



香港便り その40

日

本で中華料理に行くことと紹興酒を合わせることが多いかもしれない。しかし本場では紹興酒は料理酒としての知名度の方が高い。つい先日香港バレエの公演で北京に行ったのだが、本場では中華に何を合わせるかというとき、ビールはもちろんのこと、マオタイをはじめとする穀類にカビを増殖して造る白酒だ。良いものだと一本数万円もして、ニューマナーの富の象徴ともなっている。そして最近ではワインの消費量もかなり上がっていて、中華にワインを合わせるのが北京のスタンダードになりつつあるらしい。それは中国経済が豊かになり、欧州の嗜好品を日常的に消費できるまでに購買力が上がったからであろう。

しかし不穏なニュースも最近聞こえてきた。欧州が中国のEV車に大きな関税をかけることへの対抗措置として中国政府はコニヤックの輸入関税を大幅に引き上げたのだ。もしかするとこの関税戦争の影響から欧米からのワインの輸入量が減り、中華にワインを合わせられなくなるかもしれない。いや、どうやらそんな心配はなさそうだ。中国ワインを試したこと、聞いたことがあるだろうか？昔から中国では

細々とワインを造っていたらしいが、この20年間で中国のワイン産業は飛躍的に成長した。山東省や新疆ウイグル自治区、そして最近では中国の真ん中に位置する寧夏回族自治区が「中国のボルドー、ナパヴァリー」といわれ、国際的な評価を得ている。

どうして中国でワイン産業が発展してきたのだろう。特に寧夏は昔から石灰岩の産地として有名で、ミネラルが豊富な土地が広がっている。寒暖差が大きく乾燥した気候は、まるでフランスの有名なシャブリを連想させる。フランスなどの海外資本がこの肥沃な土地に着目し、ヨーロッパ式シャトーを数多く設立しているのだ。さらには中国のワイン造りにあまり歴史がないことも有利に働いている。ヨーロッパでのワイン造りはファミリーによるシャトー経営だ。父から息子へと受け継がれるのが基本で新規参入はなかなか難しい。しかしワインの歴史のない中国では意欲を持った若者が、フランスなどの醸造大学で学び、中国へ戻ってワインビジネスを興している。しかもファミリー経営でないことから、多くの女性醸造家が誕生しているという。

北京に最近赴任した友人が中華の後

に一杯飲もうとUhhHuhというバーへ連れて行ってくれた。お洒落なラベルが並びスペインやフランスのワインバーを思い起こさせたのだが、その全てのワインが中国産なのだ。近年の愛国的ドメスティックなトレンドにも合致していかんりの人で賑わっていた。当分中華でワインの流れは続きそうだ。

中国のボルドー、中国のナパヴァリー

文 高野 陽年

text by Yonen Takano

Profile

2011年にロシアの名門ワガノワバレエアカデミーを卒業し、世界的振付家ナチョ・ドゥアトの指名を受け外国人初の正団員としてロシア国立ミハイロフスキー劇場に入団。主にドゥアト作品で活躍した後、2014年6月より世界的に絶大な人気を誇るバレリーナ、ニーナ・アナニアシヴィリに引き抜かれグルジア国立トリシ・オペラ・バレエ劇場に移籍。ヨーロッパ、北米、日本を含めさまざまな劇場における公演で主役を務めた。そして2021年7月より香港バレエ団に活動の拠点を移し、さらに活躍の場を広げている。立教大学中退。

