

## &lt;研究ノート&gt;

## トカイワインをめぐる小さな物語

コッペル・アコシュ<sup>1</sup>

出雲雅志

Nobody ever wrote a great novel drinking water.  
Ernest HemingwayIn vino veritas, in aqua sanitas.  
ワインに真実あり水に健康あり

## 1. はじめに：饗宴とワイン

古来、支配者が自らの権力を誇示する方法はいくつもあった。豪壮な宮殿や城郭はその権勢をもっともよく映しだす。建築だけではない。華麗な衣装や優れた馬はもちろん、贅をつくした料理や酒で客をもてなすことも支配者の地位と権威の象徴であった (Albala 2011: 14-15)。じっさい饗宴は主催者の富と身分を顕示するまたとない機会だったから、主催者のだれもがすべての客が喜び、驚き、満足するような料理や酒を提供しようとした<sup>2</sup>。

ハンガリーのトカイワインは、近世になってヨーロッパの饗宴で珍重されるようになった酒である。ローマ教皇やロシア皇帝、フランス王、ポーランド王などヨーロッパの王侯貴族にとくに好まれた。フランスの哲学者ヴォルテール (Voltaire, François-Marie Arouet, 1694-1778) も、神聖な行為のひとつに、美女への口づけとともに「グラス一杯のトカイワインを飲む」快樂をあげている (Andrews 1981: 9)。

トカイワインが貴重品となったのは、その高貴で甘美な味わいだけによるのではない。虚実とりまぜて語られる伝承や伝説もその不可欠な要素であった<sup>3</sup>。事実、トカイワインには、その琥

---

1 コッペル・アコシュ (KOPPER, Ákos) 氏は現在ハンガリー・ブダペストのエトヴェシュ・ロラード大学社会科学部准教授 (ハンガリーの人名は日本と同じように姓・名の順で表記する。以下、同じ)。2011年9月20日から2013年9月16日まで日本学術振興会外国人特別研究員 (神奈川大学大学院経済学研究科研究員) として日本に滞在した。本稿は科研費補助金 (特別研究員奨励費) 「移民と国境をこえる社会空間の形成に関する日本と EU の比較研究」 (課題番号 23・01794) による助成を受けた。

2 日本の「饗宴外交」においてもワインは重要な役割を担う。2008年に開催された北海道洞爺湖サミットの晩餐会ではトカイワイン「エッセンシア 99年」がデザートワインに選ばれた (西川 2012: 193-198)。

3 ワイン (あるいは酒) にまつわる伝説や逸話は、トカイにかぎらず、古今東西いたるところ無数にある。蔵持 (1988)、宇田川 (1996)、麻井 (2001)、城丸 (2002)、内藤 (2010) を参照。

珀色は黄金に由来し不思議な治癒力がそなわっている、という印象深い伝説が残されている。この「黄金伝説」に効力があつたのか、2002年、スロヴァキアとウクライナの国境に近いハンガリー北東部に位置するトカイの山裾に広がる地域一帯がUNESCOの世界遺産に登録された。この「トカイワイン産地の歴史的文化的景観 (Tokaj Wine Region Historic Cultural Landscape)」は、27の集落と88,124 haにおよぶブドウ畑のほか、迷路のように複雑な地下のワイン貯蔵庫が遺産登録の対象となった珍しい例である<sup>4</sup>。

16世紀からヨーロッパの王侯貴族に愛されてきたトカイワインは、今日、ヨーロッパをこえて世界的に評価されている。しかしその歴史には、いくつもの「危機」の時代があつた。たびかさなる戦争やフィロキセラ (ブドウ根油虫) の大発生、社会主義政権の誕生と崩壊、グローバル化による激しい競争が、つぎつぎとトカイワインを襲った。けれども、多くの試練に耐えぬいたトカイワインは、いま新たな時代を迎えつつある。トカイワインはなぜヨーロッパの王侯貴族のあいだで評判になつたのか。その伝説と評価を今日にいたるまでどのように保持してきたのか。本稿では、これらの問題を、ワインじたいの評価ではなく、国際間の政治的・経済的諸関係に焦点をあてて検討したい。だがこれは、そのためのささやかなスケッチにすぎない。

## 2. 伝説のトカイワイン

ハンガリーのワインづくりの歴史は、少なくとも、ローマ時代にまでさかのぼる<sup>5</sup>。しかし、こんにち世界に名を馳せる貴腐ワインがトカイで誕生したのは、それほど昔の話ではない。その発見は偶然だった、というよく知られた伝承は、いまでもくり返し語られている。17世紀前半にトカイがオスマン・トルコの侵略を受けたとき、収穫が遅れてカビが繁殖し水分が蒸発してシワだらけの腐ったようなブドウから、糖度と香りが極限にまで高められた驚くほど甘味なワインがうまれた、というものである<sup>6</sup>。

実際には、世界最初の貴腐ワインのつくり方が、トランシルヴァニア公ラーコーツイ・ジェル

4 同じような例に、2015年に世界遺産に登録されたフランスの「シャンパーニュの丘陵・家屋・地下貯蔵庫群 (Coteaux, Maisons et Caves de Champagne)」がある。なお、ブドウ畑やワインづくりの世界遺産への登録は、ポルトガルやイタリア、スイスのほか、8000年前のワイン発祥の地といわれるグルジアなど、意外に多い。

5 マジャル人が896年にハンガリーを「建国」するはるか以前から、ワインは健康だけでなく儀式的の象徴として重要な役割を演じていたらしい。すでに5世紀にはこの地に広大なブドウ園が広がっていたことが旅行記などに記されているという。なお、12世紀から13世紀にかけて入植したイタリア人がトカイの地にワインづくりを伝えたといわれている (Rohály et al. 2003: 9, 167/訳 2009: 9, 167, Johnson and Robinson 2013: 258/訳 2014: 258)。

6 トカイの丘に発生する秋の霧がボトリティス・シネレア (*Botrytis cinerea*) という貴腐菌をうみ見事な貴腐ブドウを育む。良質なトカイワインはこのトカイ特有の自然条件の賜といえる (Johnson and Robinson 2013: 258/訳 2014: 258)。なお、貴腐は、ハンガリー語で *Aszúsodás*、ドイツ語で *Edelfäule*、フランス語で *pourriture noble* (いずれも「高貴なる腐敗」の意味) と呼ばれる (Estreicher 2006: 77)。

ジ1世 (I Rákóczi György, 1593–1648) の妻ロラントフィ・ジュジャナ (Lórántffy Zsuzsanna, 1600–1660) の礼拝堂牧師セプシ・ラッコ・マテ (Szepsy Laczkó Máté, 1576–1633) によって克明に記録されていたことを、歴史は伝えている<sup>7</sup>。やがてトカイアスーという名の貴腐ワインの生産が増えると、その評判は、次のような古くからの伝承とともに、またたくまにヨーロッパの王侯貴族のあいだに広まった<sup>8</sup>。

15世紀後半にハンガリーの宮廷作家や編年史家が、ハンガリーの土地には黄金が満ちあふれているという伝承を後世に残した。ハンガリー王マーチャーシュ1世 (Mátyás Corvin, 1443–1490) の依頼を受けたイタリアの人文主義者アントニオ・ボンフィーニ (Antonio Bonfini, c.1434–1503) は、ハンガリーの編年史 *Rerum Hungaricum Decades* (Ten Volumes of Hungarian Matters) に「ハンガリーの川は金塊にみちている。この地では成長するブドウからさえ金がとれる」と書いた (Magyar 2009: 46)。他の編年史にも、ブドウに成長する金の小さな花穂がさまざまな病いを治癒すると書かれているという (Magyar 2010: 150)。

放浪と遍歴をくり返した高名な医師で錬金術師パラケルスス (Paracelsus, Theophrastus von Hohenheim, 1493–1541) も1524年にトカイを訪ねている (Lambert-Gócs 2010: 33)。パラケルススは金色に光るブドウをみて、ブドウが金を含みもつほどこの地は金にあふれていると驚き、ハンガリーには奇跡をおこす水「aqua mirabilis Hungarica (ハンガリーの驚異の水)」があると信じた<sup>9</sup>。この水は鉄を銅にかえ、銀を金にかえる、というのである (Bobory 2009: 54)。

金色に輝くブドウをみたひとたちによる伝承と黄金色にきらめく甘美なトカイワインの魅惑とが結びつき、近世ヨーロッパの人びとを魅了する伝説となって定着したのであろう (Magyar 2009: 48)。

7 よく知られているこの伝説からさらに70–80年ほど前の1550年代にはトカイアスーの記録が存在する (Rohály et al.2003: 13/訳2009: 12)。これは、ローマ教皇ピウス4世 (Papa Pio IV, 1499–1565) が1562年のトリエント公会議で「このワインは教皇のテーブルにおいておくべきだ」と叫んだとされる記録と一致する (Carter 1987: 555)。

8 トカイの貴腐ワインを以下トカイワインと呼ぶ。ハンガリーのトカイ (Tokaj) は、フランスのソーテルヌ (Sauternes) とドイツのトロッケンベーレンアウスレーゼ (Trockenbeerenauslese) にならぶ世界三大貴腐ワインのひとつである。フルミントとハールシュレヴェリユという品種を中心としたトカイの貴腐ブドウは、ひと粒ずつ手でつんで収穫され、プットニュ (Puttonyos) と呼ばれる背負い桶に入れられる。ブドウの自重だけによってしたり落ちる糖分の高い糖蜜のようなブドウ果汁が「エッセンシア (Eszencia)」で、この果汁だけが用いられると、高い糖分のために発酵が抑制されたアルコール度数5%未満の、世界で唯一の貴腐ブドウ100%の「トカイエッセンシア」となる。貴腐ブドウと普通のブドウを別々に発酵させブレンドしたものが「トカイアスー (Tokaji Aszú)」, 両者を選別せずに発酵させたものが「トカイサモロドニ (Tokaji Szamorodni)」である。トカイアスーは、以前は加えられた貴腐ブドウの割合によって、現在は糖分含有量によって、プットニュの数であらず等級に分類される。

9 エラスムス (Desiderius Erasmus, 1466–1536) と親交のあったパラケルススは、人文主義者の結社と鉱山資本家の国際組織という2つのネットワークをつてに1520年代から30年代にかけてハンガリーを遊歴し医師や人文主義者ら知識人と交流した (種村 1977: 77–79)。

### 3. トカイワインと外交

ワインは古くからヨーロッパで飲まれていた。だが、王侯貴族がワインを日常的に飲むようになったのは16世紀になってからのことである (Carter 1987: 552)。それには16世紀の気候変動によってヨーロッパが寒冷化し、ワインの生産量が減少するという背景があった。品質のよいワインは王侯貴族に買い占められ、とくにイングランドやスコットランドのような北方の国々ではワインを飲むことが権威や権力をあらわすようになったのである (Ludington 2011: 59)。

やがてワインが王侯貴族のあいだで貴重品として重用されはじめ、トカイワインは外交に重要な役割を果たすようになる。

ハンガリーの大貴族で反ハプスブルク独立戦争の指導者ラーコーツィ・フェレンツ2世 (II Rákóczi Francis, 1676–1735) は、フランスと同盟を結ぶためにルイ14世 (Louis XIV, 1638–1715) へ大量のトカイワインを贈った。このとき感嘆したルイ14世が「王のワインにしてワインの王 (Vinum Regum, Rex Vinorum)」と言ったという逸話はよく知られている<sup>10</sup>。

ラーコーツィは1711年にロシアのピョートル大帝 (Пётр Великий, 1672–1725) と同盟交渉をしたときにも数多くのトカイワインを献上した。ピョートル大帝は夜通し飲んで「誰にも敗北したことのない私が、昨夜はトカイワインに敗北させられた」と話したという (Molnár 1998: 37)。たちまちトカイワインの熱狂的な愛好者となったピョートル大帝は、トカイワインをサンクト・ペテルブルクまで護送するためコサックをトカイへ派遣しただけでなく、サンクト・ペテルブルクにワインの取次所を設け、トカイにブドウ園を借り、クリミアにトカイのブドウを植樹した<sup>11</sup> (Johnson 1989: 233/訳 2008: 176, Johnson and Robinson 2013: 258/訳 2014: 258)。

ピョートル大帝の姪にあたる女帝アンナ・イヴァーノヴナ (Анна Иоанновна, 1693–1740) は、1733年に「ワイン購入委員会」を設立し、ロシアから植民者をトカイへ送った。その任務は、毎年11,000ℓから15,000ℓの上等なトカイワインを確保することであった。しかしトカイワインの価格が高騰しウィーンの宮廷に貯蔵されるトカイワインが不足すると、オーストリアとロシアのあいだに争いがおこり、1740年に植民はいったん中止された。だが、ピョートル大帝の娘である女帝エリザヴェータ・ペトロヴナ (Елизавета Петровна, 1709–1762) は1745年に植民を再開する。トカイのロシア住民は40人ほどにすぎなかったが、毎年56,000ℓものトカイ

10 その稀少性がトカイワインを贅沢品としたばかりか、不老不死の霊薬とみなされたトカイワインはどんな力の衰えもたちまち回復させると信じられた (Johnson 1989: 234/訳 2008: 177)。「王のワインにしてワインの王」という言葉は、いまなおトカイワインのイメージを印象づけるためにくり返し流布される「うたい文句」のひとつである。

11 このころトカイワインは、ウィーン、モスクワ、サンクト・ペテルブルク、ワルシャワ、ベルリン、プラハへ輸出され、オランダ、イングランド、フランスの王侯貴族が先を争って購入した (Johnson 1989: 233/訳 2008: 176)。

ワインを購入した。ところが1762年に即位した啓蒙専制君主のひとり女帝エカチェリーナ2世（Екатерина Алексеевна, 1729-1796）は、ワインよりもシャンパンを好み、トカイワインの購入は減少する。しかしフランス革命が勃発すると、これに脅威を感じたエカチェリーナ2世はただちにフランスワインの購入を中止し、かわりにトカイワインの購入を増やした。だが、そのエカチェリーナ2世が1796年に急逝すると、その後を継いだ息子パーヴェル1世（Павел I Петрович, 1754-1801）は1798年にトカイへの植民を打ち切り、これ以降、ロシアではトカイワインの輸入が停滞した（Molnár 1998: 39）。

フランスの宮廷ではあいかわらずトカイワインが愛飲されていた。パリ近郊ソーの荘園最後の領主でルイ14世の血をひくルイ・ジャン・マリー・ド・ブルボン（Louis Jean Marie de Bourbon, 1725-1793）がフランス革命のさなかに亡くなったとき、ソーの城にあるワイン貯蔵庫の目録には、大量のフランス産ワインのほかに、マラガ、キプロス、ラインなどと並んでトカイワイン13本が記録されていたという（山本2010: 160-161）。その少し後の1816年、近代ワイン評論の基礎を築いたワイン醸造家アンドレ・ジュリアン（André Jullien, 1766-1832）は、フランスの名だたる貴腐ワインをさしおいて、その著書 *Topographie de tous les vignobles connus*（知られているすべてのブドウ畑の地形）に「トカイワインは、当然にも最高のデザートワインとみなされている」と書いた（Estreicher 2006: 77）。

同時代のフランス人作家アレクサンドル・デュマ（Alexandre Dumas, 1802-1870）の小説『王妃の首飾り』にもトカイワインが登場する。その一節から、ヨーロッパの宮廷で日夜くり広げられた饗宴外交とトカイワインのかかわりをうかがい知ることができる。

こういう次第でございます、御前。スウェーデン国王陛下、——ごめんくださいませ、ハガ伯爵閣下と申すつもりでしたが、伯爵閣下はトカイワインしかお飲みになりません。

おまちくださいませ、御前。ハガ伯爵がはじめてフランスへおいでのときはまだ王子であらせられました。当時、伯爵は故王の宮殿でお食事をあそばしましたが、故王はオーストリア皇帝陛下からトカイワイン1ダースを贈られていらっしゃったのでございます。第一級の極上のトカイワインは皇帝方の御飲料に取ってございまして、諸国の王侯の方々すら皇帝陛下がお贈りくださっただけしかこの極上のトカイワインをお飲みになれないということは、御前もご承知のことでございます<sup>12</sup>（Dumas 1850: 5/訳1972: 22）。

デュマが描いたように、オーストリアの「女帝」マリア・テレジア（Maria Theresia, 1717-1780）は「極上のトカイワイン」を外交手段に用いた。マリア・テレジアは、オーストリア大公であると同時にハンガリー女王でもあったため、最高級のトカイワインを大量に手に入れること

12 訳文は一部変更した。



ができたのである<sup>13</sup>。

デュマが生きたこの時代、トカイワインの人气がフランスの宮廷で絶大だったことは、最後の皇帝ナポレオン3世 (Charles-Louis-Napoléon Bonaparte, 1808-1873) が毎年5,000ℓものトカイワインを注文した事実からもわかる (Alkonyi 2000: 85)。

クレムリンではロシア革命後もトカイワインの人气がつづいていた、という興味深い言説がいまなお語り継がれている。レーニン (Владимир Ильич Ульянов, 1870-1924) の死後、ソビエト連邦の権力を掌握したグルジア生まれのスターリン (Иосиф Виссарионович Сталин, 1878-1953) が、グルジアのツィナンダリワインとともにトカイワインを愛好し、スターリンを批判したフルシチョフ (Никита Сергеевич Хрущёв, 1894-1971) は、トカイのブドウをクリミアに移植してトカイワインをつくらうと試みたが、できあがったのは似ても似つかぬまったく別物で、その夢はまもなく潰えた、というものである (Olszański 2009)。この「伝説」は、トカイから移植されたブドウによって19世紀末からクリミアで「トカイワイン」が生産されたことと、ウクライナ共産党第一書記を務めたフルシチョフの経歴とが結びついた、ソ連時代の指導者を揶揄するアネクドートのひとつと言えるかもしれない。1989年に社会主義政権が崩壊すると、ふたたびトカイワインは注目を集め、ハンガリーの政治家が国際会議のたびにトカイワインを携えてゆく昔日の姿がみられるようになった。

#### 4. トカイワインをめぐる争い

ワインは紀元前の昔から重要な交易品であった。そのため、産地と品質を保護する工夫と制度づくりの歴史はながく、エジプト、ギリシア、ローマの時代から現代にまで連続とつづく。中世から近世にかけてワインの名産地が誕生すると、模造品やまがいものが出まわるようになる<sup>14</sup>。それがとくに顕著になったフランスでは1889年に「新鮮なブドウを発酵させてつくられる産物以外はワインと称して販売してはならない」とする「グリフ法」が制定された。これが現代のワイン法の原型である (蛭原 2014: 74-75)。

現在のEUワイン法の出発点は、欧州経済共同体 (EEC) が1962年に制定した「ワインの共通市場制度 (Common Market Organisations) 設立規則」である。ワイン法の目的は、生産者の利益と消費者の保護およびワイン産業全体の振興にあり、その内容は「ワインの定義」「原産地呼称」「ラベル表記の規制」の3つの規定に集約されると言ってもよい<sup>15</sup>。

13 もちろん、トカイワインだけが外交手段に使われたわけではない。サヴォイア家が18世紀に「贈りもの」外交の手段とした高級食材のトリュフも、社交の象徴として重要な役割を果たした (Rittersma 2011: 51-53)。

14 ワインにまつわる犯罪や不正、偽装、スキャンダルは世界のいたるところに山ほどある。しかし、まがいものや類似品がワインの大衆化と普及に一役買ったというのは、歴史の皮肉というべきであろうか (Hallgarten 1986)。

15 EUワイン法では、ワインを「破碎された、あるいは破碎されていない新鮮なブドウ、もしくはブドウ果

食料品の原産地名の認定や保護を目的として1992年に規定されたEU法の原産地呼称保護制度の対象製品の90%は酒類である。近年とくにこの原産地呼称保護の国際的な管理が厳格になってきた<sup>16</sup>。その背景には、貿易障壁の崩壊による地理的表示製品の価格低下と国際市場の成立、技術と味覚を新たな移住先にもちこむ移民によって生産される原産地類似製品との競争、地理的表示製品など良質な食料品の消費を可能とする家計所得の上昇、の3つの要因がある(Raustiala and Munzer 2007: 343-347)。

じっさいワイン市場のグローバル化による国際的な取り引きは、1960年代にはワイン生産量の10%程度にすぎなかったが、2000年代には25%となった。日本と中国の2国だけを見ても、国際市場でのワインの取り引きは、20世紀最後の10年間で80%も増加している<sup>17</sup> (Anderson 2009: 49-50)。

トカイワインの品質を維持する取り組みは1700年代にはじまった。トカイヘジャリヤ (Tokaj-hegyaljai) は、土地の等級と日照の程度によって世界で最初にブドウ畑が格付けされたワイン産地である (Johnson and Robinson 2013: 258/訳 2014: 258)。1716年にイタリアのキャンティ (Chianti), 1737年にトカイ, 1756年にポルトガルのポルト (Porto) が、世界の初期の原産地呼称統制 (Appellation d'Origine Contrôlée) の認定を受けた (Bodnár 1990: 23, Gatti et al. 2003: 8)。

---

汁を部分的あるいは完全にアルコール発酵させて生産されたもの」と定義する。ブドウ以外の果実を使用した醸造酒をワインと呼ぶことはできない。また、ワインは「地理的表示付きワイン」と「地理的表示なしワイン」に分類され、「地理的表示付きワイン」はさらに「原産地呼称保護 (Protected Designation of Origin) ワイン」と「地理的表示保護 (Protected Geographical Indication) ワイン」に分けられる。「原産地呼称保護ワイン」には官能検査と呼称産地栽培ブドウ100%使用が義務づけられている (蛭原 2014: 96-199)。なお、日本にはワイン法に相当する法令がまだ整備されていない (蛭原 (2014) のほか、山本・高橋・蛭原 (2009) も参照)。パリに拠点をおく国際ブドウ・ワイン機構 (OIV; Organisation Internationale de la vigne et du vin) には現在46カ国が加盟しているが、日本、中国、アメリカは加盟していない。この機構に品種登録されている日本のブドウは「甲州」と「マスカット・ベリーA」の2種類だけだが、これによって日本固有のブドウ品種名を表示したワインがEUで販売できるようになった。なお、国税庁長官によって地理的表示「山梨」が2013年に日本で唯一指定され、法令上の保護を受けるワイン産地が初めて日本に誕生した (蛭原 2014: 266-272)。

16 原産地の国際的保護は19世紀にはじまる。1883年にパリで成立した「工業所有権の保護に関する1883年3月20日のパリ条約 (Convention de Paris pour la protection de la propriété industrielle)」がその嚆矢である。このなかで「地理的表示」の保護もはじまった。しかしそれが国際的に認定されたのは1891年に作成され1958年に締結された「原産地呼称の保護及び国際登録に関するリスボン協定 (Lisbon Agreement for the Protection of Appellations of Origin and their International Registration)」においてである。この協定が発効したのは1966年9月25日で、2015年現在28カ国が締結しているが、日本や中国、アメリカは締結していない (『日本経済新聞』2015年5月25日)。現在この協定はWTOによって国際的に管理されている (Raustiala and Munzer 2007: 343)。

17 国際ブドウ・ワイン機構による最近の統計では、国際市場でのワインの取り引きはさらに増大している。とくに2009年以降、アメリカや中国、日本のワイン消費量が高い伸びを示しているが、増えた消費量の大半は、ヨーロッパ以外の新興ワイン生産国からの輸入によってまかなわれている (OIV Vine and Wine Outlook 2012)。

しかし、その後トカイワインは、原産地呼称をめぐる2つの問題に直面する。

第1に、トカイという産地名を表示するフランスとイタリアのブドウ品種の呼称問題である。これは、16世紀半ばにトルコ軍と戦ったオーストリア軍の指揮官ラザール・ド・シュヴァンディ男爵 (Lazarus von Schwendi, 1522-1583) がトカイを略奪したとき、4,000バレルのワインとともにブドウの樹をアルザスへ持ち帰ったという伝承に由来する<sup>18</sup>。17世紀にフランス領となったアルザスでは、ハンガリーの産地名をもつブドウの品種名を表示したトカイ・ピノグリ (Tokay Pinot gris) と呼ばれるワインが、ながいあいだ人気だった。そこでハンガリーは原産地呼称の侵害を理由にEECに提訴し、その後EUと交渉した。20年におよぶ交渉の結果、フランスのワインにはトカイという産地名を表示せず、ハンガリーのワインやブランディにはメドック (Médoc) やコニャック (Cognac) というフランスの産地名を表示しない、という妥協がはかられた。イタリアのブドウ品種トカイ・フリウラーノ (Tocai Friulano) の場合には、2007年3月末までトカイの産地名表示を認めるということが、1993年にハンガリーとEUのあいだで合意された。2007年4月以降、フランスとイタリアではトカイという産地名をもつブドウ品種の表示は禁止されている (蛭原 2014: 169-170)。

第2に、トカイという原産地呼称保護そのものをめぐるハンガリーとスロヴァキアとの争いである。第一次大戦の敗戦国ハンガリーは、1920年に結ばれたトリアノン条約によって領土の3分の2を失い、国内市場が分断されたうえ、約4,700haのトカイ産地のうち175haが新たに誕生したチェコスロヴァキアへ割譲された。新たな国境がトカイをハンガリー領と現在のスロヴァキア領とに分割したため、トカイの原産地呼称の正当性が問題となったのである。しばらくのあいだ、ワインの製造方法と品質管理、トカイの地理的範囲、トカイ特有の自然条件などをめぐって論争がつづいた。EUへの同時加盟が実現した2004年、ようやくハンガリーとスロヴァキアのあいだで、スロヴァキア領のトカイ産地565haで生産されるワインに産地名を使用するという合意が成立する<sup>19</sup>。ところが2009年になると、スロヴァキアが、ワインの品質を厳格に管理しないまま、以前より広い908haの産地にトカイの原産地呼称を適用するよう要求した。そのためハンガリーは、トカイの産地名をもつスロヴァキアの原産地呼称保護ワインをE-BACCHUS (EU designations of origin and geographical indications database) から削除するようルクセンブルクの欧州司法裁判所に提訴した。2012年、欧州司法裁判所は、ハンガリーとスロヴァキアのどちらにもトカイの原産地呼称を使用できるとする判決をくださったが、ハンガリーはこの判決に不服を申し立てて上訴した。しかしハンガリーの訴えは2013年2月に棄却された (Doros and

18 「アルザスのトカイ」と呼ばれたピノグリとトカイのフルミントとはまったく別のブドウ品種であることが判明している。オーストリアの宮廷ではこのアルザスのワインを飲んでいたが、1681年にルイ14世がアルザスをフランスの支配下においたため、トカイワインへ鞍替えすることとなった (Johnson 1989: 232/訳 2008: 180-181)。

19 スロヴァキアでは Vinohradnícka oblast' Tokaj が原産地呼称保護ワインに認定されている。



Zalán 2012, Ablonczy 2012, The Court of Justice of European Union : Judgment in Case T-194/10 and Case C-31/13 P)。

## 5. おわりに：トカイワインの未来

トカイワインには400年をこえる歴史がある。しかし現在のトカイワインは、高貴でゆたかな味わいをもつ400年前のトカイワインと同じものと言えるだろうか。かつてトカイワインは20年ものあいだ木の樽で熟成され、金色に輝く最高に味わい深いワインとなった。これが本来のトカイワインであるとすれば、わずか数年しか熟成されない現在のトカイワインは、昔の王侯貴族が飲んだワインとはまったく異なるもの、ということになる。

歴史をふりかえれば、18世紀に最盛期を迎えたトカイは、オーストリアの支配と重税、フランスやドイツの優美な貴腐ワインの登場、フィロキセラ禍、たびかさなる戦争、社会主義政権の成立と崩壊といった困難にあいついで直面し、市場を奪われ、多くの脅威にさらされてきた。とくに1949年から1989年までつづいた社会主義の時代には、ブドウ畑の国有化とワイン生産の集団化によって、ブドウ畑は荒廃しトカイワインの品質は著しく低下した<sup>20</sup>。

転機は1990年代に訪れる。民営化されたブドウ畑に海外から資本と技術が導入され、トカイ・ルネサンスと呼ばれる「再生」の時代を迎えたのである。しかしそれも長くはつづかなかつた。グローバル化の波によってトカイワインの復興に「ほろ儲け」を期待した海外投資家の思惑ははずれ、その多くは撤退した<sup>21</sup>。

しかしトカイではいま、こうした苦難をのりこえ、ながい歴史のなかで培われた伝統の再発見とその革新をめざすあらたな試みがはじまっている。400年前にトカイワインの製造方法を記録した伝説の牧師セプシ・ラッコ・マテを祖先にもちトカイ・ルネサンスを率いたセプシ・イシュトヴァン (Szepsy István, 1951-) やアルヴァイ・ヤーノシュ (Árvay János, 1956-) ら多くの意欲的で誠実な醸造家が、新しいトカイワインづくりに取り組みはじめた。知的で卓越した独創性と個性をもつセプシは、大量生産と画一化をすすめた社会主義時代のワインづくりを転換し、トカイワインの真の再生を希求して辛口でゆたかな味わいのトカイワインづくりに挑んでいる。だが、それはまだ実現していない (Rohály et al. 2003: 176-189/訳 2009: 176-189, 田中 2008: 132-137)。

高貴で芳醇な味覚の辛口トカイワインがつくりだされ、それが国境をこえて世界の人びとを魅了するとき、ふたたび新たな伝説がうまれ、トカイワインの未来の物語が紡ぎだされることになるだろう。

20 トカイワインの生産と販売を独占する協同組合 Tokajhegyaljai Állami Gazdasági Borkombinát が1972年に設立され、毎年2千万本のトカイワインがソ連へ輸出されたという (Lambert-Gócs 2010: 46-47, Friedrich 2000)。

21 ワインからみたグローバル化については、山下 (2009)、前田 (2010) を参照。

## 参考文献

- Ablonczy, Bálint (2012) Controversy over Aszú: dispute between Hungary and Slovakia on Tokaji wines, *Budapest Telegraph*, 22 November.
- Albala, Ken (2011) The Historical Models of Food and Power in European Courts of the Nineteenth Century: an expository essay and prologue. In Vooght, Daniëlle De (ed.) *Royal Taste: food, power and status at the European courts after 1789*. Farnham, England: Ashgate Publishing.
- Alkonyi, László (2000) *Tokaj: A szabadság bora*. Budapest: Spread Bt.
- Anderson, Kym (2009) Wine's New World, *Foreign Policy*, 136, 46–54.
- Andrews, Wayne (1981) *Voltaire*. New York: New Directions Publishing.
- Bobory, Dóra (2009) *The Sword and the Crucible: Count Boldzsár Batthyány and natural philosophy in sixteenth-century Hungary*. Newcastle: Cambridge Scholars Publishing.
- Bodnár, Sándor (1990) Quality and Origin Protection of the Tokay Wines. In Botos, E. Péter (ed.) *Vine and Wine Economy, proceedings of the international symposium Kecskemét, Hungary, 25–29 June, 1990*. Amsterdam: Elsevier.
- Carter, Francis W. (1987) Cracow's Wine Trade (fourteenth to eighteenth centuries), *The Slavonic and East European Review*, 65(4), 537–578.
- Doros, Judit and Eszter Zalán (2012) Tokaj is Tokaj on both sides of the border, *Budapest Telegraph*, 9 November.
- Dumas, Alexandre (1850) *The Queen's Necklace, or the secret history of the court of Louis XVI*. Translated by Thomas Williams, New York: W. F. Burgess. 大久保和郎訳『王妃の首飾り (上)』東京創元社, 1972年。
- Estreicher, Stefan K. (2006) *Wine: from Neolithic times to the 21st century*. New York: Algora Publishing.
- Figyelő (2013) Világszínvonalat a pohárba Tokaji reneszánsz, 24 October.
- Friedrich, Jacqueline (2000) In Hungary, a White-Wine Renaissance, *The Wall Street Journal*, 5 October.
- Gatti, Silvia, Eric Giraud-Héraud and Samir Mili (2003) *Wine in the Old World: new risks and opportunities*. Milano: Franco Angeli.
- Lambert-Gócs, Miles (2010) *Tokaji Wine: fame, fate, tradition*. San Francisco: Board and Bench Publishing.
- Hallgarten, Fritz L. (1986) *Wine Scandal*. Worthing, England: Littlehampton Book Services. 斉藤正美訳『ワイン・スキャンダル』三一書房, 1989年。
- Johnson, Hugh (1989) *The Story of Wine*, London: Mitchell Beazley. 小林章夫訳『ワイン物語 (中)』平凡社ライブラリー, 2008年。
- Johnson, Hugh and Jancis Robinson (2013) *The World Atlas of Wine*, 7th edn., London: Mitchell Beazley. 山本博監修『世界のワイン図鑑 第7版』ガイアブックス, 2014年。
- Liddell, Alex (2003) *The Wines of Hungary*, London: Mitchell Beazley.
- Ludington, Charles C. (2011) Drinking for Approval: wine and the British Court from George III to Victoria and Albert. In Vooght, Daniëlle De (ed.) *Royal Taste: food, power and status at the European courts after 1789*. Farnham, England: Ashgate Publishing.
- Magyar, László András (2009) Az aranyvenyige titka, *LAM Extra Háziorvosoknak*, 1(5), 46–48.
- (2010) Az aranyszőlő legendája: Hiszékenység, tekintélytisztelet, nyereségvágy, *A Magyar Tudománytörténeti Szemle Könyvtára*, 86, 149–156.
- Molnár, László V. (1998) Tokaji borok a cárok asztalán: Adalékok a 18. századi hegyaljai borok oroszországi kiviteléhez, *Világtörténet*, 20, The Hungarian Academy of Sciences, 37–44.
- Olszański, Tadeusz (2009) Potyczki o tokaj (Co to tokaj), *Polityka*, 51/52, 149–151, 19–26 December.
- Raustiala, Kal and Stephen R. Munzer (2007) The Global Struggle over Geographic Indications, *The European Journal of International Law*, 18(2), 337–365.
- Rittersma, Rengenier C. (2011) A Culinary *Captatio Benevolentiae*: the use of the truffle as a promotional gift

- by the Savoy dynasty in the eighteenth century. In Vooght, Daniëlle De (ed.) *Royal Taste: food, power and status at the European courts after 1789*. Farnham, England: Ashgate Publishing.
- Rohály, Gábor, Gabriella Mészáros and András Nagymarosy (2003) *Terra Benedicta: Tokaj and beyond*. Budapest: Akó Kiadó. 澤辺小友美・中田一郎訳『ワインの国ハンガリー：トカイを巡りて』美術出版社, 2009年。
- 麻井宇介 (2001) 『ワインづくりの思想：銘醸地神話を超えて』中公新書。
- 宇田川悟 (1996) 『ヨーロッパ ワイン夢紀行』筑摩書房。
- 蛭原健介 (2014) 『はじめてのワイン法』虹有社。
- 蔵持不三也 (1988) 『ワインの民族誌』筑摩書房。
- 城丸悟 (2002) 『物語るワインたち：ワインが織りなす歴史の裏話』早川書房。
- 田中克幸 (2008) 「トカイ：ワインの王たる事実を知る」ワイナート編集部『ワイナート Winart』第43号, 132-137. 美術出版社。
- 種村季弘 (1977) 『パラケルススの世界』青土社。
- 内藤道雄 (2010) 『ワインという名のヨーロッパ：ぶどう酒の文化史』八坂書房。
- 西川恵 (2012) 『饗宴外交：ワインと料理で世界はまわる』世界文化社。
- 前田琢磨 (2010) 『葡萄酒の戦略』東洋経済新報社。
- 山下範久 (2009) 『ワインで考えるグローバリゼーション』NTT出版。
- 山本博 (2010) 『ワインの歴史：自然の恵みと人間の知恵の歩み』河出書房新社。
- 山本博・高橋悌二・蛭原健介 (2009) 『世界のワイン法』日本評論社。