

## 監訳者まえがき

ジャンシス・ロビンソン、ジュリア・ハーディング、ホセ・ヴィアモーズの3氏による「*Wine Grapes*」の日本語版を、翻訳者の北山雅彦先生、北山薫先生と完成させることができ、喜びに堪えません。

この本では、1,368 品種ものワイン用ブドウについて、その由来から、栽培特性、産地やワインの特徴、推奨される生産者まで紹介されています。膨大な情報量ですが、その収集に協力した、日本の大橋健一氏、平山繁之氏を含む世界中の専門家の名前が謝辞に掲げられており、光栄なことに私の名前もそのリストに入らせていただいています。

ブドウには非常に多くの品種がありますが、カベルネやメルロー、シャルドネ、ソーヴィニオン・ブランといった国際品種が文字どおり世界中に広まり、ヨーロッパ各地の伝統的なワイン産地の在来品種が植え替えられていったため、多くの在来品種が失われようとしています。現在は在来品種を見直そう、という動きが各地で広まっており、この本にも「絶滅の危機から救済された」と紹介されている品種が多くあります。ブドウは接ぎ木や挿木で殖やされ、種子で残すことができませんから、一度失われてしまった品種は二度と取り戻すことができません。地域の伝統や文化であるとともに、貴重な遺伝資源でもある在来ブドウ品種を守ろうとする人々の情熱に支えられた、ほんの数ヘクタール、場合によっては1ヘクタール以下の栽培面積しかない品種を含めた1,368 品種です。中には「平凡なワインにしかない」と酷評されている品種もあるのですが、そうした品種も含めて世界のブドウ品種を網羅した、と言えるのでしょうか。日本にはこれまで紹介されることが少なかった、バルカン半島、東ヨーロッパや旧ソビエト連邦の国々の品種もたくさん掲載されています。これから日本にも益々多様な品種のワインが紹介されると思われませんが、この本が日本語で読んでいただけるようになったことの意義は大きいと感じています。

一方、育種された品種も丁寧に紹介されています。ミュラー・トゥルガウやレгентのような広く栽培されるようになった品種はもちろんですが、ヨーロッパではあまり評判が良くなかったフレンチ・ハイブリッドから新しくEU諸国や東ヨーロッパ等で育種された品種、アメリカ系とされる品種まで、まだ試験段階の品種を含めてその親品種や特徴が正確に記載されています。現在、地球温暖化に対応し、地球と人にやさしいブドウ栽培を目的に、耐病性と品質の両立を目指したブドウの育種がヨーロッパを含めた世界中で行われており、その面からも貴重な資料と言えます。なお、日本の品種としては、甲州、竜眼、ヤマブドウに加え、日本で育種されたマスカット・ベリー A とブラック・クイーンが紹介されています。

もう一つ、この本の大きな特徴は、最新のDNA解析の研究成果が各品種で紹介されていることです。カベルネ・ソーヴィニオンはカベルネ・フランとソーヴィニオン・ブランが自然交配して生まれたことがDNA解析によって明らかになった、と報告されたのが1997年でした。その後、多くの品種の親子関係等が次々と明らかにされてきました。シャルドネとガメイが兄弟にあたる、とは誰も想像していなかったのではないのでしょうか？ アメリカのジンファンデルのルーツを探る研究は、わくわくする冒険物語のようでした。また、DNA解析の結果、別名と推定されていた多くの品種の真偽が確認され、血縁関係にある品種が多いかどうかで、その品種の故郷も推定できるようになりました。ブドウのDNA解析の専門家、ホセ・ヴィアモーズ博士による最新の情報が、分かりやすい系統図とともに紹介されています。

一方、その品種名がいつから使われていたのかを示す、古文書の中に残された記録の紹介や、その品種名が何に由来するのか、どのようにヨーロッパの他の地域や新大陸に伝わったのか、といった歴史的な記載も豊富です。

このように、本書の内容は、地理、歴史からDNA解析、栽培、醸造、品質評価まで多岐に渡るため、翻訳者の両北山先生とは、頭を悩ませながら作業を進めました。特に、ワインの特徴の表現や、病気の名前、地名や品種名の読み方については、謝辞に記した多くの方々のご協力を得て完成させることができました。本書をワインの製造、流通・販売、サービスに携わるプロフェッショナルや愛好家の皆様に参考としていただけることを、心から願っております。

2019年6月

独立行政法人酒類総合研究所  
後藤奈美

## 訳者まえがき

デッキにおいた鉢植えのサンジョベーゼやカベルネ・ソーヴィニヨンの樹に今年もついた、小さなかawaii っぱみを見ながらこの原稿を書いています。本書の翻訳は、当初の想像をはるかに超える多くのエネルギーを要するものでした。本書がカバーする内容は生物学、生化学や農学の範疇にとどまらず、ワインのテイastingに関わる知識はもとより歴史学や文学など多岐にわたります。まさにヨーロッパ文化の集大成の一つの書と言っても過言ではないと思います。時に饒舌で難解な表現に苦勞しながらも読み進めるうちに内容が理解できると、とにかく全てが興味深いものです。読んでいて疑問が生じたら世界中の方々に私の疑問を投げかけ、ご助言をいただきました。私にとって本書は知の冒険の書でした。

海外を旅する機会があるといつの頃からか必ず最寄りのワイナリーに立ち寄っていたことを、本書の中で懐かしい国名や地名を見つけた時に思い出しました。「ハンガリー、トカイの青い空、白い雲はいまそこにあるだろうか」。「夕暮れの頃、バケットを片手に家路を急ぐ人々の姿を今もフランス、モンペリエのワイナリーから見るができるだろうか」。記憶とともにこうした思いが次々と浮かんできました。本書は私にとって過去の記憶をめぐる旅のガイドブックでもありました。

私の家のすぐ近くにも本書が推奨するワイナリーがあります。本書の中で同社が掲載されていることを教えてあげると、翌週には早々と、同社のテイastingのためのカウンターの端に本書が置かれていました。家族や親戚数名だけで運営している小さなワイナリーです。ヨーロッパやアメリカ西海岸などに見られる巨大なワイナリーとは比較にならない規模のこぢんまりとしたワイナリーで、同社が作るワインは全てが地元だけで消費されています。栽培される品種の全てがヨーロッパでは高品質ワインの原料としては認められない交雑品種です。それでも楽しそうにワイン作りに励んでいます。収穫の時期がくると近所の人たちが手伝いにやってきます。毎年集まってくるメンバーはほぼ固定されていて、私もその一人です。「1年ぶりだね、元気だった」とお互いに声をかけあう姿。そうした人々の姿を目にすると、自分たちが置かれている環境の中でしっかりと生きている人々の姿に共感を覚えます。とてもささやかな風景ですが、そこにはひとりひとりの確かな現実の日々のくらしが感じられます。

本書の翻訳中にルーマニア共和国を訪問する機会がありました。本書に記載の内容についてメールを通じて様々なご助言をいただいていた現地の方々と実際にお会いしてお話しさせていただく機会が持てました。たとえばかつて大臣を務められ、現在はご自身のワイナリーのオーナーである方にとって本書は愛読書だそうので、この分厚い本書に書かれている内容をとてもよく覚えておられたのには驚かされました。たとえばカベルネ・ソーヴィニヨンとソーヴィニヨン・ブランの親子関係について、まるで全文を暗記しているかのごとく正確に本書記載の内容を話してくださいました。他にも、たくさんのワイナリーのオーナーやブドウ畑の管理や醸造の責任者、ワインを瓶詰めしたりラベルを貼ったりしている方々とお会いしてワイングラス片手に自国のワインに対する情熱をうかがうことができました。こうして私が暮らす地球の反対側にも、愛すべき人々のかけがえのない人生があり確かな日々の営みが存在していることが実感できたことにもとても感銘を受けました。まばゆいばかりの光と乾いた空気に包まれたブドウ畑で現地の人々と味わったワインの味はどれも格別でした。そんな中でも共感できるオーナーや従業員の方々と語りながら酌み交わしたワインは一層美味しく感じられました。本書は私にとって五感の全てで感動を感じることができる新たな風景と出会うためのガイドブックでもありました。

本書で紹介されているブドウ品種 1,368 種類の種類原産国として日本を含む 42カ国の国名が紹介されていま

す。この中には本書の著者のお一人の Jancis Robinson 氏が、別の著作のなかで次の時代の国際品種になりうる品種として紹介しておられるポルトガルやギリシャなどの品種 14 品種も含まれています。読者の方々が本書記載の情報も参考にされながら、それぞれのお気に入りの品種や共感できる方が運営に携わっておられるワイナリーを見つけられることをおすすめします。そして次にはそんなワイナリーにでかけブドウ畑のすぐそばの庭先で楽しい語らいとともにワインを飲まれることを是非おすすめします。輸入されてきた同じブランドのワインを自宅やレストランで飲むのとはまたひと味違った飲みがそこに感じられるはずでしょう。産地の光と空気そして地元の人たちに囲まれて飲むワインの味はきっと格別でしょう。そんな楽しい旅のガイドブックとしても本書を活用していただければ幸いです。

2019年6月

北山雅彦・北山薫

## 序 文

知識と才能のある Julia Harding MW および José Vouillamoz 博士の両氏とともにこの全く新しい本を書くにあたって、どんなに強い興奮を覚えたかを表現するのは難しいことです。

1980年代の半ばに、私はワイン用のブドウ品種についての最初の消費者ガイドである *Vines, Grapes & Wines* を書いて1986年に出版し、今も増刷されています。その本は、世界中のワイン生産のために栽培されるブドウについて私が知ることができた全てを集約したものです。その当時、入手できた情報は、非常にアカデミックなフランス、モンペリエ (Montpellier) のブドウの専門家、Pierre Galet 氏の業績と、その一部が彼の弟子である Lucie T Morton 氏によってアメリカで改訂されたものが全てでした。フランス人は、ブドウが栽培された場所ではなく、ワインの原料のブドウ品種名がつけられたヴァラエタルワインを、*vins de cépage* と呼び、本質的に劣ったものとみなしていました。そのため、英語やドイツ語のみならず、フランス語でも「ブドウ品種の本」(*Le Livre des Cépages*) というタイトルが使われたときは非常に驚きました。ワインの消費者のみならず、フランスのブドウ栽培家もブドウ品種に関する情報や、それらがどう関係しているかの情報を待ち望んでいたようです。

私はいつもブドウの品種に、なかでも極めて複雑なブドウの別名の関係や、あるブドウが他の国では全く異なる名前と評判をもつブドウと同じだとわかることに魅了されてきました。*The Oxford Companion to Wine* では3つの版のすべてでブドウ品種に特に注意を払いました。Oxford University Press はブドウ品種についての記載を集めてポケットブックとし、1996年に *Jancis Robinson's Guide to Wine Grapes* として出版しました。私はその本が依然多くの人たちの参考に使われていることを知っていますが、すぐに本書に切り替えなければいけないことでしょう。ポケットサイズではありませんが、私の前の本のいずれにも記載されていない包括的で最新の情報が本書にはずっと多く記載されているからです。

よく知られているように、今世紀に入って市販ワインの製造に用いられる品種は非常に拡大しており、品種間の関係に関する知識もかつてなかったほど広がっています。1993年からブドウに応用されたDNA解析技術のおかげで、José Vouillamoz 博士のような専門家は、今ではブドウを含む世界中の植物の系統についてより多くのことを知ることができるようになりました。彼は2004年にサンジョベーゼ(SANGIOVESE)の親品種を同定し、その2年後にはピノ (PINOT) とシラー (SYRAH) との非常に興味深い関係を発見しました。

本書を読むことでピノ (PINOT)、SAVAGNIN、ネッビオーロ (NEBBIOLO)、TRIBIDRAG などのほんの一握りの基礎品種 (基礎作物と類似、p XXVIII 参照) が非常に多くの有名なブドウの祖先であることが分かることでしょう。今日私たちが知っているブドウはほんのいくつかの主要な家系のメンバーであり、これらのことは全て私たちのユニークな系統図に示しました (p X 参照)。ワインブドウの研究は、常に歴史や人々の動きと征服者について教えてくれます。

本書には、それぞれのブドウ品種の栽培上の特徴に関する詳細な情報が記載されているため、どの品種が各栽培者の特定の環境で成功するブドウなのかを決める上で参考になるに違いありません。同時に、それぞれの品種がどこでどの程度栽培され、その品種から作られたワインはどんな味わいなのか、本書の類を見ない詳細な情報は、ワインを愛する人々と現在利用可能な文献との間の大きな溝を埋めることができると確信しています。

六つほどの種のメンバーからなるブドウ品種の総計は約10,000にもものほります。本書を扱いやすくする

ために商業規模でワイン生産が行われているブドウ品種に限定することとし、1,368種を選びました。しかし現在では、あまり知られていないブドウへの興味は次第に大きくなっており、2012年に作られたワイン、またいくつかの2011年に作られたワインの中には本書で記載されていないブドウから作られたものがあったかもしれません。これ以降の版に含める品種について、次のメールアドレスへご助言を歓迎します。

[contact@winegrapes.org](mailto:contact@winegrapes.org)

しかし、ほとんどのブドウ品種が様々な別名で移動したことは特筆に値するでしょう。私たちは全ての正しい別名およびよく知られた正しくない別名を含めるように努力しました。「この本の使い方」の章で私たちの手順と約束事の詳細をご紹介します。

