

我が子のように慈しみ育てる

中野 理恵

本作は、ワインの故郷フランスのブルゴーニュ地方で、ワイン造りをする人々を中心に、樽づくりをする^{さま}様や、ソムリエを撮ったドキュメンタリーである。“会話する”ように土地を耕し、葡萄を“我が子”のように育てる人々のハナシに耳を傾け、どこまでも続く平原をうっとり眺めながらゆったりした時を過ごした、とでも書いたらいいのだろうか。そのような作品であった。

冬の弱い陽差しのもと、ワイン農家の人々が、枯れた葡萄の枝を剪定し、馬を引いて土を耕している。山が見えず、ゆったりした平原がどこまでも続く、ヨーロッパ特有の風景にのびのびとした気持ち、というよりも、うっとり眺めてしまった。「栄養をやり過ぎると根を深部に張らない」と語るロマネ＝コンティの元醸造責任者のベルナルさん。さらに、「農薬や除草剤を使うとミミズが生き延びられない。ミミズは土を改良してくれる」「ミミズが戻ったために土が改良された。生きたワインには生きた土が必要」。語り口は淡々としているのに、思わず聴き入ってしまった。夏になると降り注ぐ強い陽差しのもと、田圃に入り“田の草とり”をしていた郷里の農家の人々の姿を思い起こす。

ワインの種類に応じて葡萄の種類も異なるようで、続いて登場するのはそれらを育てる人々だ。まずはジャンボール・ミュジニーの生産者クリストフさんと、ムルソーの生産者ドミニクさんがワインを試飲しながら感想を語り合う。試飲したワインを捨てながら「捨てたくないな」と語るのには笑ってしまった。続いて登場する世界最優秀ソムリエ、オリヴィエさんが語る感想、飲んだだけで“種を感じる”や“日照時間が少ない”等々には驚いた。「ワインが話をしてくれる」「葡萄だっ



©2019-SCHUCH Productions-Joparige Films-127 Wall

た私をワインに変えてくれた」とも語る。日本酒の“利き酒”だ。女性のカトリーヌさんはソムリエールだ。試飲したムルソーへの感想は「初めはバター味、それにハーブティー、カモミール〜」、ワインを紅茶に例える。樽の製作過程も紹介される。同じ大きさに短く切った板切れを何枚もつなぎ、ブリキだろうか上下とのつなぎの間にその板を組み終わると、樽の中をいぶすのだ。作業は手早い。一連の動きが見事で思わず見入ってしまう。

秋、収穫してからも興味深い光景が繰り広げられる。大量の葡萄がどのようにしてワインになり、食卓に添えられるのか。これ以降は見てのお楽しみにしようと思うのだが、見た後、同席した人と「えええ、っと思いましたよね」と語り合った光景だった。ワインには〈ハイカラ〉のイメージが伴う。数十年前、郷里の田舎町で〈葡萄酒〉と呼んでいた頃は、大きな一升瓶に愛想なく入れてあった記憶だが、いつの間にか瓶はお洒落な形状になった。それにしてもワイングラスは上部より真ん中あたりが太っていて、底の狭い形状が多い。どうして洗いにくい形なのだろうかと、どうでもいい疑問が残っている。

《Cinema Information》

『ソウル・オブ・ワイン』

フランス映画(102分) / 監督: マリー・アンジュ・ゴルバネフスキー / 11月4日(金)よりヒューマントラストシネマ有楽町ほか全国順次公開

なかのりえ: 映画プロデューサー、ディストリビューター。(株)パンドラ代表。『ハーヴェイ・ミルク』を第1回配給作品として、これまでに100本を超える映画を配給し、視覚障がい者のための副音声付商業劇場上映を日本で初めて実現。著書に『好きな映画を仕事にして』(現代書館, 2018)等。