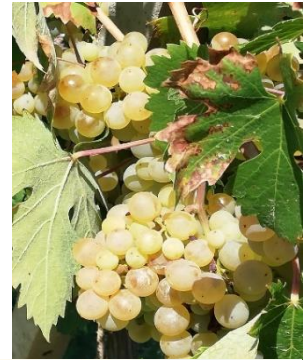


イタリア通信 ～10月～

世界遺産、スプマンテワイナリー

Genovaでは珍しく10月に入っても夏日だったのですが、いきなり真冬の気候となり、急激な気温の変化に皆戸惑っています。半袖姿の人が居たりダウンの人が居たり・・・最近ミラノの領事館から頻繁にイスラエル・パレスチナ情勢の注意喚起のメールを受信します。コロナ渦もそうでしたが、色々な情報を頻繁に連絡頂き、海外在住者も守られているのだなと有難く感じています。そして欧州入国の際、米国のESTA同様、ETIASという渡航認証制度が導入されるのをご存じでしょうか？ 来年2024年から導入予定でしたが、2025年に延期されている模様です。領事館に確認したところ、現時点では欧州在住者も取得要とのことで、ちょっと面倒くさくなりそうです・・・

スパークリングワイン、アスティ・スプマンテは世界的に有名ですが、まだ暑い日、スプマンテの産地、Canelli (カネッリ)に行ってきました。車を走らせると、Genovaから1時間半の距離です。ガンチャというワイナリーをご存じですか？



ガンチャ氏はフランスに赴きシャンパンの製法を学び、1865年にこの地でイタリアで初めてスプマンテを製造したことで知られています。



ボトルの中で熟成させる伝統的な製法で、この街では地下30m、そして20kmにも及び、いくつものワイナリーが点在しています。この丘陵地帯の街で何故このようなことが可能だったのでしょうか？



この地帯は地盤が石灰岩のため発掘作業が容易だったと言われていいます。そしてこのワイナリー群は「地下の大聖堂」と呼ばれていて、その製法と共に2014年にユネスコの世界遺産に登録されました。この手間の掛かる製法を知って、今後スプマンテを味わう際には、きっと以前より美味しく感じられるのではないかな・・・と想ったりしています。

ノンアルコールスプマンテ

訪れたワイナリーの最後は試飲会でした。

色々試飲した中でお酒の弱い私が一番気に入ったのは、ノンアルコールスプマンテでした。普通のスプマンテよりフルーティーでさっぱりしていて、スプマンテを飲んでいる感覚で、ちょっとしたおつまみと合わせて頂きました。

最近日本ではノンアルコール飲料がブームのようであるため、ノンアルコールスプマンテはヒットするかもしれませんね！

私のようにお酒の弱い人のために造られたのかな・・・と思いきや、アラブ諸国とユダヤ教徒のための輸出用の商品として製造するようになったとのことでした。

アラブ人とユダヤ人が、1日も早く、平和のために乾杯できる日が来ることを願って・・・

