる試練——フランス銘醸ワインついに敗れる？！

フランスで作られるワインが、フランスワインとしての自らの素性を意識するようになるのは、フランスワインが世界商品として流通した時ではない。グローバルな市場で成功を収めている間は、自らの個性やアイデンティティへの固執など不要である。フランスワインがそんな余裕を謳歌できた時代は、1970年に始まるワイン界におけるグローバリズムによって終焉を迎える。フランスワインの威光には目もくれず、ただワインの「味」を予断なく見極めようとする野心がフランスワインを襲うのだ。

1976年5月24日にパリ・インターコンティネンタルホテルで開催された試飲会は、そうした状況を象徴的に物語る出来事として語り継がれている。後に「パリスの審判」と呼ばれるようになったこの試飲会は、パリでワイン店を営む英国人スティーヴン・スパリュアと米国人パトリシア・ギャラガーによって企画された。そこにはフランスの歴史ある銘醸ワインと、カリフォルニアの設立間もないワイナリー産のワインが用意され、その内訳は白赤それぞれ10本ずつ、6本はカリフォルニア、4本はフランスであった。当時、カリフォルニアで質の高いワインが作られていることは英国の少数の評論家³⁰⁾のみの知るところで、主催者本人のスパリュアでさえも、カリフォルニアが勝つとは思っていなかった。カリフォルニア6本、フランス4本という本数の違いは、フランスが圧勝する中で、カリフォルニア産ワインにせめて健闘してもらいたいという願いがあつての配慮だという³¹⁾。銘柄を隠して飲み比べるブラインド・テイスティングを行う審査員は「一人を除き、有名人で、業界の尊敬を集めている」9人のフランス人³²⁾であった。

結果は予想に反して、白赤ともカリフォルニアワインが1位になった。試飲会2週間後

29) ボルドーの格付けの経緯については、ジルベール・ガリエによる『ワインの文化史』（八木尚子訳、筑摩書房、2004年、pp. 239-248.）を主に参照した。

30) ロバート・G・モンダヴィによる序文、ジョージ・M・テイバー著『パリスの審判：カリフォルニア・ワイン VS. フランス・ワイン』葉山孝太郎・山本侑貴子訳、日経 BP 社、2007年、p. 3. 「カリフォルニアの現状をきちんと把握している」人物として言及されているのはヒュー・ジョンソン、マイケル・ブロードベント、ハリー・ウォーの3名。

31) 試飲会の経緯については、ジョージ・M・テイバーの著作（前掲）を通して参照したが、なかでも第3部「パリスの審判」（pp. 211-288）を主として参照した。

32) 同書、p. 219-222 に人物のプロフィールが掲載されている。

6月7日のタイム誌にこの試飲会の記事が掲載された。「アメリカのマスコミは、パリ試飲会の結果に大満足したが、フランスのマスコミはしばらく完全無視の姿勢を取った³³⁾。」

取材したタイム誌のジョージ・M・テイバーは、この試飲会がそれまでの「二つの固定概念」を打ち砕いたと言う。

1. 優れたワインはフランスの「神聖なテロワール」だけではなく、いろいろな場所で行える。
2. 優れたワインを作る上では「長老の知恵」は必要ではなく、醸造方式を分析し、研究することで高品質のワインを短期間に作れる³⁴⁾。

テロワールと伝統は、新興国がどうしても太刀打ちできない要素であったが、そのオーラを失ったフランスワインは、今や、真似たり、超えたりできるものになった。試飲会のワインの原料である白のシャルドネ種、赤のカベルネ・ソーヴィニヨン種はフランス原産ではあるが、世界のワイン生産国で広く栽培されており、さらに現在では、遺伝情報を管理したクローン苗を用いることで、まったく同じブドウを栽培することもできる。ワインを造る営みが、栽培方法と醸造技術というグローバルに共有できるテクノロジーに還元されたことで、フランスワインは、他の商品一般と同じくコストパフォーマンスをめぐる競争に曝されるようになったのだ。

ワインは厄介な飲み物である。質と値段の折り合うところがこれほど曖昧な商品は稀であろう。高いワインを買って不味かったとしても、一消費者にとっては笑い話で済むが、ワインを多く買い付ける業者にとってはたまったものではない。1978年に小売業者向けのニュースレターの発行を始めたロバート・パーカー Jr. は、だれにでもわかる方法でワインを評価した。客も卸売業者も生産者も同じ基準でワインを評価する——彼が考案したのはそんなシンプルな評価法であった。パーカーがワインの講評に添える100点法での採点は、今でもワインの売買に最も強い影響力を持っている。パーカーが名を上げたきっかけのひとつは、1982年のボルドーワインをめぐる論争である。「酸がいつもよりやや低く」「大柄で果実味たっぷりのカリフォルニア産カベルネ・ソーヴィニオンを連想」させる82年のボルドーワインは、ボルドー標準の味わいとは異なり、それゆれ論敵の評判は芳しくなかったが、しかし、パーカーはこの年のボルドーが近々値上がりすることを疑わず「買えるだけ買っておくべきだ³⁵⁾」と主張した。パーカー著『ボルドー』第1版で96点の付いたシャトー・マルゴー1982年の記述にはこうある。

この年、ボルドー関係者の間で「1982年マルゴーは致命的」という噂が流れました。

33) 同書, p. 298.

34) 同書, p. 316.

35) エリン・マッコイ『ワインの帝王ロバート・パーカー』立花峰・立花洋太訳, 白水社, 2006年, p. 152. 以下、パーカーについては本書を主に参照した。

発酵が止まり再発酵できなくなったとか、ブドウが熟し過ぎた等という内容の噂でした。ボルドーでは、完璧を期して、品質を少しでも下げようなブドウやワインを切り捨てる事を惜しまないオーナーに対する嫉妬が少なくないのです。1982年のマルゴーは、厳格な選別過程をくぐり抜けた神聖なワインです³⁶⁾。

「パーカーポイントの高いワインが欲しい」、という注文がフランスの生産者に入るようになると、彼らもパーカーを軽んずることができなくなる。彼の好むとされる、色の濃く、果実味豊富なワインが、多く作られるようになったとも言われている³⁷⁾。一方で、パーカーの採点方式には多くの批判が寄せられた。伝統ある生産者からすれば、パーカーに低い点数を付けられることは堪え難い屈辱であったのだ³⁸⁾。だが、しだいにパーカーが名声を博すにつれ、彼が瓶詰め前の樽から試飲した際の得点が、ワインの価格を大きく左右するようになり、先物取引にあたっては、パーカーの試飲がないと価格が決まらないという事態が生じるようになった³⁹⁾。今では「パーカーポイントの高いワインを購入せよ⁴⁰⁾」というのがワイン投資の鉄則である。

一方で、パーカーの「容赦ない」採点によって始めて注目されるようになった生産者も数多くいる。一昨年に私がローヌ地方を旅行した折り、とあるワイナリーで試飲していると⁴¹⁾、パーカーと当主が共に写っている写真が掛けてあるのが目に入った。ボルドーやブルゴーニュほどには知名度の高くないこの地方の生産者には、パーカーは少なくとも憎まれてはいないようだ⁴²⁾。

結び

パリ試飲会やパーカーによる採点法は、新参者にとってアクセス困難なテロワールや伝統といった文化資本のヴェールを剥ぎ取り、ワインを直視しようとする試みであったが、しかし、こうした素朴なグローバリズムも、また新たなフェティシズムを生み出した。一方、そうしたイメージや、ことによると虚像にしか過ぎないものがワインという商品の価

36) ロバート・パーカー Jr.『ボルドー』第1版, 1989年, p. 189.

37) パーカー自身はこの事実を認めていない。「大げさで、樽香が強く、果実味たっぷりのワインばかりを評価すると言われているよ。アメリカ人的な野蛮な好みに、人々を感化しているとも。だけどそれは大嘘なんだ。だって私はフランスびいきなんだから。フランスワインはそもそもエレガントじゃないか。」(マッコイ (前掲), p. 386)

38) マッコイ (前掲, pp. 232-233) が紹介するエピソードによると、その年、パーカーは、低い点数をつけたシャトー・シュヴァル・ブランの当主に犬をけしかけられたという。

39) マッコイ (前掲), p. 234.

40) 山本昭彦『ボルドー・バブル崩壊：高騰する液体資産の行方』講談社, 2009年, p. 35.

41) 本文中で言及したのはシャトヌフ・デュ・パップの生産者ドメヌ・ピエール・ユセリオ・エ・フィス。

42) パーカーはローヌワインと相性が良いようだ。マッコイの伝記 (前掲, p. 193) によると、1980年代の終わりまでにパーカーが100点を付けたワインは19銘柄あり、そのうちローヌ地方が最多の9銘柄、うち同地方の生産者ギガルが7銘柄を占めるという。

値を担ってきたのも事実である。いかに栽培方法や醸造技術が均質化しようとも、テロワールや、それに由来する個々のワインの美質について語ることを人は止めないだろう。ワインは飲まなければわからないと言われる。もっともな話だ。しかし、飲んでもわからないのがワインなのだ。そうした中で私にできることはそう多くはないであろう。ただ、それでもこの幻想を賦活する主の正体を暴きたいと思っている。

試飲講座

試飲講座では試飲方法を簡単に説明した後に6種のワインを銘柄を伏せて試飲した。同一品種のワインでフランスと新興国のうち、どちらのワインが好ましいのかを受講者に尋ねた。ワインの銘柄および回答は以下である。

【ワイン銘柄】

①&②, ③&④, ⑤&⑥の各々が同一品種のペアを成している。

- ① フランス, ブルゴーニュ地方, ブシャール・ペール・エ・フィス, 2015年, ブドウ品種: ピノ・ノワール100%
- ② ニューージーランド, ホークス・ベイ, シレーニ・エステート, セラー・セレクション, 2017年, ブドウ品種: ピノ・ノワール100%
- ③ フランス, ボルドー地方, ル・オーメドック・ド・ジスクール, 2012年, ブドウ品種: カベルネ・ソーヴィニヨン50%・メルロ50%⁴³⁾
- ④ 米合衆国, カリフォルニア州, ロバート・モンダヴィ, プライベート・セレクション, 2016年, ブドウ品種: カベルネ・ソーヴィニヨン100%
- ⑤ フランス, ローヌ地方, シャトー・ド・サンコム, 2016年, ブドウ品種: シラー100%
- ⑥ オーストラリア, バロッサ・ヴァレー, グラント・バージ, 2016年, ブドウ品種: シラーズ100%

ワインの価格はいずれも2000~3000円。

【回答】注: 表中①はワイン銘柄①と対応する。②以下も同様。

	ピノ・ノワール	カベルネ・ソーヴィニヨン	シラー (ズ) ⁴⁴⁾
フランス	① 14 ブルゴーニュ	③ 15 ボルドー	⑤ 13 ローヌ
新興国	② 21 ニューージーランド	④ 23 カリフォルニア	⑥ 21 オーストラリア
甲乙つけがたい	4	2	6

(対象人数40名)

43) ボルドーメドック地区のワインは単一品種のものは稀であることから、この地区によく見られるメルロ種とのブレンドを用いた。

44) シラー種(仏語 syrah)は、英語圏ではシラーズ(shiraz)と呼ばれる。

初心者向けの講座であることを募集チラシに記したこともあったためか、ブラインド・テイスティングは初めての受講者がほとんどであったようだ。ワインに親しむにつれて、味覚の感受性が変化するのはもちろんだが、今回はつては、設備上の制約もあり、第一印象の好みを重視した。

結果には少なからず驚かされた。いずれの品種においても新興国のワインがフランスを上回ったのである。今回用意したワインが、当該地方やその国の特徴を忠実に表す最適のワインなどと言うつもりはなく、またこうした結果も相対的な判断を示した一例であろう。ただ一方で、同価格帯の同品種における新興国の「とっつきやすさ」については、ある程度示すことができたように思う。

引用および参照した文献・資料

- ・「ワイン参考資料」キリンビール，2017年6月。
- ・「酒のしおり」国税庁，2018年。
- ・「ボトルワインの輸入」東京税関，2018年10月24日。
- ・日本関税協会 web タリフ2018年4月版 (<http://www.kanzei.or.jp/statistical/tariff/top/index/j>)。
- ・「日 EU 経済連携協定 (EPA) ファクトシート」外務省経済局，2017年12月15日。
- ・Éléments de conjecture mondiale (avril 2018), Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV)。
- ・亜樹直原作・オキモト・シュウ作画『神の雫』4巻，講談社，2005年。
- ・ジャン＝ロベール・ピット『ワインの世界史』幸田礼雅訳，原書房，2012年。
- ・『日本ソムリエ協会教本』2018年版，日本ソムリエ協会，2018年。
- ・ロジェ・ディオン『フランスワイン文化史全書——ぶどう畑とワインの歴史』福田育弘他訳，国書刊行会，2001年。
- ・I. ウォーラーステイン『近代世界システム』(I) 川北稔訳，名古屋大学出版会，2013年。
- ・ヒュー・ジョンソン『ワイン物語』小林章夫訳，平凡社，2008年。
- ・Dewey Markham, Jr., 1855 *Histoire d'un Classement*, Édition Féret, 1997。
- ・CH. Cocks, *Bordeaux et ses vins classés par ordre de mérite*, Édition Féret et Fils, 1868 (1987)。
- ・ジルベール・ガリエ『ワインの文化史』八木尚子訳，筑摩書房，2004年。
- ・ジョージ・M・テイバー著『パリスの審判：カリフォルニア・ワイン VS. フランス・ワイン』葉山孝太郎・山本侑貴子訳，日経 BP 社，2007年。
- ・エリン・マッコイ『ワインの帝王ロバート・パーカー』立花峰・立花洋太訳，白水社，2006年。
- ・山本昭彦『ボルドー・バブル崩壊：高騰する液体資産の行方』講談社，2009年。

謝辞

講演の実施にあたっては、地域活性化支援センターの柏原誠先生，および研究支援課職員の皆さまにご支援頂きました。試飲講座では、日本ソムリエ協会ワインエキスパートの資格をお持ちの本学職員後藤健治さま，定食屋「はこんち」店主木本葉子さま，日本ソムリエ協会ワインエキスパートの長嶺啓子さまに試飲アドバイザーを務めて頂きました。また，ゼミナールの学生の皆さんには試飲講座の準備，および試飲結果の集計を手伝って頂きました。この場をか

りてお礼を申し上げます。ありがとうございました。