

上田市
ヤジマで日伊協会長野が文化セミナー
講師の吉崎氏「イタリアワインの話」

上田市海野町商店街のジュエリーサロン・ヤジマに事務局を置く、日伊協会長野(渡辺千洋会長)は10日、第13回文化セミナー「地方からの日

伊交流」をヤジマ内で開催した。

日伊協会長野は2001年、イタリアと日本の文化相互理解と交流促進を図り、友好関係を深めることを目的に設立。文化セミナーは「イタリア文化と縁のある地元講師から色々な話を伺おう」と、2022年からシリーズ開催している。今回は『イタリアワインのお話』とし、



セミナーの様子

上田市原町の吉崎酒

店・吉崎浩太郎社長が講師を務めた。

吉崎さんは「イタリアでは全20州で、土着品種(土地固有のブドウ品種)によるワインが造られている。北・中央・南と3つの地域で特徴はあるが、温暖な気候であるため当たり・はずれ無く『まずい』というワインは無い。価格もリーズナブルだ」と語り、「イタリアは世界最大のワイン生産国であり消費国。日常的にワインが飲まれている」と伝える。

しかし現在でも『D.O.C.G.』(統制保証付原産地呼称ワイン)、『D.O.C.』(統制原産地呼称ワイン)、『I.G.T.』(地域特性表示ワイン)、『V.d.T.』(テーブルワイン)の表示が可能となっている」と話した。

そして「格付け」を解説。「最上位等級を『D.O.C.G.』とする4段階が、EUによる新ワイン法が制定されて2009年から、上位より『D.O.P.』(保護原産地呼称ワイン)、『I.G.T.』(保護地理表示ワイン)、『Vino』(地理的表示のないワイン)の3段階になった。

その後は白ワイン、赤ワイン、スパークリングワインの計13種を格付けや産地などを示して紹介し、試飲をしながらワイン談義を楽しんだ。参加者は「キリストの涙」という意味を持つ白ワイン『デファルコ ラクリマクリステイ ビアンコ D.O.C. 2020』(カンパニア州 辛口)をはじめ、様々なワインの色・香りを確かめ、味わい、イタリア文化を学び楽しんだ。

なお吉崎酒店は3月末で閉店するという。同店は明治35年に、木内醸造上田支店として創業。昭和15年に現店名とし、昭和30年ごろからいち早くワインの販売を始めた。浩太郎氏は3代目となる。またこの日は、参加費の半額を「能登地震義援金」とした。