

スペイン語圏を知る本
(その30)

中瀬航也 著

『シェリー酒—知られざるスペイン・ワイン』

PHPエル新書 2003

評者 坂東省次

著者の中瀬氏とは今から3年前に、氏の職場でお会いしたことがある。シェリー酒の本を出したいので一度会ってほしいと、当時『アンダルシア時代』の編集にたざさわっていた友人から電話で依頼を受けたからだ。東京は銀座にあるシェリー専門店「しえりークラブ」をその友人と訪れ、中瀬氏のシェリーに関する蘊蓄に耳を傾けながら、シェリーを味わった日が懐かしく思い出される。その後、こちらが多忙を究めて、時々雑誌に掲載される氏の記事を見ながら出版のことを案じていたところに、本書が出版された。巻末を見ると、シェリーに関しては翻訳『シェリー・高貴なワイン』が一冊出ているだけである。おそらくもう少しあるだろうが、シェリー酒はその名の割にはこれまで出版が少なかった。その意味でも、本書の出版の意義は十分にあるだろう。

本書を手にしてまず驚くのは、カバー写真の美しさであろうか。誰でも一度は手にとってみたい魅力を備えている。「はじめに」で著者曰く、「13世紀に発祥したシェリーは、百年戦争時代、エリザベス時代、大航海時代、そしてヴィクトリア時代と、750年もの間、常に英国の影響を受け、発展・進化を遂げてきた「白ワイン」です。」さらに続けて曰く、「イギリスでの愛飲者の面々には、かの有名なシェイクスピアをはじめ、近代ではシャーロック・ホームズの産みの親コナン・ドイルや、ペニシリンを発見したA・フレミングなどが挙げられ、彼らは、その味わい深さに惚れ、自宅に欠かさない酒としてシェリー酒を愛していました。」

シェリー酒が日本に最初入ったのは、17世紀初めのこと、当時はサックと呼ばれていたというが、明治になって日本でもシェリーの名が広まり、次第に晩餐会や宮中にも出されるようになった。当

時、シェリーは、「しえりー酒」や「^{しよりーしゆ}該里酒」と書かれていたという。シェリーは英国で発展し進化した「白ワイン」であるが、その故郷は「スペイン」なのである。しかし、スペインに行くと、「シェリーをください」と言っても、「何?」と言われてしまうのがおちです。では、何と言うかと言いますと、「ヘレス (JEREZ) もしくはビノ・デ・ヘレス (VINO DE JEREZ) と言います、とは著者の言。ヘレスは南スペインすなわちアンダルシアの西部にある。英語のシェリーはこのヘレスのスペイン語古名シェレスにちなむというのである。

著者はヘレスを頻繁に訪れて、シェリーの研究をおおいに深められた。本書は、その研究成果第1号だ。「1章 シェリーって何?」、「2章 シェリーを形づくる三つの法則」、「3章 シェリーのすべてのタイプ」、「4章 シェリー・カタログ」の全4章からなる。1章も2章も3章ももちろん興味深い、圧巻は4章の「シェリー・カタログ」ではないだろうか。とりあげられた100種に及ぶシェリーには銘柄、製造元、タイプ、度数、味わいに加えて、素敵なコメントとボトルのカラー写真が添えられている。カタログのナンバーワンに登場するのは、日本ではシェリーの代名詞とまでなってしまった感のある銘柄「ティオ・ペペ」である。著者はこんなコメントを添えている。「言わずと知れた基本中の基本。日本では、吉田茂や松田優作が愛飲していた事でも知られている。ペペとは創始者の叔父に当たる人物でマンサニージャと生ハムがことのほか好きだった。ある時、彼用のシェリーを造ったところ出来が良く、英国の酒商バヤス氏にも認められ、以後ドライ・シェリーの代名詞に。」

この他に注目すべきは、著者が集めたシェリー酒の数々のラベルや葡萄の昔の压榨や天日干しの風景、現在の抜き注ぎの光景など、随所に見られる貴重な資料であろう。本書の豊富な予備知識で、スペイン産ワイン「シェリー酒」はもっと美味しいものになることだろう。

ばんどう しょうじ (教授・スペイン語学)