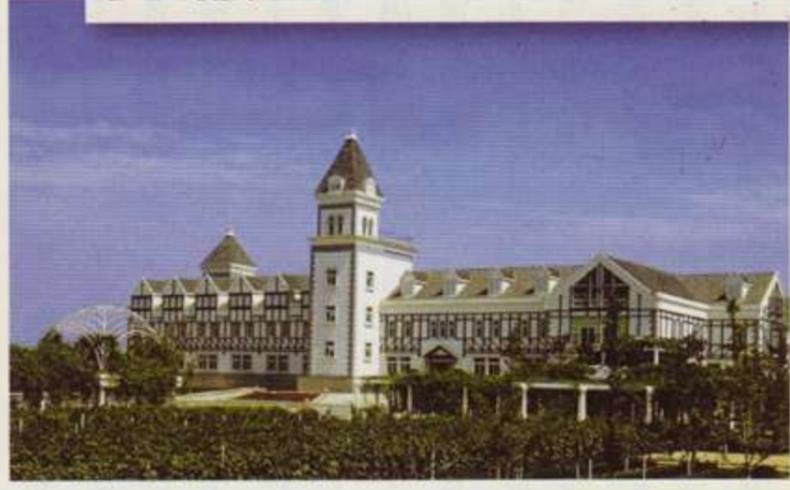
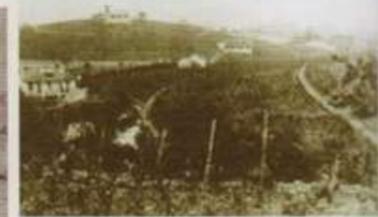


中国



4000年の歴史の ワイン文化



4000年の歴史を誇る中国。実はワイン造りの歴史も古く、紀元前128年頃、西域よりワイン醸造技術が伝わり、その後、シルクロードでブドウ栽培とワイン醸造が行われていたという。唐の時代の時代にはワイン文化が大きく花開いた。しかし、明代以降は、白ワインや紹興酒が国酒として推奨され、ワイン造りは大きく衰退してしまふ。

中国ワインが再び息を吹き返すのは、19世紀末のこと。山東省煙台に張裕葡萄酒公司が設立され、近代産業としてのワイン造りが始まることになる。

広大な国土を有する中国だけに、南部の熱帯から北部の寒帯まで、バラエティに富んだ気候帯を有するが、中でも北緯45〜25度の東部沿岸地方は気候

温暖、ヨーロッパのワイン銘醸地と良く似た環境で、シャルドネ、リースリング、カベルネ・ソーヴィニヨン、そして蛇龍珠などといったブドウが栽培されている。

この蛇龍珠（Cabernet Gernischt）というのは、中国固有品種で、ヨーロッパのCabernet Gernischtに由来すると考えられている。Cabernet Gernischtはヨーロッパの赤ワイン用品種で、カベルネ・フランの一種ではないかといわれているが、現存しない。このブドウが19世紀に中国にもたらされた際にGernischtをGernischtと綴りを間違えたのがそのまま伝わったとされている。

昔前は、加糖された甘口のワインが好まれたが、ワインの魅力や様々な情報が入るにつれ、辛口のもものが好まれるようになった。加糖していないワインはラベルに「干」という字が入ることが多く、赤ワインであれば「干紅」、白であれば「干白」と表記される。

中国における近代ワイナリーの先駆者である「張裕」。現在でも中国でナンバーワン、世界でも売上高でトップテンに入るほどの規模を誇る。福岡市の天神駅近くにある「中国大明火鍋城 天神食府」では、本場の四川料理と「張裕」のワインを楽しむお店だ。重富マネージャーによると、蛇龍珠100%の「シャ

トーチャンユー・カステル」は、フランスの高級ワインに匹敵する深い味わいを有しているという。また、カナダのワイナリーと提携して造るアイスワイン「ゴールデンアイスワインバレー」は、食前酒、食後酒として最高の贅沢な気分が味わえるワインだ。中国ワインの新しい可能性を感じさせる逸品である。



中国大明火鍋城 天神食府

福岡市中央区渡辺通4・1・36
Bivi福岡ビル 1F
TEL.092・720・5255

●「張裕」ワイン日本総代理
イーストワン
福岡市中央区天神5・5・19
天神赤い風船ビル 7F
TEL.092・725・5397
<http://www.cnjgroup.com/eastone/>