



WINES OF HUNGARY

PERSONALLY

日本語

ランドスケープ、  
ワイン、  
伝説、  
そしてあなた





## WINES OF HUNGARY

PERSONALLY

ハンガリーと言えはすぐ思い浮かべるのは独特な温泉や豊かな建築遺産などですが、ヘーヴィーズ湖やバラトン湖といった自然の見どころも訪れる旅人に強い印象を残します。ただし、ハンガリーには今日まで僅かな人にしか知られていないもう一つの宝物があります。それは他でもない、ワイン文化です。

ハンガリーのブドウ及びワイン文化の重要な資産とは、世界に類を見ない特別な自然条件であり（例えばかつて何百もの火山があった地域であるトカイなど）、見所満載な建築遺産（歴史的な地下ワインセラーや壮大な熟成セラーなど）、そして最後に、ハンガリーワインに多くの個性をもたらしたワイン醸造家の人たちです。

ハンガリーワイン生産地の多彩さ、醸造されるワインの多様性は、世界的にも珍しい独特な気象条件やブドウ品種と土壌の多様性により6つのワイン地方に分けられ、それらの全てが旅人をそれぞれ独自の世界へと誘います。この多様性の頂点にあるのが、天然の甘口ワインとして最高峰とされる貴腐ワインのアスーで、他に追随を許さないものとなっています。発泡性ワインから天然甘口ワインまで、そして火山性土壌の白ワインから重厚な赤ワインまで、ハンガリーワインは常に新しい商品ラインアップを提供しており、すべてのタイプのワインを見出す事が可能です。こうして、あなただけにハンガリーワインの多様性を繰り返し見つける喜びがもたらされるのです。

ワインの試飲は、ある意味で主観的な経験であり、その時の気分やワイングラスの形状までいろいろな要素に影響を受けます。私たちが見過ごしてしまいそうな点ですが、ワイン生産地のその場で試飲することは最も重要な要素の一つであり、一番優れたワインを味わう体験を増幅してくれる事でしょう。ハンガリーのワイン産地を訪問することで、別世界の住人ともなり、ワイン醸造家と交流しワインの話をしながらその地方を理解してこそ、旅行体験が唯一無二で忘れられない、あなただけのものとなるでしょう。

# 数字で知るハンガリーワイン



1000年以上ものブドウとワイン文化



32,000の生産者、  
それぞれが個性的



6つのワイン地方/  
22の生産地



ワイン用ブドウの栽培面積  
6万5千ヘクタール



年間ワイン生産量  
2億7,000万リットル



白ブドウ70%/  
黒ブドウ30%



## 特徴的な白ワイン

ASZÚ (アスー (貴腐)、CIRFANDLI (ツィルファンドリ)、CSERSZEGI FŰSZERES (チェルセギ フューセレシュ)、EGRI CSILLAG (エグリ チャーグ (エゲルの星))、EZERJÓ (エゼルヨー)、FURMINT (フルミント)、IRSAI OLIVÉR (イルシャイ オリベール)、JUHFARK (ユーフアルク)、HÁRSLEVELŰ (ハールシュレヴル)、KÉKNYELŰ (ケークニェルー)、KIRÁLYLEÁNYKA (キラールデアニカ)、KÖVIDINKA (クヴィディンカ)、LEÁNYKA (デアニカ)、OLASZRIZLING (オラスリースリング)、RAJNAI RIZLING (ライナイ リースリ)、SÁRGAMUSKOTÁLY (シャルガムシュコターイ)、SZAMORODNI (サモロドニ)、SZÜRKEBARÁT (スルケバラート)、TRAMINI (トラミニ)、および多くの味わい深いブレンドワイン



## 特徴的な地質

安山岩、玄武岩、流紋岩、花崗岩、片麻岩、片岩、結晶片岩、石灰岩、砂岩、赤色砂岩、火山性凝灰岩、安山岩質凝灰岩、流紋岩質凝灰岩、粘土、黄色土、泥灰土、赤色粘土、レンジナ土壌、砂質石灰岩、褐色森林土壌



## 特徴的な赤ワイン

BLAUBURGER (ブラウブルガー)、BIKAVÉR (ビカヴェール (牡牛の血))、CABERNET FRANC (カベルネフラン)、CABERNET SAUVIGNON (カベルネソーヴィニヨン)、KADARKA (カダールカ)、KÉKFRANKOS (ケークフランコシュ)、PINOT NOIR (ピノノワール)、PORTUGIESER (ポルトギーザー)、TURÁN (トゥラン)、ZWEIGELT (ツヴァイゲルト)、および多くの味わい深いブレンドワイン



# ワイン産地で 体験できること トップ5

## 1. ワインセラー訪問とワイン試飲

ツアーコンダクターとしての役割をこなすワイン醸造家やワイナリーの代表者と直接合えば、彼らは自身の家系やブドウ品種、ワインスタイル、およびワイン産地全体についてあなたをエキサイティングな世界に導いてくれます。



## 2. ブドウ畑ツアー

ワイナリー訪問でのハイライトの一つは、徒歩や自転車、または何軒かのワイナリーではジープに乗って行うブドウ畑の散歩でしょう。自然の中、ブドウの苗木に囲まれて過ごす時間では、その外観も多彩である土壌を知ることにより、何度も触れられて来たいいわゆる「テロワール」が醸造されるワインにどのように影響するかがさらに理解できるようになります。



## 3. ワインディナー、ワインピクニック

ワインをそのまま一口含むと、ブドウ品種について、またはブレンドについてはっきりとしたビジョンが浮き上がってきます。これに、料理が伴う事で、新しい味のハーモニーの新しい世界に導かれます。ワインディナーやワインピクニックでは、それぞれのワインを引き立てさせるために調理された料理を通して、その地域グルメ全体の知識を得ることになります。



## 4. ワイナリーでの宿泊

美味しい試飲が終わった後は、ワイナリーにとどまりその宿泊施設を利用して快適な眠りにつくのが良いでしょう。多くのお客様が、宿泊施設を併設するワイナリーをその日最後のスケジュールに組み込むことは偶然ではありません。これまで運転を快く引き受け、犠牲者となってきた「運転手役」もワインを楽しむことができるようにするため、というのも理由のひとつです。



## 5. 家族みんなで.....

ハンガリーのワイン醸造家が、どれだけ多様なサービスを用意しているかをリストアップするのは難しいことですが、子供連れで訪れたとしても皆が完全に楽しめるようになっています。多くのワイナリーでは大人たちがワインを楽しんでいる間、搾りたての100%ブドウジュースや自家製シロップ、お子様メニューを未成年の訪問者たちに提供しています。一部ワイナリーではプレイコーナーを設置しているところもあります。旅行をしっかり計画し準備することによって、どんな年齢でも楽しめるワインツアーにすることができるのです。



# 象徴的なハンガリーワイン十選

ハンガリーでは、65,000ヘクタールのブドウ畑で223品種のワイン用ブドウの栽培が行われています。

この多様性には、誰もが自分の好みのものを見つけることができるというメリットと、各ワイン産地に特徴的なワインの種類やワインスタイルに詳しくなければ、選ぶのが難しいというデメリットが同時にあります

以下のリストは、そのような時のヒントとなるかも知れません。

## アスー(貴腐) (ASZÚ)

アスー(aszú)、またはトカイアスー(Tokaji Aszú)は世界で最も卓越した甘口ワインの一つで、ワイン専門家の巨匠たちにも高く評価されています。醸造工程では、手で一粒一粒収穫した貴腐ブドウをベースワインに加えますが、その時再発酵が始まります。世界で最も手間ひまのかかる高価なワイン醸造工程の結果、色、香り、味が絶妙に調和した天然白ワインが出来上がります。

**出会う場所:** トカイのワイン産地 (TOKAJ WINE DISTRICT)

## ビカヴェール(牡牛の血) (BIKAVÉR)

ハンガリーの醸造家は、特定のブドウ品種からセクスールドとエゲル の両産地 でのみビカヴェール(Bikavér)の醸造が許されています。ブレンドのベースワインは、エゲルではケークフランコシュ(kékfrankos)で、セクスールドではケークフランコシュ又はカダルカ(kadarka)が選ばれており、様々なブレンドスタイルが存在していて、一般的には強い個性およびスパイシーでフルーティーな香りのため、料理と楽しむグルメワインですが、単独に飲む場合にも会話のお供をする素晴らしいワインとなります。

**出会う場所:** エゲルとセクスールドのワイン産地 (EGER AND MÁTRA WINE DISTRICTS)

## チェルセギ・フューセレシュ (CSERSZEGI FŰSZERES)

チェルセギ・フューセレシュは、地元で交配された比較

的新しいブドウ品種で、生産者が最も美しい面を見出していくにつれ、その人気と知名度は毎年増加しています。フローラルで香り高く軽い口当たりの爽やかなこのワインは、初春から晩秋まで多くの人に好んで飲まれています。このブドウ品種は、アロマチックでマスカットの風味が特に豊かであり、味には勢いがあります。

**出会う場所:** クンシャーフ、ハヨーシュ・バヤ、マートルのワイン産地 (KUNSÁG, HAJÓS-BAJA AND MÁTRA WINE DISTRICTS)

## フルミント (FURMINT)

フルミントは、その多様性によりハンガリーでも国際的にもワイン界のお気に入りとなりました。辛口の白ワインから特に残留糖度の高いアスーまで、このハンガリー原産のブドウから卓越したワインが造られます。乾燥した単一のブドウ畑で栽培されたフルミントは、刺激的なミネラル性質、美しい酸、そして豊かな味わいという特徴によって、最も有名なハンガリーの白ワインとなります。

**出会う場所:** トカイとナジ・ショムローのワイン産地 (TOKAJ AND NAGY-SOMLÓ WINE DISTRICTS)

## ユーファルク (JUHFARK)

ユーファルクは、量を抑えて栽培されているハンガリー原産のブドウ品種であり、醸造されたワインを探し求める価値があります。ユーファルクのほとんどが、火山岩の地域に由来するため、鋭く張り詰めた酸と共に上品で

繊細なミネラル性を感じることができます。

**出会う場所:** ナジ・ショムロー、パラトンフュレド・チョパク、エチェック・ブダの産地 (NAGY-SOMLÓ, BALATONFÜRED-CSOPAK AND ETEK-BUDA WINE DISTRICTS)

## カダルカ (KADARKA)

カダルカは、ハンガリーで最も注目を浴びるブドウ品種のひとつで、ハンガリー原産のものではないですが(現在のセルビア人であるラーツ人がカルパチア盆地にもたらしたもの)、今日ではハンガリー品種とみなされています。色は薄く、特にエレガントなアロマと少量のタンニンが含まれるこのワインは、最近レストランやワインバーのドリンクメニューの常連となりつつあります。それも偶然ではありません。赤いベリー風味でフルーティなカダルカは、様々な料理との相性が良く、単独で飲む場合にも素晴らしい体験を与えてくれるでしょう。

**出会う場所:** クンシャーフ、セクスールド、エゲルのワイン産地 (KUNSÁG, SZEKSZÁRD AND EGER WINE DISTRICTS)

## ケークフランコシュ (KÉKFRANKOS)

ケークフランコシュは、ハンガリーで最も人気があり、最も多く栽培されている黒ブドウの品種です。多様性があり高い品質を目指す品種なので、このブドウから作られるワインには様々な面を発見することができます。一般的に言えることですが、ケークフランコシュから作られるワインは、軽いロゼから、樽で熟成される重厚なタイプまで素晴らしいグルメワインであり、一年を通してワイン愛好家のグラスに注がれています。

**出会う場所:** ショプロン、セクスールドとマートルのワイン産地 (SOPRON, SZEKSZÁRD AND MÁTRA WINE DISTRICTS)

## ケークニェルー(KÉKNYELŰ)

基本的に、この古くから存在するハンガリー原産の品種に出会えるのはバダチョニだけです。その名前は、ブドウの葉の茎の青みがかった色に由来しています。フンガリクム (HUNGARIKUMとは 典型的なハンガリーの物)として選ばれたケークニェルーは、控えめなフルーティー風味、スパイシーさと鋭さによって人気となっており、多くの人にとって、バダチョニに行ってもその独特の味を見出すことは、人生で一度はやってみたいことでしょう。

**出会う場所:** バダチョニのワイン産地 (BADACSONY WINE DISTRICT)

## オラスリースリング (OLASZRIZLING)

オラスリースリングは、ハンガリーで最も好まれ、最もよく見かけるブドウ品種のひとつであり、そのためたくさんのスタイルで登場します。軽めのスタイルで作られたオラスリースリングは、グリル料理や野菜料理、サラダなど軽めの料理との相性が抜群で、より重厚な樽熟成したものは、最も複雑な料理に合わすことにより真の複雑なグルメ体験が楽しめます。

**出会う場所:** パラトンフュレド・チョパク、バダチョニとパラトン高地のワイン産地 (BADACSONY, BALATONFÜRED-CSOPAK AND BALATON HIGHLANDS WINE DISTRICTS)

## サモロドニ (SZAMORODNI)

トカイのサモロドニは、貴腐化したブドウの粒と通常のブドウと一緒に収穫して醸造することによって造られるトカイの特徴的な特別ワインです。辛口のサモロドニと、アスー(aszú)と同様かなり高い残糖値の甘口サモロドニは、それぞれ異なった世界へと導いてくれます。共通の特徴は、フルボディでオイリーなテクスチャ、濃厚な味わいであることです。

**出会う場所:** トカイのワイン産地 (TOKAJ WINE REGION)

# ワインフェスティバルの国

ハンガリーでは、毎年たくさんのグルメフェスティバルやワインフェスティバルが開催され、ブダペストだけではなく全国各地の美食イベントでグルメを愛する旅人達を年間を通じて待ち受けています。



ハンガリーは、特に伝統的なハンガリー料理、肉製品、チーズ、野菜と果物にまつわるプログラムや、ワイン、ビール、そしてパーリンカフェスティバルや各地域や町の郷土料理、独特な飲み物のイベントが豊富です。

(パーリンカは果物から造る蒸留酒)

デブレツェンではデブレツィネル・グルメ・ソーセージの日 (Debrecziner Gourmet Sausage Festival)、ベークシュチャバでは今年で20周年を迎える毎年恒例のチャバ・ソーセージフェスティバル (Csaba Sausage Festival)、セグド国際ティサ川魚フェスティバル (Szeged International Tisza Fish Festival) では何もかもが魚とセグドのハラスレー (漁夫のスープ) づくし、セグドワインフェスティバル (Szeged Wine Festival) ではハンガリーの全ワイン産地のスタイルとワインをまとめて試飲することができ、オルフュー野生ガーリック フェスティバル (Orfű Wild Garlic Festival) はこの野生ガーリック (西洋アサツキ) を使った料理が主役であり、バラトンフュレドワイン週間 (Balatonfüred Wine Weeks) ではバラトンフュレド・チョコクワイン産地の極上ワインが出展され、ティハニガルダ (コイ科の魚) フェスティバル (Tihany Garda Festival)、スィグリゲトパイクパーチ (淡水スズキ) フェスティバル (Szigliget Süllő Festival)、ジュールワインの日 (Győr Wine Days)と、枚挙にいとまがありません。

こういったイベントにはいつでも文化的娯楽や芸術的プログラム、手芸品フェアや音楽コンサートなどもつきもので、これらフェスティバルの体験をさらに彩ります。

最も重要な**ワインフェスティバル**として外国人にも極めて人気があるのは、ブダペストのブダ王宮ワインフェスティバル (Budapest Wine Festival)、ブダフォク・スパークリングワイン・フェスティバル (Budafok Sparkling Wine Festival)、セグドワインフェスティバル (Szeged Wine Festival) 及びエゲルピカヴェール祭り (Egri Bikavér Festival) などです。大人数を動員するフェスティバルでは、年四回開催されるエチェックピクニック、ミシュコルツアヴァシのワイン散歩「ロザリア (Rosalia)」、またはトカイワイン産地ペーニェ村の「ワイン、酔い、ペーニェフェスティバル (Bor, Mámor, Bénye festival)」が挙げられます。

専門家や愛好家向けのイベントはまた別カテゴリーとなり、そこではワイナリーには自己紹介の機会が設けられ、訪問者は**ワークショップ**や**テーマ別テイasting**にて知識を深めることができます。このようなイベントで一番人気なのが、Winelovers、Borjour、VinCE Budapestです。

最後になりましたが、真のスポーツマンの方々は、ワインとランニングに対する情熱を組み合わせ、パダチヨニの「ブドウ畑ラン」(Badacsony Vineyard Run)、セクスールドの「ワイン産地ハーフマラソン」(Half Marathon of the Szekszárd Wine Region)、パルコニャの「ブドウ畑ラン」(Vineyard Run in Palkonya) や、ヴィラーニのロゼマラソン (RoséMarathon in Villány) への参加することができます。





# UPPER HUNGARY WINE REGION

MOUNTAINS, WINES, HISTORY  
AND YOU



BÜKK | EGER | MÁTRA

## ブュック、エゲルとマートラのワイン産地 (BÜKK, EGER AND MÁTRA WINE DISTRICTS)

### ハンガリーのとっぺんで

ハンガリーの最高地点であるケーケシュ山 (Kékestető) から遠くに望むマートラ (Mátra) とブュック (Bükk) の尾根が圧巻する景色、ハンガリー人の祖先がオスマントルコを相手に城を守った闘いの中でも一番の成功をおさめた場所の一つであり、現在は「魔法の塔」から活気あるエゲルの町を観察できる。うねり

ながら流れるスィンヴァ川のせせらぎ、地面から湧き出る温泉、冬はスキー場、夏は釣り堀がアクティブな休暇を求める人々を魅惑する場所、ハンガリーで最も高い所にあるブドウ畑が手入れの行き届いた小さな村々を取り囲む場所—これがハンガリー北部のワイン地方 (Upper Hungary Wine Region) です。

### 白と赤のエレガンス

長年にわたり香り高い白ワインの産地であるとされて来たマートラ地方。これは正しいのですが、最近では重厚な白ワインとエレガントな深みのある赤ワインの産地でもあると謳われています。ブュックのワインは生き生きとした酸味、爽やかなフルーティさ、若々しい力強さが魅力ですが、エゲル (Eger) は様々な種類とスタイルが共存するその多様性が魅力の

ポイントです。この地域の象徴的なワインはエゲルのブレンド物であるエグリビカヴェール (牝牛の血 Egri Bikavér) であると断言できますが、白ワインでこれに相当するものが、2011年に創作されたエグリチラーグ (エゲルの星 Egri Csillag) です。ここの醸造家の多くが、産地の特徴を最も表現しているとして、この二つのブレンドワインに未来を託しています。





# TOKAJ WINE REGION

VINEYARDS, WINES, HERITAGE  
AND YOU



TOKAJ

## トカイワイン地方 (TOKAJ WINE REGION)

### ネクターが滴る地

ポドログ川がティサ川に合流する場所であり、氾濫原の湿度を多く含む地域は昇る日が朝露をバラ色に染め、水面を滑る小舟は朝靄の中に溶け込み、900万年前に活動を終えた火山が多様な岩石を造り出したため、35もの異なる層の地層を形成した場所、ブドウとワインに対する愛が父から息子へと伝わり、シナゴーク跡が村と奇跡のラビの遺跡を守ってい

る場所でもあり、何世紀も前の城塞に秘められた陰謀やかつての偉大なワインを物語るワインセラー、世界中で「トカイ」と呼ばれる特別な天然の甘口が人類共通の宝となっている場所—これが、その5,700ヘクタールの土地を誇るハンガリー随一のワイン産地である、トカイワイン地方(Tokaj Wine Region)です。

ネクターとは貴腐ブドウの果汁のこと。

### 自然の奇跡、トカイ

トカイヘジャヤ (Tokaj-Hegyalja) 産地とトカイワインは情熱なしでは語れません。この地域は、ハンガリー人にとって単なるワイン産地以上のもの、アイデンティティの一つなのです。トカイのブドウについて初めての文書で記されたのは1252年ですが、ブドウがあったということであれば、現在知られている形ではなかったでしょうが、きっとワインもあったはず。現在もトカイ生産地のは境界を厳密に定められたワイン産地であり、許可されているブドウ6品種のうち一番重要なものはフルミント(furmint)とハールシュレヴェリュ(hárslevelű)の2つです。これら品種から2000年代初頭から造られている辛口ワイ

ンは大変な評判で、火山質の土壌からできる特徴的な味を忠実に反映する素晴らしい品質を誇っています。トカイアスー (Tokaji Aszú) について初めて触れているのは1571年の資料であり、つまりこの地域の珠玉のワインは、既に500年以上も前から存在していることになります。当時においてもトカイワインの特別な価値は評価され、ルイ十四世が自ら「ワインの王、王のワイン」と名付けたと伝説になっていますが、モーツァルトとゲーテも大ファンだったと言われています。トカイアスーとは一体何でしょうか。醸造に特殊な気象条件が必要な、世界最も風味が豊かで最も価値のある天然甘口ワインのひとつなのです。





# DANUBE WINE REGION

FLAVOURS, WINES, CELLAR ROWS  
AND YOU



CSONGRÁD | HAJÓS-BAJA | KUNSÁG



## チョングラード、ハヨージュ・バヤとクンシャークのワイン産地 (CSONGRÁD, HAJÓS-BAJA AND KUNSÁG WINE DISTRICTS)

### 地球と天空がつながる地

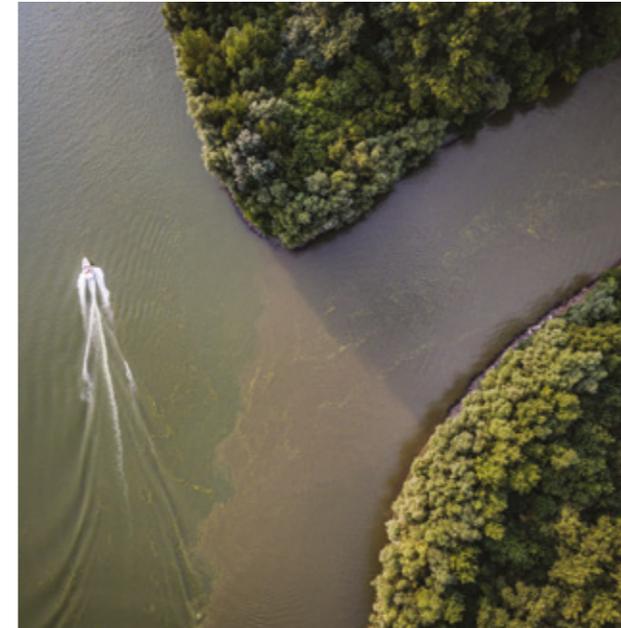
ドナウ川からティサ川まで地平線が拡がり、小高い丘陵でも山に見えてしまう場所、夏は熱気が激しく冬は凍てつく寒さ、遠い昔馬の群れが風と駆け巡り、牛が引く車に大平原の民が旅した場所、アフリカの砂漠のように砂丘が流されていて、湖にはカワウソ、土手にはヨーロッパハチクイが住み、ペトーフイ・シャー

ンドルやモーラ・フェレンツ、ユハース・ジュラといったハンガリー文学の巨匠が生まれた土地であり、2万4千ヘクタールもの畑に育つブドウを熟成する太陽がある場所。これがハンガリー最大のブドウ畑がある、ドナウのワイン産地 (Danube Wine Region)です。

### 砂地のワインの美しさ

ハンガリー最大であるこのワイン地方は、多くの点において特別な産地です。ハンガリー国内において日照時間が一番長く、さらにハヨージュ (Hajós) の黄土地帯以外、ブドウの根はほぼどこにおいても砂にへばりついていません。19世紀に欧州のブドウに深刻な被害を与えたフィロセキラ害虫は砂地では育つことができないのでフィロセキラ禍の時代では、他の地域ほどブドウが危険にさらされることが

なかったため、この一帯の名声が大いに高まりました。ここで生まれるワインは一般的に熟成タイプではなく、今の瞬間のために造られるものであり、他の丘陵地域ワインと比べ軽くて柔らかく、アルコール濃度も低めという特徴を持っています。白やロゼ、赤であっても、なんでもない平日の夕刻に開けるにはぴったりのワインです。ただし、高級ワインを探しても見当たらない、というわけではありません。





# PANNON WINE REGION

VALLEYS, WINES, SUNSHINE  
AND YOU



PÉCS | SZEKSZÁRD | TOLNA | VILLÁNY

## ヴィラーニ、ペーチ、セクスールドとトルナのワイン産地 (VILLÁNY, PÉCS, SZEKSZÁRD AND TOLNA WINE DISTRICTS)

### 芸術とワインが手を携える地

春になるとハンガリーで一早くアーモンドの花が開花する土地であり、観光客が少しでも気を緩めるとブドウで埋め尽くされた丘ですぐ迷子になってしまう所、ドナウ川をカヌーで巡るといくつものワイン産地に会うことができる場所、オルマンシャークの村々では現在でも喪を表す色が伝統的に白である場所、

グルメに関してはあたりにいくつかの有名なレストランがあるのではなく、村全体がグルメに満ち溢れる場所、夏になると芸術家同志とそして観客と落ち合う場所。これが、7,800ヘクタールものブドウ畑を誇るパンノンワイン地方(Pannon Wine Region)です。

### 地中海ワインの世界

ペーチ(Pécs)のワイン産地(Pécs Wine District)の豊かでスパイシーなワインは特に素晴らしいものですが、酸味が少ないため、数年以内に飲むのが最善です。地域の特徴的な白ワイン品種はツィルファンドリ(cirfandli)で、辛口と甘口の両タイプが存在します。セクスールド(Szekszárd)は、地中海風で、フルボディな赤ワイン産地であり、ケークフランコシュ(kékfrankos)、カダルカ(kadarka)、セクスールドのピカヴェール(Szekszárdi Bikavér)といった重要な品種を持っています。トルナのワイン地方(Tolna Wine District)は、この地域で

最も涼しい場所にあり、醸造されるワインはそのエレガントさとフルーティさで注目を集めます。ヴィッラーニ (Villány) は大物達の世界であり、この地域はセラーで長期熟成されるような、本格的な赤ワインを醸造しています。ここの醸造家達は皆カベルネフラン(cabernet franc)を好んでいますが、夜の軽いおしゃべりにはフレッシュでフルーティなポルトギーザー(portugieser)を開けます。太陽の光が降り注ぐ地域では、時に黄色土、時に石灰岩、そして時に粘土の土壌で栽培されるブドウの木が丘陵の斜面に広がっています。





# BALATON WINE REGION

VIBRANCE, WINES, SAILS  
AND YOU



BADACSONY | BALATONBOGLÁR | BALATON HIGHLANDS | BALATONFÜRED-CSOPAK  
NAGY-SOMLÓ | ZALA

## バダチョニ、バラトンボグラール、バラトン高地、バラトンフュレド・ チョパク、ナジ・ショムローとザラのワイン産地

(BADACSONY, BALATONBOGLÁR, BALATON HIGHLANDS,  
BALATONFÜRED-CSOPAK, NAGY-SOMLÓ AND ZALA  
WINE DISTRICTS)

### 鮮やかに色彩の蘇る地

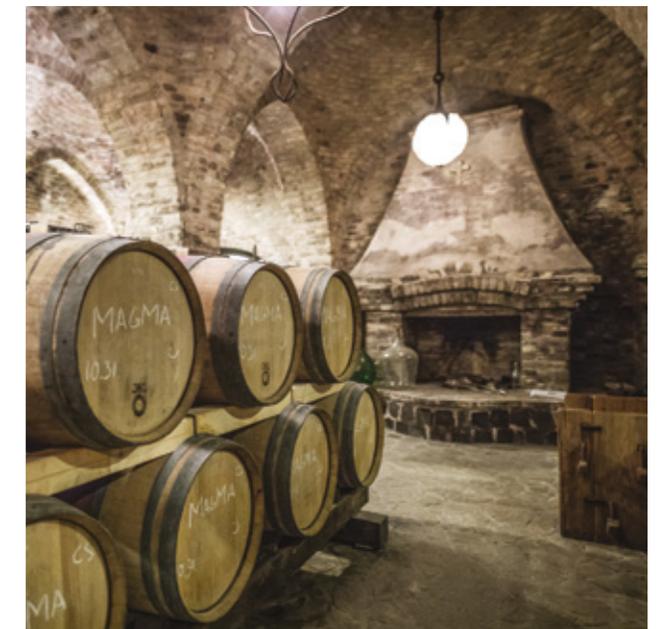
太陽がバラトン湖の水をエメラルドグリーンに染め、台形の山々が数珠のように湖を縁取る何千回見ても飽きない景色の土地、ショムロー (Somló) の丘がバコニの斜面を神が置き忘れた帽子のように厳粛に支配している所、小バラトン湖が年取った漁師であるマトウラおじさんの秘密を今でも守り続ける場所、ヴィンドルニャスルーシュ (ヴィンドルニャのブド

ウ畑) やチュルニェフルド (チェルニェの地)、ガラボンツ (ある童話の魔術師の名前) といったおとぎ話に出てくるような名前の村が集まっている地帯、9,000ヘクタール以上の土地のブドウを太陽が熟成させている場所、これこそが美しく豊かな歴史を誇り自然の美を神からたくさん授かったバラトンのワイン産地 (Balaton Wine Region) なのです。

### 格別なワインが集まる王国

バラトンワイン地方 (Balaton Wine Region) は、数々の古いハンガリー原産のブドウ品種の故郷であり、とりわけケークニェルー (kéknyelű) はバダチョニ (Badacsony) 以外で世界中どこに植えても育たない品種で、ユーファルク (juhfark) にとっても本当の故郷はショムローだけです。バラトンのワインの味覚の世

界は、どここの山のどんな土壌で育ったかによって、軽くて遊び心があるものから、深くて考えさせられるもの、細身または丸みを帯びていたり、フローラルまたは程よくスパイシー、あるいは弾けるようにフルーティーなもの、甘くて、あるいは渋くて、そして時にはしょっぱいものまで多種多様です。





# UPPER PANNON WINE REGION

FAITH, WINE, CULTURE  
AND YOU



ETYEK-BUDA | NESZMÉLY | MÓR | PANNONHALMA | SOPRON



## エチェク・ブダ、ネスメーイ、モール、 パンノンハルマとショプロンのワイン産地 (ETYEK-BUDA, NESZMÉLY, MÓR, PANNONHALMA AND SOPRON WINE DISTRICTS)

### 山と水に抱きしめられて

ドナウ川という銀のリボンと田園地帯が織りなす場所、トランスダヌビア地方の最高峰イェロットクーの頂からオーストリアの友人達に手を振ることができる場所、フェルトゥー湖の波が光できらめき、西には千年もの歴史を持つパンノンハルマ大修道院が、東にはエステルゴムの大聖堂が威厳に満ちて建っている場所であり、要塞から城を巡り歩きながら歴史思索にふけることができる場所、カヌーやカヤッ

クでまだ手付かずの水の世界を探索でき、ハンガリーのスパークリングワインについて思いを馳せながら何キロもの地下セラー通路を散策できる場所、5,500ヘクタールのブドウ畑を太陽が熟成しているところ。この場所こそ、独自の建築遺産が多様でエキサイティングな景色を形作るパンノン高地ワイン地方(Upper Pannon Wine Region)です。

### さわやかな泡、フレッシュな白、エレガントな赤

ショプロン (Sopron) のワイン産地 (Sopron Wine District)では、かつて白ブドウだけが栽培されていましたが、現在は農園の三分の二では黒ブドウを収穫していて、ケークフランコシュ (kékfrankos)はこのワイン産地一帯のシンボルとなっています。パンノンハルマ (Pannonhalma) 周辺では白ワイン造りの伝統が堅守されており、長期間熟成させたワインとなりました。昔と変わらず、モール (Mór) のワイン産地の代表ブドウ品種は、今でもエゼルヨーですが、若いワイン醸造家達が新しいスタイルを確立させたおかげでモールのワイン産地 (Mór Wine District) はまた人気を集めるよ

うになりました。ネスメーイ (Neszmély) の気候は、主に白ワインにとって好都合のものであり、ゲレチェ山地の斜面とドナウ川河岸のなだらかな丘陵ではイルシャイオリベール (Irsai Olivér)、シャルドネ (chardonnay) としてスルケバラート (szürkebarát) が栽培されています。涼しい気候と石灰質土壌のおかげでエチェク(Etyek)は、スパークリングワインの故郷ですが、ここで育つシャルドネ(chardonnay)やソーヴィニヨンブラン(sauvignon blanc)とピノアール(pinot noir)も注目されるべき落ち着いたワインです。



# ワインとグルメ

## ワインと料理を合わせる時の10の心得

### 1) 軽いワインが最も簡単

料理とぶつかることがないので、料理と組み合わせの際に最も手っ取り早いのは、シンプルな味わいで軽い辛口白ワインや赤ワインを選ぶと間違いありません。

### 2) 煮るのか揚げるのか焼くのか? 意外と重要!

素材にあまり手を加えない(茹でる、蒸す、煮る)料理には軽めのワインが良く合います。焼いたり炒めたり揚げたりする場合は、料理に新たな味加わることになるので、より強さがあるワインを組み合わせるのが良いでしょう。油で揚げる場合は、料理の油分が増えるので、軽めだけれども良質の酸を持つワインを選ぶのが良いでしょう。

### 3) コールドプレート、爽やかなワイン

冷製料理やコールドプレートには、同じく良く冷えた軽めのワインとの相性が抜群です。白、ロゼ、もしくは軽いフルーティーな赤ワインを選びましょう。

### 4) スパイシーな料理、パワフルなワイン

料理の味付けがしっかりしているほど、より濃厚なワインを合わせるのがお勧めです。一番味が濃い料理に対してワインを選ぶようにしましょう。



### 5) 酸のバランス

レモンや酢、トマトなど、酸味がある味の場合、ワインの酸は料理の酸味とバランスがとれたものがよいので、酸が強いワインを選びましょう。

### 6) 甘いものにはより甘いものを

甘い味に対してワインはより辛く感じやすいので、ワインと一緒にデザートを取く場合は、そのデザートより甘いものを選びます。ただし例外として、ブラックチョコレートに合うのはタンニンが含まれたフルボディの赤ワインです。

### 7) ワインをソースに

プレーンな料理にフルーツソースや何か甘いソースを合わせるのであれば、ワインのフルーティーな部分とソースの味を合わせる必要があります。



### 8) スモーキーなものには熟成されたものを

スモーキーな味は、その燻製の味の強さとバランスがとれるようなパワフルなワインとの相性が良いです。これらの料理には、場合によって、僅かな残留糖分が含まれているものを合わせるのも良いでしょう。

### 9) ボディのバランス

フルボディの赤ワインは、豊かで重めの料理とよく合います。例えば重めの狩猟肉または牛肉のローストです。

### 10) アスー、貴腐と脂の相性

しっかりした酸を持つ、重厚で甘いワインは、脂っぽい料理との相性が良いです。トカイアスー (Tokaji Aszú) を自らの脂でソテーした鴨又はガチョウのフォアグラと合わせるのは典型的な例です。



# ワインを楽しむ様々な方法

ハンガリー人とハンガリーワインの関係には、伝統的に特別なものがあります。数々の作家や詩人がインスピレーションを得て、様々な文学作品に自慢のワインを登場させます。

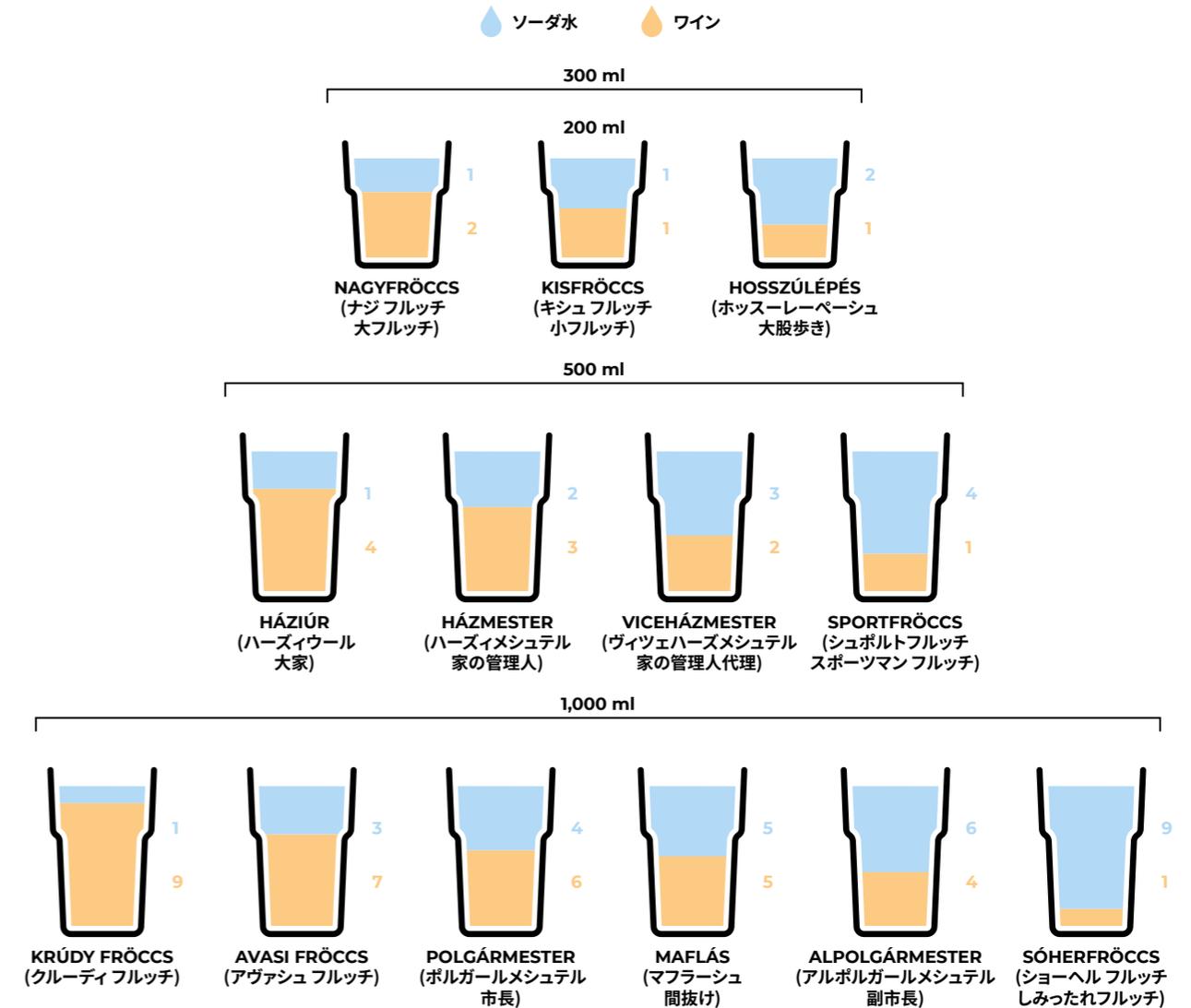
ハンガリー国歌の歌詞にもワイン、つまり「トカイネクター（貴腐ブドウの果汁）」について謳われているという事からも、我々ハンガリー人が数百年にも遡るワイン文化をいかに誇りに思っているのかを雄弁に物語っています。ワインをこれほど評価している事からも、当然、ハンガリーではお祝いの席で例えばトカイのアスーを外すことはありません。但しこれは、大事な機会にだけボトルとグラスを用意するという意味ではありません。ワインは、社交的生活、地域的事件、友人との会話やフェスティバルにも登場しますし、ワインを楽しむ方法は他にもたくさんあります。

フルッチ (fröccs、ワインのソーダ水割り) は、親しい友人同士の集まりに出てくるカジュアルな飲み物です。様々な比率でソーダ水でワインを割るこの爽やかな飲み物は、国民的ドリンクと言えるでしょう。フェスティバルやコンサート、ナイトスポットで最近人気を集めているのはロゼフルッチ(roséfröccs)で、既に色々なフレーバーができていますが、本来フルッチのベースはドライの白ワインです。古典的なフルッチ、またの名をナジ・フルッチ (nagyfröccs、大きいフルッチ) は、200mlのワインを100mlのソーダ水で割るもので、それ以外にも様々な割合と、「家の管理人代理」や「クルーディのフルッチ」などたくさんの名称があり、バリエーションは尽きません。ハンガリー人が世界で最もフルッチを飲む民族なので、バーやレストランでもこの気高くシンプルな飲み物と様々なバリエーションをドリンクメニューに復活させ始めています。ワインのおかげで力強く刺激的であり、ソーダ水のせいで爽やかであり、食前酒にも食後酒にも同じように完璧です。

夏の暑さの中で冷たく爽やかなフルッチが美味しいのと同様に、冬の雪の中、クリスマスマーケットに並ぶログハウス調の露店の間を散歩しながら飲む、スパイスの香りが誘うホットワイン以上に温まるものはありません。ホットワインは、赤、白及びロゼワインからも作られ、シナモンとクローブとハチミツの風味が加わり、冬場に欠かせない飲み物です。寒い時期が到来すると、クリスマスマーケット以外でもほぼすべてのバーやカフェでホットワインがドリンクメニューに追加されます。

## フルッチ大事典

フルッチとはワインとソーダ水を一定の割合で混ぜた飲み物のこと、混ぜ方の割合によって様々な名称がある





#### 発行人欄

Magyar Turisztikai Ügynökség Zrt. 発行 (ハンガリー観光庁)  
Magyar Turisztikai Ügynökség Zrt. (ハンガリー観光庁) 長官、Dr. Guller Zoltán グッレル・ゾルタン  
H-1027 Budapest, Kacska utca 15-23  
+36 1 488 87 00  
デザイン、製造、構成 Magyar Turisztikai Ügynökség Zrt. (ハンガリー観光庁)  
CREW Kft. 印刷

#### 地図

モルナール・エデ・アンドラーシュ

#### 写真

バラツシャ・イシュトヴァーン  
パールショニ・ベンツェ  
ファルカシュ・マールトン  
ピンテール・アールパード  
センデフ・ルーリント

Magyar Turisztikai Ügynökség Zrt. (ハンガリー観光局庁) の写真アーカイブ

  
WINES OF HUNGARY  
PERSONALLY

 HUNGARY



# WINES OF HUNGARY

PERSONALLY

 [winesofhungary.hu](http://winesofhungary.hu)  [winesofhungary\\_personally](https://www.instagram.com/winesofhungary_personally)  [winesofhungary.personally](https://www.facebook.com/winesofhungary.personally)

**SZÉCHENYI** 



HUNGARIAN  
GOVERNMENT

**European Union**  
European Regional  
Development Fund



**INVESTING IN YOUR FUTURE**