



イタリアワイン文化講座 第3章 古代ローマとワイン

なぜワインはイタリア半島から地中海世界に広がったのか？

Le Voce 受講生の声

夫婦で毎回とても楽しい時間を過ごさせて頂いています。イタリアの歴史、ワインについて、生産者の方の生の声を聞きながら頂くワインは格別です。家にいながらこんなに贅沢にワインを味わえるとは…！講座を受けている間は、日常から一時離れ、イタリア旅行気分です。講座のワインはあまりに美味しく、追加で購入してしまいました。復習動画で繰り返し楽しむことができるのも嬉しいポイントです。受講前はただのワイン好きでしたが、今ではすっかりイタリアワインの奥深さにハマっています！ (Momoko Oishi 様)

前章のマグナ・クラエキアに続き継続参加です。ワインを飲み始めて30数年になります。ここ数年は特にイタリアワインを楽しんでいます。色々なワイン会やセミナー、現地ワイナリー訪問でも、もうひとつ物足りなさを感じていました。このセミナーは、その様な不満を正に解消してくれます。昔から歴史が好きで、特に不明点多いエトルリアには関心を持っていました。ワインの背景や作り手の哲学を含めた文化、歴史と都市・建築(芸術)を解説者の方やイタリアの作り手から直に学べる秀逸な機会です。(Minoru Akimoto様)

生産者は非常に知的で、また素敵なカップルであった。私は人生をやり直したくなったぐらい。イタリアの生産者にもいろいろな方がいらして、本当に楽しい。前回のワインもだが、今回のワインも質のよさを感じる。普通のワイン？が飲めなくなってきた。復習動画で改めてビデオを止めながら聴くと、本当に楽しく勉強になる。音楽をバックにまとめてくださるのはワインバーみたいで素敵。セミナーがどんどん魅力的になってくる。(Mari Tanaka 様)

結論ありきのような構成では無いのが好感を感じます。皆さんとても良かったです。ワインの作り手の話を聞きながらワインを飲むと大変リッチな気分になります！ (Makoto.Makita様)

家に居ながらにして一気にイタリアに連れて行ってもらえるのが嬉しい。ワインを飲みながら次のイタリア旅行をあれこれ想像して楽しくなります (HL様)

ワインと同時に生きたイタリア語の勉強にもなりますので、一石二鳥とても価値のある講座だと思います！次にイタリアへ留学する際には、生産者とテシちゃんにお会いしたいです。(Norihsa Murakami様)

毎回、ワイン生産者の方々が、その土地の歴史文化や自然環境との関わりの中でのワインづくりを熱く語っておられ、また、陣内先生の「テリトリー」の視点からの歴史的都市などの解説も加わり、旅するように味わい、楽しんでいます。ギリシャ、エトルリアに続き、次はいよいよ古代ローマ。ローマ帝国において重要な交易品でもあったワインはどのような土地、製法で作られていたのか。ポンペイ遺跡には居酒屋がありますが、ローマ市民はどのようなワインの楽しみ方をしていたのか。思いを馳せながら、古代ローマとの関わりの中での現代のワインづくりについて、興味と期待を膨らませています。(Michiko Matsuda 様)

ACCVI イタリアワイン文化講座の特徴

ご自宅から
ZOOMで
ワンクリックで
らくらく受講

イタリアの
生産者に直接
お話できます
質問もOK
(日本語同時通訳)

稀少ワインを
イタリアから
ご自宅にお届け
生産者と一緒に
テイasting

豊富な映像と
日本語字幕で
ワインが生まれる
背景を易しく
解説

当日はライブで
さらに復習動画で
より良く理解
欠席回も安心

大事な要点を
コンパクトに
ソムリエによる
カルテつき
(PDFデータ)

さらに
エノガストロミア
の専門家をお招きし
特別講座を開催
(随時)

各章ごとに
修了証を授与
&
全5章修了者には
記念ピンバッジ
を贈呈



オスカー・デル・ヴィーノ
イタリア最優秀
エノテカリオ賞
レッチョ・ドーロ2020
受賞店と提携



早期お申込特典として
紙製カルテをご郵送
(2021年9月15日申込分迄)



各章の修了証
(右)



全5章修了された方に
日本の伝統工芸・七宝の
記念ピンバッジを贈呈(左)
(※写真はイメージです
手作りのため微妙に
ひとつずつ異なります)

II PROGRAMMA 開講スケジュール

※諸事情により予告なしに日時・内容に変更が生じる場合があります

- 2021年 10月30日 (土) **フィエノ・ディ・ポンツァ (ポンツァ島 ラツィオ州)** Fieno di Ponza IGT Lazio
古代ローマ以前からワイン造りの伝統が残るポンツァ島は、ローマ建国時にいち早く味方についた。近代に忘れられ放棄された断崖の畑を蘇らせた人びとの熱意に迫る
- 11月27日 (土) **タウラージ (イルピニア地方カンパーニア州)** Taurasi DOCG
"幸福なるカンパーニア"と古代ローマ時代に呼ばれた豊かさは現代の3つのDOCG産地呼称に結実。地震で壊滅した地域をワインで復活させた人びとの物語
- 12月18日 (土) **テロルデゴ・ロタリアーノ (トレント自治県)** Teroldego Rotaliano DOC
古代ローマ皇帝クラウディウスが整備した南北の交通の要衝トレントはやがて蛮族の侵入と戦いに悩まされる。地域に残るドラゴンの血伝説をひも解くワインの物語
- 2022年 1月29日 (土) **ヴァルポリチェッラ (ヴェネト州)** Valpolicella DOC
ヴァルポリチェッラのネグラル村で昨年発掘された完全かつ美しいモザイクは、なんとブドウ畑の下に眠っていた古代ローマ時代の邸宅の床だった
- 2月26日 (土) **モンテプルチャーノ・ダブルツォ (アブルツォ州)** Montepulciano d'Abruzzo DOC
古代ローマ建国時に最後まで激しく抵抗した地域は、羊飼いの記憶を伝える移動放牧(トラスマンツァ)や、独特の漁師小屋(トラブッコ)など素朴な魅力を残す
- 3月26日 (土) **ローマニャ・アルバーナ (エミリア・ローマニャ州)** Romana Albana DOCG
古代ローマの博物学者プニウスらがabusと記した品種アルバーナはコッリ・アルバーニに発しルピコン川周辺に広がりがやがて東ローマ帝国のもと栄えたローマニャに開花する

◆ACCVI 第3章 開講記念スペシャル企画◆

【本邦初登場】イタリアの緑の心臓 ウンブリア『マルフガ』のテリトリーを訪ねる(仮題)

2021年10月16日 (土) 19:00~20:30 参加費:未定 詳細は後日ACCVIホームページに記載・お申込み開始予定

(日本語同時通訳つき)

MARFUGA

—Olivicoltori in Umbria dal 1817—



現代イタリアで最高レベルのオリーブオイル『マルフガ』MARFUGA社長フランチェスコ・グラダッソ Francesco Gradassi氏(左)と彼を支える若きオレオロギ(オリーブ栽培・搾油責任者) ルカ・メンカリア Luca Mencaglia氏(2020年イタリア最優秀オレオロギ受賞が本邦初登場。ウンブリアのテリトリーの自然・歴史・家族の物語とともにピロジコ栽培と最新技術、オリーブオイルにかける情熱を語ります。また今回ACCVIのため特別に2021年秋の初物無濾過オリーブオイル(テイasting用小ボトル)をイタリアから直送予定。初心者の方にもわかりやすいオリーブオイル入門特別講座です。



ワインから始まるテリトリーの旅

陣内秀信 法政大学特任教授(イタリア建築史)

イタリアでは1980年代中頃から、田園の美しさ、農村の豊かさを再評価する時代に入りました。この国では本来、都市と田園/農村は密接に結びつき、共通のアイデンティティをもつ独自の地域的まとまりを形づくってきました。それを「テリトリー」といいます。土地・水・空などの地理的空間、さらには、政治、経済、社会の圏域をも包み込む包括的な概念です。輝く都市の文化も、その後背地としてのコンタード(周辺農村地域)の豊かさがあってこそ生まれたのです。工業化、市場のグローバル化の中で長らく忘れられていた「我がテリトリー」に潜む無限大の可能性に、イタリア人自身が今、気づいたのです。個性ある各地のテリトリーが生み出す最大の文化、<郷土料理>と<ワイン>に、想像性豊かに新たな光が当てられています。「エノガストロミア」(ワイン+食文化)こそ、今のイタリアの精神を最もよく表す言葉です。ワインから始まるテリトリーの旅を楽しみましょう。

受講料のご案内

(新規の方) (継続の方)

- (1) 受講料+教材ワイン6本セット 64,800円 58,800円 各回1種類の教材がセットになった基本コース
- (2) 受講料+教材ワイン12本セット 85,800円 75,900円 各回2種類の教材がセットになったお得な基本+α
- (3) 受講料のみ 43,800円 37,800円
- (4) 前章ビデオ受講 18,000円 ★前章とセット受講で本章(継続の方)でお申込可

お支払い方法 銀行振込または各種クレジットカード(VISA/MASTER/JCB/DINERS/AMEXご利用可)

お申込み方法 ACCVIイタリアワイン文化講座 公式HP accvi.jp

公益財団法人日伊協会 ホームページ https://aigtokyo.or.jp

お問合せ Email: informazione@accvi.jp

Tel. 03-3402-1632 (日伊協会受付: 祝日を除く月~日11:00-16:00)



司会・講師 櫻井美紗子 Fusako SAKURAI
(日伊協会理事 ソムリエ(AIS))

法政大学社会学部卒業
(環境社会学)
海外出版からエノガストロミアへ
ポロニャでソムリエ修行
毎年VINITALYに参加とともに
イタリアのカンティーナを
ピッチハイクも辞さず訪れ
フィールドワークを継続中



監修 陣内秀信 Prof. JJINNAI Hidenobu
(法政大学特任教授・日伊協会評議員)

東京大学大学院工学博士。ローマ大学名誉博士。
アマルフィ市よりマシテル(偉大な文化人)の
称号授与。イタリア共和国功労勲章。主な著書に
『南イタリア!地中海都市と文化の旅』
『イタリアの空間人類学』ほか多数。



通訳 テシ Tessa Rizzoli
ケンブリッジ大学卒業(専攻日本文学)
トント出身でイタリアにもルーツを持つ
Youtubeチャンネルねばねば!フォロー4万人超



Il Prossimo

- 第4章 海洋都市国家とワイン (2022年春季) アマルフィ・ヴェネツィア・ジェノヴァ。地中海の覇権を競った海洋都市をワインで辿る
- 第5章 イタリアの境界とワイン (2022年秋季) "イタリア"の国のかたちをワインを通じてイタリアの周辺・境界から眺める



主催:公益財団法人日伊協会
イタリア大使館貿易促進部イタリアワイン六千年公認イベント
協力:小田急電鉄株式会社(小田急まなび)