

エグゼクティブのための知的情報誌

AGORA

アゴラ
The Executive
Lifestyle
Magazine

6

June
2015

AGORA Special Toscana

白い道と赤いワイン

Travel in Japan Makkari

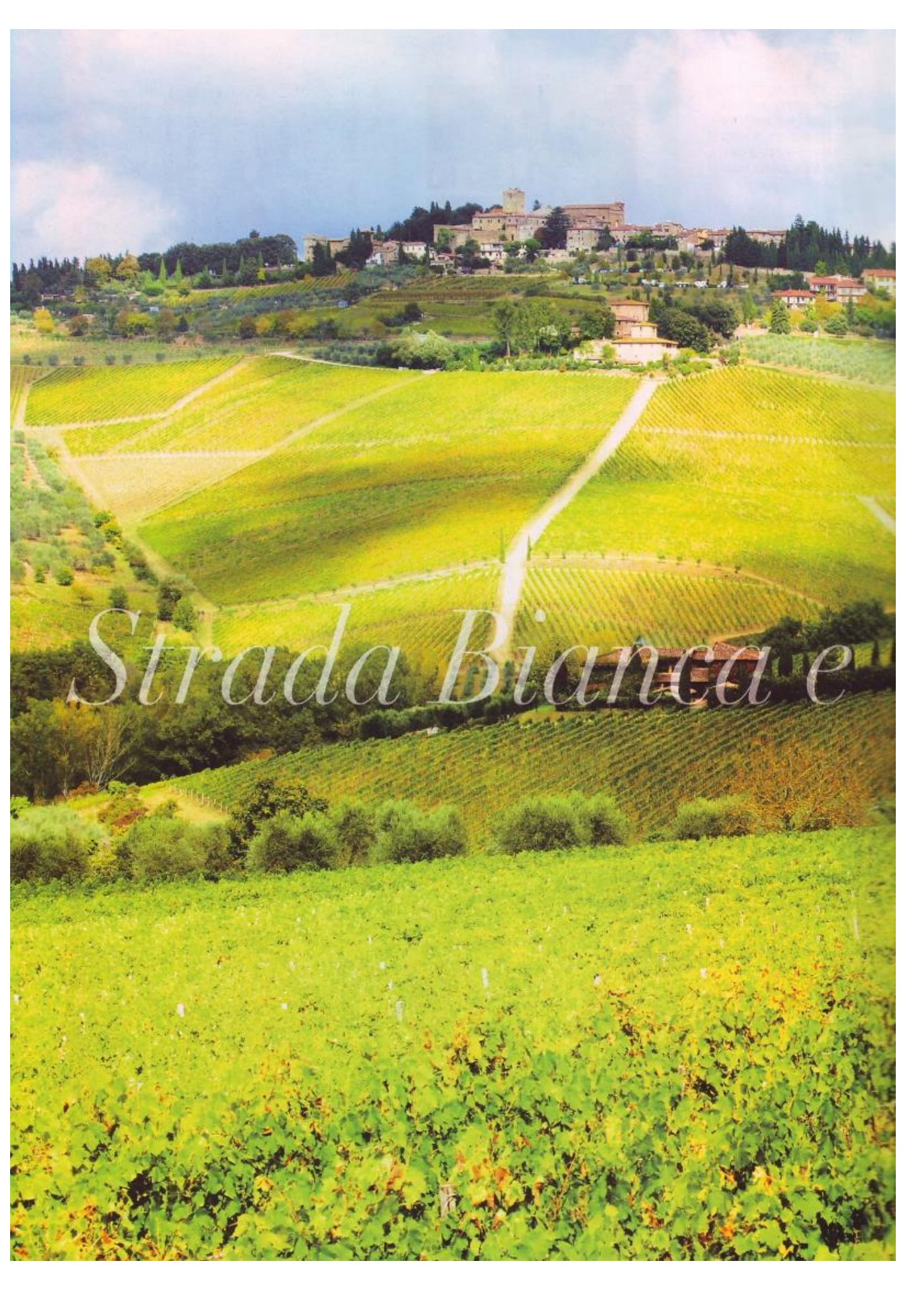
大地を食す



JAPAN AIRLINES



アジア・パシフィック主要航空会社部門
JAL第一位
アライアンス部門
ワンワールドアライアンス第一位



Strada Bianca e

トスカーナ・白い道と赤いワイン

かつてローマに住んでいた頃、小説を書く合間の気分転換にトスカーナへ赴き、おいしいワインを求めて美しく小さな町々を巡っていたという村上春樹さん。当時を思い出しながら、久しぶりにトスカーナを愉しむ旅に出た。

Vino Rosso

AGORA Special
vol.281
Toscana

村上春樹

Text by
Haruki Murakami

國村啓爾=撮影
Photo by
Hirosugu Okamura

「実り良き修道院」という名の「バディア・ア・コルティブオーノ」。1051年創建のベネディクト派修道院で、この地区で最も古くからワイン造りを行っていたとも言われている。



「バディア・ア・コルティブオーノ」では、キャンティ・クラシコをはじめ6種類の自社畑のワイン、グラッパに加え、オリーブオイルも生産。

九八〇年代の後半に、断続的にではあるけれど二年か三年、ローマに住んでいた。市内でアパートメントを借りて（少しでもましな環境を求めて、三軒ほど渡り歩いた）、小説を書いていた。作家という職業のありがたい点はなんといっても、ペンと紙さえあれば世界中（だいたい）どこでも仕事ができることだ。そこで「ノルウェイの森」「ダンス・ダンス・ダンス」という二冊の長編小説を書き、一冊分の短編小説を書いた。

ローマに住んでいて何より楽しかったのは、ローマを出て行くときだった……というところ。ローマに対して申し訳ないのだが、正直なところローマは、観光客として見物するには美しいところだが、住宅事情が悪く、落ち着いて暮らすのに適した環境とは言い難かった。でもいろいろと事情があり、ローマに居を構えることになった。だから思い切つて車を購入し、暇があればその混雑とした大都市を抜け出し、気分転換にトスカーナの美しい田舎を気の向くままに旅行することにした。

なぜトスカーナ？ 言うまでもなく、おいしいワインを買い込むためだ。その小さな町を巡り、地元のワイン醸造所で気に入ったワインをまとめ買いする。そして町のレストランに入つておいしい食事をし、小さな旅館に泊まる。そういう旅を一週間ほど続け、ランチ・デルタ 1600 GT のトランクをワインでいっぱいにしてローマに帰ってくる。そして僕はワイン・グラスを傾けながら、またしばらく自宅の机に向かって小説を書く。そういう生活を何年か続けていた。

素敵な生活だと思つてしょう？ うん、たしかに素敵な生活だった。実際にイタリアで生活していると、様々な現実的トラブルが次々に——まるでロールプレイング・ゲームのように——襲いかかってくるのだけれど、それを補つてもあまりある美しいものが、それらの日々には含まれていたような気がする。生きることの本来の自由さ、ひとことと言えはそういうことだろうか。

イ
タリアで書いた短編小説のひとつに、そんな地方都市旅行のエピソードを入れたことがある。主人公がルッカという、トスカーナ北西部にある町で、高校時代の級友にたまたま再会する。ルッカは中世の城壁に囲まれた美



セラーの見学・試飲など、一般向けにワイナリーツアーを開催しているほか、僧坊を改装した8部屋の宿泊施設や、既舎だった建物を使ったレストランも併設している。

しい町だ。そこでブッチーニが生まれ、チエツト・ペイカーが麻薬所持で刑務所に入れられた。二人のかつてのクラスメートは思いも寄らぬ場所での再会に驚きつつ、レストランに入り、暖炉の火の前





村上さんの大ファンというエマヌエラさんと息子のレオナルドさん。エマヌエラさんは15年ほど前、女性初のキャンティ・クラシコ協会会長を務めた。彼女のお母様はかのメディチ家出身だ。

AGORA Special

*Strada Bianca e
Vino Rosso*

でボルチーニ料理を食べ、一九八三年のコレティプオーノの赤ワインを飲む。そしてあれこれ昔話をする。主人公が昔交際していた女の子の話が出てくる。そこでちょっとした事実が明らかになる。コレティプオーノという固有名を出したのは、ローマに住んでいた頃、僕が実際にこのトスカーナのワインを好んでよく飲んでいたからだ。

その作品が、日本で発表されてからしばらくしてイタリア語に訳され、このコレティプオーノを造っているワイナリーの女主人であるエマヌエラ・ストゥッキ・プリネッティさんがたまたまそれを読み、ご親切にも、僕の東京の住所に一九八三年のコレティプオーノを何本か送ってくださった。「うちのワインのことを良く書いてくれてどうもありがとう」というメッセージ

村上さんが短編小説「我らの時代のフォークロア——高度資本主義前史」に書いた1983年の「キャンティ・クラシコ・リゼルヴァ」。約30年を経て複雑味が増した一方、まだ果実味も残り、芳醇だ。トスカーナ名産キアーナ牛の分厚く味わい深いピステッカ・アッラ・フィオーレンティーナによく合う。



ージをつけて。もちろんありがたく飲ませていただいた。一九八三年は、ベストとは言えないまでも、キャンティ・クラシコにとってはかなり良好な年だったらしい。

今回の取材で実に久しぶりにトスカーナを再訪することになったので、エマヌエラさんに手紙を出し、おたくのワイナリーを取材させていただくことはできないだろうか、と尋ねてみた。「どうぞいらしてください。喜んでお迎えします。宿泊設備もあるので、どうかうちに泊まって行ってください。一緒に食事をし、おいしいワインを飲みましょう」という返事があった。まことに素晴らしい。

僕とカメラマンと編集者はフィレンツェの空港でレンタカーを借りた。エイヴィスには「アルファロメオのミッドサイズを」というリクエストを前もって出しておいたのだが、実際に与えられた車はなぜかフィアットの500Lという小型車だった。大人三人とその旅行荷物と、おまけに撮影機材を載せて、1300ccの小型ディーゼル車でトスカーナの山道を満足に走れるものだろうか？ でもこのフィアット500Lは思いのほか優秀な車だった。マニユアル・シフトがかしこくと気持ちよく入って、こまめにギアを変えようと、絶対的なパワーこそないも

の、そこそこ面白く愉しく走れる。うんうん、やっぱりイタリアの道路はイタリア車だよなと感心しながら、曲がりくねったトスカーナの未舗装路を走り回っていた。

トスカーナの未舗装路は「ラ・ストラータ・ビアンカ(白い道)」と呼ばれる。道路からは白く細かい砂埃がたまって、半日で車が真っ白になってしまうのだ。石灰質がたっぷり含まれた土地なのだ。だからその辺に駐車している車もどれもみごとに真っ白だ。洗車なんかしたって、どうせあつという間にまた真っ白になってしまうから、だいたいみんな白のままにしている。そういう光景もまたトスカーナらしくて素敵だ。そしてそのような独特の土壌が、良質なサンジョヴェーゼ種の葡萄と、オリブの実を美しく実らせるのだ。

エ

マヌエラさんの所有するワイナリー「バディア・ア・

コルティンブオーノ」は、キャンティ・クラシコ地区の南部に位置する。標高六五〇メートルの山の中にある。高名なキャンティ地方にあっても、もともと本格的なワイナリーが造られている。まさに心臓部とも言えるべき地域だ。この建物は今も昔もメデイチ家の庇護を受けた大きな修道院であったのだが、ナポレオン戦争の前後にかけて没

エマヌエラさんの解説のもと、出来のよい葡萄のみで造られる「キャンティ・クラシコ・リゼルヴァ」や、厳選したサンジョヴェーゼ100%の「サンジョヴェーテ」など、ワイナリーが誇るワインを試飲。



落し、民間の手にわたり、ワイナリーに改装された。今を遡る一八四六年のことである。それ以来延々とここでワインが造り続けられている。でも地下の暗いワイン庫にずらりと年代順に並んだワインの瓶は、いちばん古いものでも

ワインに適した環境の修道院地下がセラーとなっており、伝統的な大樽でキャンティ・クラシコが熟成されている。葡萄畑と醸造所は修道院から車で約20分のところにある。



一九三七年だ。どうしてですか、それ以前の年のものは保存してないのですか、と尋ねると、エマヌエラさんは少し暗い、でもあきらめたような顔をして、「それより古いものは、占領軍の兵隊たちがみんな飲んでしまったのです」と言った。ドイツ軍だか、アメリカ軍だか、どちらかは聞かなかったけれど（両方かもしれない）、どこでもいつでも戦争ってほんとにはた迷惑ですよ。

そのワイン庫の棚からエマヌエラさんは、僕の生まれた年である一九四九年のワインのボトルを取り出し、特別にプレゼントしてくれた。長い歳月を経るうちに埃だらけ、微だらけになったボトルだけど、そこには歴史の重みみたいなものが感じられる。嬉しいのと同時に、こんな貴重なものをもらって、いったいいつ、どんなオケージョンで開ければいいのだろうか、と、わりに真剣に悩んでしまう。でもまあ、何かそのうちにきつと素敵な機会が巡ってくるに違いない。

その夜は、キアーナ牛の骨のついた塊を丸ごと暖炉でローストしたものをこちそうになった。かの「ピステッカ・アツラ・フィオレンティーナ」だ。中身がしっかりと赤いままナイフで切り分けられて皿に盛りられる。そして土地でとれ

AGORA Special
*Strada Bianca e
Vino Rosso*

村上さんのパースデー・ヴィンテージ、1949年のワイン。プレゼントするにあたり、エマヌエラさんは事前に別のボトルを開けてみたそう。瓶の趣からは想像できないほど、状態がよかったという。



た新鮮な野菜やキノコ。エマヌエラさんと、ポローニャの大学で映画学を勉強している彼女のハンサムな息子のレオナルドくん（僕は食事しながら映画の話をした）、ラブラドルのトレンディーくんも一緒だった。静まりかえったトスカーナの山中、外は漆黒の闇に包まれている。高いアーチ状の天井の下、宗教的な壁画に囲まれた修道院の一間で、肉汁が火に垂れる音を聞きながら、深い陰影を持つコルティブオーノのグラスを傾けていると、歴史の流れに混じり込んでしまったような、なんともいえず静謐な気持ちになれた。このあたりには豊かな自然がまだいたるところに残っている。「このあいだ近くの森を散歩していたら、狼に出会ったのよ。しょっちゅうはないことだけれど」とエマ

キャンテイ・クラシコ地区から南下し、「イタリアワインの女王」と称されるブルネッロ・ディ・モンタルチャーノで名高いモンタルチャーノまで足を延ばす。城塞内にある老舗のエノテカ(ワイン店)で。



ヌエラさんは言っていた。だから家の周りを散歩するときにも、犬のお供は欠かせない。僕らがすぐ近くの道路を車で走っているときも、目の前を真っ黒なイノシシの一家が横切っていた。まず両親が道路をさっさと急いで横切り、そのあとを数匹の子供たちが必死に、転げんばかりにして走ってついていった。そんなユーモラスな姿を、車の中から見物しているぶんには楽しいけれど、森で急に出会ったたりたらかなりおっかないだろう。ちなみにイノシシ(チンギアーレ)料理もトスカーナの名物料理のひとつだ。このような地元で獲れた新鮮な食材をつかったジビエ料理には、きりつと濃厚なキャンテイ・クラシコがよくあう。少しきつめのタンニンの後味が、ジューシーな肉汁とまったり調和する。そうか、キャンテイ・ワインというのは本来、このような郷土料理と一緒に愉しむべき酒なのだなど、あらためて納得した。

このあたりの豊かな独特の風景を心ゆくまで、遠くまで見渡そうと思ったら、カステッロ・プロローリオ(プロローリオ城)に行くことをお勧めする。小高い丘の上に建てられたこの堅固きわまりない城の物見台から、あなたはキャンテイ・クラシコの心臓部を目の前にすることが出来る。南向きの丘陵に沿って、まるで海原がゆったりとうねるように葡萄畑が広がっている。くすんだ色合いのオリーブの木立も見える。日差しはどこまでも温和で、いつもやわらかく淡い霞のフィルターがかかっている。赤い煉瓦造りの建物と、まっすぐな緑のイトスギと、曲がりくねった白い山道。山の上にはところどころに古い城や、いかにも由緒ありそうなヴィラが散見される(そこにはいったいどんな生活があるのだろうか?)。

エマヌエラさんがこんなことを言っていた。「トスカーナの土地がワイン造りの場所として優れて

まるで一幅の絵のような美景が広がるプロローリオ城からの眺め。城のふもとではリカーズリ家所有の由緒あるワイナリー「パローネ・リカーズリ」のワインを試飲できる。

いるのは、森と葡萄畑が混在しているところにあります。森が葡萄畑に豊かな滋養を与えてくれるのです」と。プロローリオ城の上からトスカーナの土地を見渡している



キャンティ・クラシコ、ブルネッコ・ディ・モンタルチャーノに並ぶトスカーナのDOCG(統制保証付原産地呼称ワイン)、ヴァーノ・ノービレ・ディ・モンテプルチャーノを産出するモンテプルチャーノ。市庁舎の展望台から望むパノラマは絶景だ。



城壁に囲まれ、坂道に赤い煉瓦造りの家々が建ち並ぶ美しいモンテプルチャーノの町並み。トスカーナにはこうした珠玉の町が点在しており、町巡りも楽しみのひとつだ。

AGORA Special

Strada Bianca e Vino Rosso

と、ただ見ているだけでも、森と畑が互いに助け合っている様子が、感覚としてわかる。ワインというのは、その土地の固有性が生み出す自然な^{テラ}半(ナ)なのだと思感できる。

プロローゴ城のかつての持ち主であったベッティノー・リカーゾリ男爵は、イタリア王国の第二代首相にまでなった人物だが、ワイン醸造にも真剣に情熱を燃やしていたようで、一八七二年に「これからキャンティ地方のワインは、みんな揃って、こういう配合で造ることにしよう」という重要な決定を下した。つまりこの地域のワインのあり方を数値化し、方向性を定めたわけだ。彼のそのような勇断のおかげで、今日のキャンティ・ワインの名声はあると言ってもいい。それにしてもイタリア人の意見をひとつにまとめ、ルールを厳格に定め、みんなにそれを守

イタリア

トスカーナ州



Information

羽田よりJAL便にてパリで乗り継ぎ、フィレンツェへ。パリより約1時間半のフライト。ガイオーレ・イン・キャンティ、カステッリーナ・イン・キャンティまでフィレンツェより車で約1時間半。モンテプルチャーノ、モンタルチャーノまでガイオーレ・イン・キャンティより車で約1時間半～2時間。

Special Thanks

Badia a Coltibuono
www.coltibuono.com

Locanda Le Piazze
www.locandalepiazze.com

村上春樹 Haruki Murakami

作家。1949年生まれ。早稲田大学第一文学部卒業。79年『風の歌を聴け』でデビュー、群像新人文学賞受賞。2006年フランク・カフカ賞、09年エルサレム賞、11年カタルーニャ国際賞受賞。09年スペイン芸術文学勲章受章。主著に『羊をめぐる冒険』（野間文芸新人賞）、『世界の終りとハードボイルド・ワンダーランド』（谷崎潤一郎賞）、『ノルウェイの森』、『ねじまき鳥クロニクル』（読売文学賞）、『アンダーグラウンド』、『海辺のカフカ』、『1Q84』（毎日出版文化賞）、小澤征爾氏との共著『小澤征爾さんと、音楽について話をする』（小林秀雄賞）、『色彩を持たない多崎つくると、彼の巡礼の年』など。近著に短編集『女のいない男たち』。翻訳書も多数。

岡村啓嗣 Hirotosugu Okamura

写真家。1953年生まれ。立教大学社会学部卒業。クラシック音楽、将棋、スポーツなど、様々なジャンルで人物をテーマにした写真を撮影。著書に『わたしは盲導犬訓練士』など。



「ロカンダレ・ピアッツェ」内のレストランでは地元の食材を使った料理が愉しめる。もちろん合わせるのは地元ワイン。近辺のワイナリー「カステッロ・ディ・モンサント」のキャンティ・クラシコを注文する。地域や造り手によって味わいの個性も様々だ。かつて、リカーゾリ男爵が口当たりのよいキャンティ・ワインの配合を最初に見出したのは1847年、72年に比率を多少訂正した。この「リカーゾリ男爵の法則」は1966年のワイン法に反映され、法制化されることとなる。後の改正により、現在ではキャンティ・クラシコとしては白葡萄の使用は認められていない。

AGORA Special Strada Bianca e Vino Rosso

らせるなんて、僕に言わせれば、実に奇跡に近いことだ。よほど人格の優れた人だったのだろう（あるいはよほど口がうまかったか、それとも怖かったか）。

サンジヨヴェーゼ七〇パーセント、カナイオーロ二〇パーセント、白葡萄のマルヴァジアが一〇パーセント、というのがバローネ（男爵）の定めた比率だ。その配合によってサンジヨヴェーゼ特有のタンニンの強さが適度に和らげられ、そこにフルーティーな味わいが生まれ、ぐつと飲みやすくなった。そしてそれが長年にわたって「キャンティ」の味となってきた。「男爵さまはやはり偉いだ」と僕もついトスカリーナ農民風に詠りながら、感心してしまうことになる。

もつともその厳しく定められた配合比率は、近年になって崩れてきた。一世紀以上の規則に縛ら

れず、自分たちの理想とするワインを自由に造りたいという、意欲的な地元ワイン醸造家が増えてきたからだ。今では白葡萄を加えることはほとんどなくなってしまう。

しかしその配合はおおむね同じでも（細かいブラス・マイナスはともかく、サンジヨヴェーゼ葡萄が圧倒的主体になっているという事実には変わりない）、ひとつ山を越えれば、ワインの味わいは驚くほど違ってくる。そういう数値では測れない個性の微妙な違いも、キャンティ・クラシコの不思議というか、チャーム・ポイントになっている。イタリア人はよく、自分の生まれ故郷をほとんどピンポイントで語り、「ひとつ山を越えれば、人相もしゃべり方も人ともなりもまったく違うんだよ」と言うが、ワインもそれと同じだ。そう

いうそれぞれの町の「人となり」を探りながら移動していくことも、トスカリーナ旅行の愉しみのひとつかもしれない。

そのようにして、ガイオーレ・イン・キャンティ、ラッダ・イン・キャンティ、カステッリーナ・イン・キャンティ……そんなトスカリーナの町の名前の響きが、なぜか頭を離れなくなってしまった。日本に戻ってからも、そんな名前を目にし、耳にするだけで、その場所の風景や、そこで飲んだワインや、レストランで出された料理がありありと思いつく。そして「ああ、またあそこに行かなくちゃな」と思う。今度こそアルファロメオを借りなくてはな、と。

それを「トスカリーナ熱（フィーヴァー）」と僕は個人的に勝手に名付けているのだが。

Agora - giugno 2015

Strada Bianca e Vino Rosso di Haruki Murakami

Verso la fine degli anni Ottanta ho vissuto a Roma per due o tre anni. Ho affittato un appartamento in città - alla ricerca di un quartiere migliore mi sono trasferito per 3 volte - mentre stavo scrivendo un romanzo. Il vantaggio di essere uno scrittore è che posso lavorare quasi ovunque nel mondo fino a quando ho carta e penna a portata di mano. A Roma ho scritto "Norwegian Wood" e "Dance Dance Dance", due romanzi e una parte della raccolta di racconti.

Una delle gioie della vita a Roma è stata quella di aver lasciato la città, anche se devo delle scuse alla città di Roma per questa 'gioia'. Roma è una bella città per un turista, ha di negativo le condizioni che la rendono un luogo poco tranquillo in cui poter vivere con serenità. Io presi qui la residenza per varie altre ragioni. Per potermi muovere ho acquistato una macchina e ogni volta che si è presentata la possibilità ho lasciato la confusione della città. Per essere in grado di rilassarmi e provare un gradevole cambiamento d'aria mi sono diretto verso la campagna toscana.

Perché ho scelto la Toscana come destinazione? Inutile scrivere, il motivo era quello di trovare il delizioso vino toscano. Ho viaggiato in varie città toscane, acquistato vino direttamente dalle cantine, andando nei ristoranti locali ad assaporare piatti deliziosi e frequentando piccole locande accoglienti. Dopo circa una settimana, quando il bagagliaio della Lancia Delta 1600GT era pieno di vino, tornavo a Roma. Qui mi sedevo alla mia scrivania con un bicchiere di vino in mano per scrivere il mio romanzo. Questa è stata la mia vita per diversi anni.

Direste che la mia è stata una vita meravigliosa? Sì, sì, è stata una vita meravigliosa. Vivendo in Italia, si è assaliti ogni giorno da problemi pratici che si verificano uno dopo l'altro - come in un gioco di ruolo - ma anche tenendo conto del fastidio di tutto ciò, la vita italiana ha offerto una tale bellezza che ha compensato gli inconvenienti. In altre parole la bellezza del vivere in Italia era vivere in libertà.

Tra le storie che ho scritto in Italia ce n'è una che si svolge a Lucca, una città nella parte nord-occidentale della Toscana. A Lucca, una bella città circondata da mura medievali, il protagonista incontra per caso il suo amico di liceo. Lucca è stata il luogo di nascita di Puccini e dove Chet Baker è stato arrestato per possesso di droga. I due vecchi amici di liceo sono stupiti per quell'incontro casuale in quella città; vanno in una trattoria e davanti ad un camino scoppiettante si gustano funghi porcini accompagnati dal vino rosso Coltibuono 1983. Ricordano i vecchi tempi e mentre parlano accennano ad una donna che il protagonista aveva conosciuto... Questo fatto li porta a raccontare il loro passato. Ho menzionato Coltibuono nella storia perché, quando ero a Roma, uno dei miei vini preferiti era Coltibuono.

Dopo pochi anni che era stato pubblicato in Giappone, questo racconto è stato tradotto in italiano e per caso Emanuela Stucchi Prinetti, proprietaria di Coltibuono, ha letto la storia. Lei è stata così gentile da inviarmi, in Giappone, diverse bottiglie di Coltibuono 1983. Con gratitudine ho felicemente bevuto il vino leggendo una nota di accompagnamento di Emanuela: "Grazie per aver favorevolmente scritto su Coltibuono".

Il 1983 può non essere stato l'anno migliore per il Chianti, ma per noi è stata una delle annate migliori. Recentemente ero in Italia a fare qualche ricerca per il mio lavoro, così ho scritto ad Emanuela chiedendo se era possibile raccogliere alcune informazioni su Coltibuono e visitare la sua cantina.

"Sarete i benvenuti, saremo lieti di vedervi e poiché abbiamo anche una locanda potrete soggiornare da noi. Potremo cenare insieme e bere il nostro delizioso vino" fu la sua risposta. Veramente meraviglioso !!!

All'aeroporto di Firenze con il mio staff editoriale abbiamo noleggiato una macchina. In preparazione di questo viaggio avevamo scritto ad Avis Rent a Car per chiedere un mezzo di dimensioni medie tipo Alfa Romeo ma, per un motivo che non ci hanno spiegato, ci hanno invece dato una Fiat 500L. Può questa piccola vettura contenere tre persone, le nostre attrezzature, i bagagli e poi percorrere la strada di campagna che si snoda fino a Coltibuono? Abbiamo avuto i nostri dubbi ma inaspettatamente questa Fiat 500 diesel con cambio manuale si è rivelata una vettura eccellente. Il cambio manuale ha funzionato bene e, pur mancando di potenza, ha gestito bene la strada rendendo piacevole il nostro viaggio. Il cambio manuale è stato perfetto per viaggiare attraverso la strada serpeggiante. Abbiamo convenuto che per viaggiare in Italia è meglio guidare una vettura italiana.

Le strade toscane non lastricate sono chiamate strade bianche. Viaggiare su strada bianca, con la macchina avvolta da una nuvola di polvere, vuol dire che alla fine della giornata la macchina sarà completamente coperta di bianco. La terra della zona è ricca di 'calcio' (gesso minerale) che forma la polvere bianca. Guardando in giro abbiamo notato che la maggior parte delle vetture erano coperte di bianco. La gente del posto non si preoccupano di lavare l'auto, perché presto la vettura sarà nuovamente coperta di bianco.

Nella mia mente le auto coperte di polvere bianca fanno il fascino della Toscana. E questa è la stessa terra dove cresce il Sangiovese e dove vengono prodotti i frutti degli alberi di ulivo.

La cantina di Badia a Coltibuono, di Emanuela, si trova a 650 metri di altezza in una collina nella parte meridionale del Chianti e produce la quintessenza del vino Chianti Classico. Coltibuono è "in" ed è il cuore del Chianti. La villa era in origine un importante monastero protetto dai Medici ma durante il periodo napoleonico passò in mani private e nel 1846 divenne una fattoria. Da allora ha continuato a produrre vino. Guardando le infinite bottiglie di vino che si trovano nella cantina ho notato che la bottiglia più antica era del 1937.

Domandandomi cosa era successo al vino più vecchio ho chiesto a Emanuela "Perché così recente? Non si conservano i vini vecchi?" ed Emanuela, con espressione rassegnata ed un po' triste, ha risposto che i vini più vecchi erano stati tutti consumati dai soldati durante l'occupazione. Non ho chiesto se i soldati appartenevano alle forze tedesche o americane, ma mi sono reso conto che una guerra, non importa quando o dove si svolge, fa sì che tali inconvenienti accadano ovunque.

Dal tesoro conservato in questa cantina Emanuela ha scelto un vino prodotto nel 1949, l'anno della mia nascita, e me lo ha presentato come un regalo speciale. Essendo sopravvissuta per un lungo periodo di tempo la bottiglia era coperta di polvere e muffa: entrambe parlando dei tanti anni e della storia. Ero molto contento per aver ricevuto un regalo così prezioso ed ho cominciato a preoccuparmi di quale tipo di occasione speciale sarebbe necessaria per stappare questa bottiglia. Ma... prima o poi qualcosa di meraviglioso e utile accadrà per meritare quel vino.

Quella sera ci è stato presentato un arrosto di manzo di "Chianina" locale completo di ossa. Questa è la famosa 'bistecca alla fiorentina'. La parte centrale è ancora "grezza" e quindi rossa, è affettata e posta su un grande piatto da offrire ai commensali.

L'arrosto è stato accompagnato da verdure fresche di produzione locale e funghi.

Al nostro tavolo, per la cena, si trovavano Emanuela e suo figlio Leonardo, che studia cinematografia all'Università di Bologna (con lui ho parlato di cinema durante il pasto), con la presenza di un labrador chiamato Trendy.

Nel profondo silenzio dei boschi toscani, nella più completa oscurità della notte, ci siamo seduti sotto alti ed arcuati soffitti, con affreschi dai motivi religiosi nelle pareti circostanti. Con un calice di vino rosso di Coltibuono in mano, ascoltando il crepitio della carne sul fuoco, mi sentivo parte ed in mezzo ad una lunga storia, percepivo il profondo significato emotivo di ciò che significa essere parte della storia.

Questa zona ha ancora le tracce di una natura ricca e selvaggia. "L'altro giorno durante una passeggiata -ha raccontato Emanuela- mi sono imbattuta in un lupo, anche se non si tratta di un avvenimento frequente. Per questo motivo anche una passeggiata nei boschi intorno al giardino è bene farla con il fedele labrador".

Quando stavamo guidando verso Coltibuono ci siamo imbattuti in una famiglia di cinghiali neri, proprio davanti ai nostri occhi. Prima i genitori hanno attraversato la strada in fretta, poi seguiti da alcuni cuccioli, che stavano disperatamente cercando di recuperare. Vederli da dentro all'automobile può essere divertente, ma se si dovesse camminare nei boschi e ci dovessimo imbattere in questi animali potrebbe essere un'esperienza spaventosa. Tra l'altro il cinghiale è un ingrediente tipico della cucina toscana. Il vino Chianti Classico, con la sua alta qualità, è un accompagnamento perfetto per la cacciagione e per i piatti della cucina toscana. Un po' di tannino amaro nel vino ben si coniuga con la saporita carne rossa. Improvvisamente mi sono reso conto che i vini del Chianti Classico devono essere bevuti con il cibo locale.

Se volete godere della bellezza unica del panorama del Chianti vi suggerisco di dirigervi verso il Castello di Brolio. Dalla cima dell'antico castello si può vedere il cuore del Chianti. Verso sud le vigne piantate sulle ondulate colline assomigliano alle onde del mare. Si intravede anche il verde argenteo degli oliveti. Un panorama delicato per gli occhi come se fosse visto attraverso la nebbia, come un filtro che ammorbidisce il mondo intorno. Edifici di mattoni rossi con alti cipressi e tortuose strade bianche. In cima alle colline lontane si possono vedere i castelli e le ville ovviamente ricche di storia (mi chiedo che tipo di vita si conduce in quelle costruzioni).

Emanuela ha detto: "il fatto che la Toscana sia famosa per la produzione di buon vino è dovuto alla messa a dimora combinata di boschi e campi coltivati a vigneto. La foresta fornisce i nutrienti per la terra dove crescono le uve."

Guardando il panorama dal Castello di Brolio si può capire come si alternano boschi con i campi coltivati a vigneto e ci si rende conto che il vino di ogni posizione è il prodotto della sua terra unica e dell'ambiente. Il Barone Bettino Ricasoli, proprietario del Castello di Brolio, si distinse per essere stato il secondo primo ministro del Regno d'Italia, ma era anche appassionato viticoltore e nel 1872 formulò alcune condizioni per produrre dei buoni vini Chianti Classico. E' grazie al suo impegno se oggi i vini del Chianti seguono alcune regole di produzione alle quali si deve la fama e l'eccellente reputazione.

Sembra un risultato miracoloso il fatto che il Barone Ricasoli sia stato in grado di fare accettare a tutti i produttori di vino le stesse regole e la ricetta fondamentale dell'uvaggio. Doveva essere un uomo di eccezionale talento, o incredibilmente intelligente e/o potente in modo da essere riuscito a unire i produttori di vino. La sua ricetta per il Chianti Classico era fatta con 70% Sangiovese, 20% Canaiolo e il 10% Malvasia. Con questa combinazione i forti tannini del Sangiovese sono ammorbiditi, il vino è di qualità fruttata e di piacevole gusto al palato.

Nel corso degli anni la sua ricetta ha creato la qualità dei famosi vini del Chianti Classico. Come riportato dalla locale memoria popolare, anch'io concordo con il detto "il barone era un Grande Uomo" ed ammiro le sue realizzazioni.

Recentemente, con la nuova generazione di produttori che vogliono produrre vini più personalizzati, la ricetta del Barone è stata modificata. Molti produttori di vino non vogliono essere legati ad una antica ricetta vecchia di un secolo. Cercano altre combinazioni per produrre vini di qualità diverse. Per esempio oggi, a differenza del passato, le uve bianche sono completamente scomparse dai vini del Chianti Classico. Anche se, fondamentale, il Chianti Classico rimane quello del barone Ricasoli -a parte piccole differenze, il Sangiovese è la base per il Chianti Classico- è anche vero che tutto quello che si deve fare è di andare nella città più vicina, o attraversare la prossima collina, dove il gusto e la qualità dei vini improvvisamente assumono un carattere diverso. Questi misteriosi e miracolosi cambiamenti che la natura produce sono il fascino dei vini del Chianti.

Gli italiani, quando si parla della loro origine, sono molto precisi su dove sono nati e da dove vengono le loro famiglie. Dicono che se si va in un altro villaggio o città o andando oltre la collina, cambia il linguaggio e anche il carattere della popolazione locale, e così è anche con i vini del Chianti Classico. Una delle gioie di un viaggio in questa zona è quella di andare di città in città, cantina a cantina, scoprendo le differenze tra la gente e tra un vino a un altro.

Dopo aver visitato la zona, anche quando sono lontano dal Chianti, nomi di città, come Gaiole in Chianti, Radda in Chianti e Castellina in Chianti riecheggiano ancora nella mia mente, in modo che, pur essendo in Giappone, tutto quello di cui ho bisogno di sentire sono i nomi di queste città e di pensare al carattere unico di ogni luogo, il panorama e il gusto del suo vino. E poi mi dico "Devo tornare in Chianti"...e "la prossima volta noleggerò ancora un'Alfa Romeo"; ho chiamato questo fenomeno "Febbre Toscana".

Didascalie delle foto:

Badia a Coltibuono significa 'Good Harvest' ed è stata costruita nel 1051 come convento dei Benedettini, è stata anche una delle più antiche produttrici di vino della zona.

Badia a Coltibuono non solo produce il Chianti Classico di sei differenti sapori, ma anche grappa e olio d'oliva.

Badia offre visite in cantina, degustazioni di vini e visite in cantina, così come alloggio nelle ex celle dei monaci ora trasformate in camere ed un ristorante.

Emanuela e suo figlio Leonardo hanno detto di essere grandi fan delle opere di Murakami. Emanuela è stata presidente del Consorzio dei produttori di vino Chianti Classico e sua madre è una discendente della famiglia Medici.

Chianti Classico Riserva 1983 di Badia a Coltibuono menzionato nella storia di Murakami, "Folklore dei nostri tempi". Nell'arco di 30 anni il vino è diventato più ricco e più profondo e si abbina perfettamente con la bistecca fiorentina.

Sotto la direzione da Emanuela il Chianti Classico Riserva di Badia è prodotto solo con le migliori uve. Il Sangiovese è prodotto con uve 100% Sangiovese.

Foto del vino dell'anno di nascita di Murakami. Prima di omaggiare il suo ospite con questo dono Emanuela aprì un'altra bottiglia dello stesso anno per testare il suo gusto. "Lo trovammo oltremodo eccellente".

Brunello di Montalcino, chiamato la Regina del Vino Italiano, si trova a sud della regione del Chianti Classico. Enoteca della zona.

Incantevole panorama dal Castello di Brolio del Barone Ricasoli, con la vista del suo vigneto.

DOCG di Monte Brunello.

Antico castello di Montalcino - viaggiando attraverso il Chianti si trovano molti di questi antichi centri storici
Locanda Le Piazze del Castello di Monsanto e i suoi piatti di produzione locale.

Strada Bianca e Vino Rosso

by Haruki Murakami

Towards the end of 1980's I lived in Rome for 2 to 3 years. I rented an apartment in the city - looking for a better and more suitable neighbourhood, I moved about 3 times - and was writing a novel. An advantage of being a writer is that I can work almost anywhere in the world as long as I have a pen and paper at hand. In Rome I wrote "Norway Wood" and "Dance Dance Dance", two novels and a part of collection of short stories.

One of the joys of living in Rome was to be able to leave the city, and though I owe an apology to the city of Rome for this 'joy', Rome, while a beautiful city in which to be a tourist, has negative practical living conditions that makes this city not a peaceful place in which to live with any serenity. But I took a residence there for various other reasons.

In order to be able to leave the city, I purchased a car and whenever chance offered I left the confusion of the city. To be able to clear my head and have a welcome change of air, I headed to the Tuscan countryside. Why did I choose Tuscany as my destination? Needless to write, it was to obtain the delicious Tuscan wine. I travelled to various Tuscan towns, purchased wine directly from the wineries, went to the local restaurants to eat its delicious meals, and stayed in small cozy inns. I would spend about a week, and when the boot of Lancia Delta 1600GT was full of wine, I went back to Rome. Then I would sit at my desk with a wine glass in my hand and write my novel -- and this was my life for several years.

Would you say mine was a wonderful life? Yes, yes, it was a wonderful life. Living in Italy, one is daily assailed by practical problems that occur one after the another -much like in a game of Role-Playing - but even taking into account the bother of it all, Italian life offered such beauty which more than compensated for the inconveniences. In other words the beauty of Italian living was life with freedom.

Among the stories I wrote in Italy there is one piece which takes place in the town of Lucca, a city in the northwestern part of Tuscany. The protagonist by chance comes across his highschool friend in the town of Lucca. Lucca is a beautiful town surrounded by medieval walls. It was birthplace of Puccini and where Chet Baker was jailed for possession of drugs. The two old highschool friends are astonished for the chance meeting in Lucca, they go to the local trattoria, and in front of a crackling fire place, they enjoy porcini mushrooms complimented by the 1983 Coltibuono red wine. They reminisce about the old days and while talking they mention a woman whom the protagonist had been seeing then . . . and this fact leads to revelation about their past. I particularly mentioned Coltibuono in the story because when I was in Rome one of my most preferred wine was Coltibuono.

Few years after this story was published in Japan, it was translated into Italian, and by chance Emanuela Stucchi Prinetti who is the owner of Coltibuono read the story. She was kind enough to send me in Japan several bottles of 1983 Coltibuono. I happily and gratefully drank the wine while reading an accompanying note from Emanuela: 'thank you for having favourably written about Coltibuono.' 1983 may not have been the best year for Chianti but it was one of the better Chianti years.

Recently I was going to Italy to do some research for my writing so that I wrote to Emanuela asking if it was possible for me to gather some information about Coltibuono by visiting its winery. 'You will be welcomed here, we will be happy to see you, and as we also have an inn, do come to stay with us. We can dine together and drink our delicious wine' was her reply. Truly wonderful!!!

At the Florence airport my editorial staff, cameraman and I rented a car. In preparation for this trip we had written to Avis Rent a Car asking for a middle sized Alfa Romeo, but for a reason not explained to us, we instead were given a small sized Fiat 500L. Can this small car actually contain the three of us, our equipment and baggage and then handle the snaking country road to Coltibuono? We had our doubts but unexpectedly this Fiat 500 diesel with manual shift turned out to be an excellent car. The manual shift worked well, and while lacking super power, it handled the road sufficiently well so that our drive was enjoyable. The manual shift was perfect way to travel through the snaking road. We agreed that in order to travel in Italy it is best to drive an Italian car.

Tuscan roads that are not paved are called Strade Bianche (white road). Travelling on strada bianca, the car wipes up a cloud of white dust and by the end of the day the car will be completely covered in white. The earth of the area is rich with 'calcio' (gesso like mineral) which accounts for the white dust. Looking around we noted that most the cars were all covered in white. The locals do not bother to wash the car because too soon the car will again be covered in white. In my mind white dust covered cars make for one of the quintessential qualities and charms of Tuscany. And this is the very earth which grows Sangiovese grapes and produces the fruits of the olive trees.

The winery of Badia a Coltibuono in possession of Emanuela is located in the 650 square meters of hill in the southern part of Chianti Classico area and it produces the quintessential Chianti Classico wine. Coltibuono is in and is the heart of Chianti. The villa itself was originally an important monastery protected by the Medici's but during the Napoleonic era it fell into private hands and became a winery. It was in the year 1846. Since then it has continued to produce wine. Looking at infinite wine bottles laid out in its cellar, I noticed that the oldest bottle was of 1937. Wondering what had happened to the older wine, I asked Emanuela 'Why so recent? Don't you save the old wines?' and Emanuela, with resigned but a bit unhappy expression on her face, answered that the older wines had been all consumed by the occupational soldiers. I did not ask if the soldiers belonged to German or American force, (my guess is both) but realized that a war, no matter when or where it takes place, causes such inconvenience everywhere.

From this winery treasure trove, Emanuela picked out a wine made in 1949, the year of my birth and presented it to me as a special gift. Having survived long period of time, the bottle was covered in dust and mold -- both speaking of the long years and history. While very grateful to be given such a precious present, I began to worry exactly what sort of special occasion would be needed for me to uncork this bottle. But. . . sooner or later something wonderful and worthwhile will happen to merit the wine.

That evening we were presented with a roast of local Chianina beef complete with its bones. This is the famed 'bistecca fiorentina'. Its centre is still raw and thus red, and it is sliced and mounted on a big platter to be offered to the diners.

This roast was accompanied by the locally grown fresh vegetables and mushrooms. Our dinner table was made up with Emanuela, her most attractive son Leonardo, who is studying cinematography at Bologna university (he and I talked movies during the meal), with an added presence of a Labrador called Trendy. In the deep silence of the Tuscan woods now in complete darkness of the night, we sat under high and arched ceiling with the religious motives frescoes on the surrounding walls. With the rich red of Coltibuono's wine in the glass in my hand, and listening to the beef crackling on the fire in the fireplace, I felt I was suddenly amidst and am a part of long history and felt too, deep emotional significance of what it means to be a part of history.

This area still has the remains of rich and wild nature. 'The other day while taking a walk I came across a wolf said Emanuela, 'though this is not a daily occurrence.' For this reason even a walk around the grounds should be with the faithful Labrador for protection. When we were driving nearby Coltibuono, we came across a family of black wild boars right in front of our eyes. First the parents boars crossed the road in a hurry and they were followed by several pups, running desperately trying to catch up. To watch them from the safety of the car can be humorous and fun, but if you were walking in the woods and came across them, it would be a frightening experience. By the way wild boar called cinghiale is an ingredient that is a part of typical Tuscan meal. Chianti classico wine with its rich and definitive quality is a perfect accompaniment for the locally produced or hunted ingredients in Tuscan kitchen. A little bitter tannin in the wine combines well with the juicy red meat. I suddenly realized that Chianti Classico wines should be drunk with the local food.

If you want to enjoy the uniquely beautiful Chianti view, I suggest you head for Castello di Brolio. From the top of severely simple antique castle, you can see the heart of Chianti. Toward the south the grape planted gentle hills folding into each other resembles waves of sea. Weathered silver green of the olive fields is also visible. Entire panorama is gentle to the eye as if it is seen through a fog like filter which softens the world around. Red brick buildings with tall cypresses, and winding white roads. Atop the far hills you can see the castles and villas obviously with rich history (I wonder what kind of lives are lead in those buildings). And Emanuela said the following: 'the fact that Tuscany is famed for producing good wine is owed to combined planting of forests and grape planted fields. The forest provides nutrients for the earth where the grapes grow.'

Viewing the panorama from the Castello di Brolio you can see for yourself how the forests alternate with the grape planted fields and a realization comes to me that wine of each location is the product of its unique earth and environment.

Baron Bettino Ricasoli who was the owner of Castel Brolio distinguished himself by having been the second prime minister of the Italian Kingdom, but he was also passionately interested in wine production and in 1872 he laid out certain conditions by which all Chianti Classico wines should be produced. It was due to his effort that today Chianti wines follow certain rules of production which results in its fame and excellent reputation.

It seems miraculous achievement by the Baron Ricasoli to have been able to make all the wine producers to agree to follow the same rules and fundamental recipe of grapes. He must have been an exceptionally talented man -- or incredibly clever and/or powerful so that he managed to unite the wine makers. His recipe for the Chianti Classico was made of 70% Sangiovese grape, 20% Canaiolo grape, and 10% Malvasia. With this combination the strong tannin content of Sangiovese is softened, and a fruity quality is produced, both contributing to the pleasant taste of the wine to the palate.

Through many years his recipe created the famed qualities of Chianti Classico wines. As in the local popular expression, I too find myself saying 'Baron was a Great Man' and admire his accomplishments.

Recently with the new breed of wine makers who want to make more individualized wines, Baron's recipe has been altered. Many wine makers do not want to be tied down to a century old recipe. They try other combinations in order to produce different quality wines. For instance today unlike in the past, white grapes have almost completely disappeared from the Chianti Classico wines.

Although fundamentally Chianti Classico remains that of Baron Ricasoli -aside from minor differences, Sangiovese is the base for the Chianti Classico wines- it is also true that all one has to do is to go to a next town, or cross to the next hill, where the taste and quality of wines suddenly take on a different character.

This mysterious and miraculous changes that the nature produces is one charm of the Chianti wines.

Italians, when speaking of their origin, are very precise about exactly where they were born and from where their families come. They say 'if you go to a next village or town or go over the hill, the speech, language and even character of the local population change, and so it is so also with the Chianti Classico wines. One of the joys of travelling through this area is to go from town to town, winery to winery, discovering the differences between one town to next, and one wine to another.

Having toured the area, even when I am far from Chianti, town names such as Gaiole in Chianti, Radda in Chianti or Castellina in Chianti still echo in my mind so that even being in Japan all I need to hear in my mind are the names of these towns and they bring back to my mind the unique character of each place, its panorama and the taste of its wine. And then I say to myself 'I must go back to Chianti' . . . and 'next time I am going to rent an Alfa Romeo too' and I have named this phenomenon a 'Tuscan Fever'.

photo captions:

Badia a Coltibuono means 'Good Harvest' and it was built in 1051 as a monastery for the Benedictines , it was also one of the oldest wine producer of the area.

Badia a Coltibuono produces not only Chianti Classico of 6 different flavours but also grappa and olive oil. Badia offers winery tours, wine tastings and cellar visit as well as lodging in the former monk's cells, now made into individual rooms, and a restaurant.

Said to be an avid fan of Murakami's works, Emanuela and her son Leonardo. Emanuela was the head of Consorzio of Chianti Classico wine producers and her mother is a descendent from the Medici family.

1983 Chianti Classico Riserva of Badia a Coltibuono mentioned in Murakami's story, 'Folklore of our times'. In the 30 years the wine has become richer and deeper and goes perfectly well with the florentine beefsteak.

Under direction by Emanuela, Badia's Chianti Classico Riserva is made from only best grapes. Sangiovese is made with 100% Sangiovese grapes.

Photo of wine of Murakami's birth year. Before presenting her guest with this gift, Emanuela opened another bottle of the same year to test its taste and found it to be beyond belief excellent.

Brunello di Montalcino, called the Queen of Italian Wine, which is south of Chianti Classico region. Enoteca of the area.

enchanting panorama from the Baron Ricasoli's Castello Brolio with the view of its grape field.

DOCG producing Monte Brunello.

Antique former castle town of Montalcino -- many such old historical towns are found travelling through Chianti

Locanda Le Piazze of Castello di Monsanto and its locally produced food.