北マケドニア共和国

ホメロスの叙述詩イーリアスによると、現在の北マケドニア共和国の場所は、神話に出てくるパイオーンが住むパイオニアの地であった。パイオーンは川の神アクシオス（ヴァルダル）の子孫であり、BC12世紀のトロイア戦争でフィリップ 2 世に制圧され、マケドニア王国に属する事となった。マケドニアの地名はギリシャ神話の雷の神ゼウスの長女の子・マケドニに由来し、ゼウスの次女はグラシアンとラテンを産んだので、神話上ギリシャ人とローマ人は兄弟であり、マケドニア人の従兄弟である。

「マケドニア」という地名を巡り、国名変更がされる程様々な論争があるが以下に端的に ①マケドニアと呼ばれる地域（グレーのライン）②古代マケドニア王国のおおよその地域（赤いライン）③現在の北マケドニア共和国（赤い範囲）④ギリシャのマケドニア地方（緑の範囲）を示す。本稿で紹介するのは③現在の北マケドニア共和国のワインである。

マケドニアと呼ばれる地域
エーゲ・マケドニア
北マケドニア共和国
灰色線内：地理上のマケドニア地方
赤色線内：古代マケドニア王国(大凡)

概要

2019 年 2 月にマケドニア共和国から名称変更した北マケドニア共和国はヨーロッパ大陸南東部及びバルカン半島南西部の内陸部に位置し、南はギリシャ、東はブルガリア、西はアルバニア、北はセルビアとコソボと国境を接している小国であるが中央ヨーロッパからアドリア海、エーゲ海、黒海へと繋がる要所として栄えてきた国である。

マケドニア旧ユーゴスラビア共和国という別称でも呼ばれている。

国土は25,713km^2(おおよそ長野県と新潟県を合わせた面積と同程度)、人口は2,103,721(約210万人)、公用語はマケドニア語とアルバニア語。住民はマケドニア人が 64.2%、

アルバニア人が 25.2%、トルコ人が 3.8%、その他が 6.8%である（2002 年時点)。

国の北部に位置する首都スコピエは 518 年と 1965 年の 2 度に渡り大地震で被災し、市のほとんどが壊滅状態となった。そこで 1965 年にはスコピエ市が国際的に再建コンペティションを募り、日本人建築家丹下健三氏が選ばれて市街地中心部の設計を担当している。

さらには世界中の貧困の撲滅に人生を捧げ、1979 年にノーベル平和賞を受賞したマザーテレサの出生地としても知られている。

北マケドニア共和国は各地に多種多様な自然・地形を有し、標高は 40m から最高地点 2,760m と起伏に富んでいる。国土の約 79%が山岳地帯、19%が平野、2%が湖である、

地理的には国の中央を北西から南東に縦断するヴァルダル川により形成された谷の中央と定義される。また、氷河期に形成された自然湖、人口湖や川など水資源が豊富で、国の南には国境を越えて 3 つの湖が横たわり、中でも世界最古の湖の一つオフリド湖は氷河期前より存在し、氷河期前から維持される多くの淡水の動植物層を形成しているため、UNESCO 世界遺産にも登録されている

その湖のほとりの都市オフリドはビザンツ帝国時代の文化の拠点としての重要性と、古くて希少な生態系を形成する自然の重要性により、1979 年から 1980 年にかけて「オフリド地域の自然・文化遺産」の名でＵＮＥＳＣＯ世界遺産に登録されている。

現在の北マケドニア共和国への定住は、青銅器時代頃（紀元前 4 世紀から紀元前 3 世紀頃）からであり、ヨーロッパで最も古く定住が始まった地域である。

カネオの聖ヨハン教会や聖ソフィア教会のようなビザンツ文化やビザンツ建築の優れた遺産も多数存在する。

土壌は多種多様であり、30 種類以上の土壌が存在する。主要な産地 Tikves（ティクベシュ）地区にはレンジナと呼ばれる特徴的な土壌が存在する。レンジナとは石灰質岩石の上に発達する腐植に富む暗色土壌で、肥沃度が高く、ワインに複雑味とミネラル感を与える興味深い土壌といわれる。

歴史

バルカン半島の一角のこの地ではワイン造りの歴史は古く、BC13 世紀には既にワインが造られていた形跡が発見されている。

現在北マケドニア共和国が位置する地は、激動の歴史を辿り、何度も国境が書き換えられてきた。

古代

古代マケドニア人は今日のギリシャ北東部と北マケドニア共和国に住む部族であった。Stobi（ストビ）遺跡から発掘される銅や石器などの数々の考古学的発見は、当時からワイン造りが重要であった事を示している。ストビは Danuba（ダヌバ）川からエーゲ海へ続く長い交易路上に位置する事で発展した。

BC8 世紀頃にはマケドニア王国として知られ、トラキア人やイリュリア人など周辺民族を巻き込み、征服しながら拡大していった。フィリップ二世とその子供アレクサンダー大王の統治時に遠征を通し、世界で最も力のある王国の一つとなり、アジアの少数民族やペルシア帝国までも倒した。

アレクサンダー大王は軍の戦争への士気を高める為にワインを用いたとされ、ワインは古代の社会で既に一般的なものであり、例えば奴隷を買う際や税を支払う際、日用品との交換など貨幣の代わりとしてアンフォラに入ったワインが用いられた。BC4 世紀までに土壌やぶどう品種、気候と栽培の関連などが研究されぶどう栽培は大きな進化を遂げた。

ローマ帝国、ビザンツ帝国、中世

BC146 年にローマ帝国に統治されるとワイン造りは更に発展し、インフラ整備や貿易の促進がワインを価値ある物に押し上げげた。ローマ帝国はワイン用ぶどう栽培をヨーロッパ全土に広め、ワインを飲む事は健康と幸福を増進すると信じられた。この間この地域は帝国内のぶどう栽培において最も重要な地域の一つとして位置づけられた。文学や歴史書には、当時甘さを増す為に蜂蜜を入れていたという記載があり、酸化を抑え保存を効かせる為にオリーブオイルも入れていたようである。

11 世紀前半頃までは教会がワイン造りを伝え、教育施設として 14 世紀頃までにワイン造りの進歩に大きな役割を果たし、バルカン半島と北マケドニア共和国でのワイン造りは中世のビジネスを担うものとして発展した。

オスマン帝国

14 世紀から 20 世紀に続いたオスマン帝国による統治時代には、コーランの教えによるアルコール摂取の禁止にも関わらず、ワイン造りは完全には消滅せず食用ぶどうの栽培は途絶えなかった。オスマン帝国はワイン用ぶどうの栽培よりタバコの栽培を好ましいとしたため、タバコ産業は現在に繋がる強い産業となった。

それでも、オスマン帝国内のキリスト教徒は、生活や正餐式の中でワインが必要であり、教会などでワインは造られ続けた。

公に酒類の生産ができなかったため、生産と保存が容易である Rakija(ラキヤ)が代替として登場した。香りづけされたブランデーであるラキヤはマケドニア人やバルカンのスラブ人の伝統的な酒となり、庶民の酒として今日まで親しまれている。

西ヨーロッパ諸国がワイン造りを進歩・発展させていった 500 年間に、コーランの教えの下、約 500 年間ワイン産業を推し進める事ができなかったインパクトは大きく、ワインの古い伝統を持ちながら西ヨーロッパ諸国がワインを産業としてグローバルに発展させていく中、北マケドニア共和国のワイン産業は遅れをとった。

19 世紀末頃オスマン帝国の覇権が弱まると、ビジネスマンであり貴族でもあった Pano Velkov（パノヴェルコフ）は 1885 年 Kavadarci（カヴァダルツィ）に現存する国内最古・南東ヨーロッパ最大のワイナリー　ティクベシュワイナリーを始めた。

20 世紀初頭 1908 年から 1914 年にかけて、国内の 3 万ヘクタールのヴィンヤードはフィロキセラにより壊滅的なダメージを受けた。更に第一次世界大戦の中で 1920 年までにほとんどのヴィンヤードは消滅した。

1928 年には Alexander Karadjordjevic（アレクサンダー　カラジョルジェヴィチ）王が Demir Kapija（デミル　カピヤ）にヴィンヤードを造り、妻の名を冠したワイナリー　Villa Marija（ヴィラ　マリヤ）を建てたが第二次世界大戦が始まり、国内のワイン産業は再び停滞する。

共産主義

第二次世界大戦の結果、北マケドニア共和国は 6 つのユーゴスラヴィア構成国の一つとなり、1990 年まで社会主義的な経済原則の下、ワイン産業も計画経済化されていった。土地、樽、道具全てが共有財とされ、生産者はワインの質に関係なく生産量に対し賃金を保証され、ユーゴスラヴィア内外での消費

用に品質や原料を省みられる事無く造られた。この頃北マケドニア共和国はユーゴスラヴィア全体の 3 分の 2 の量のワイン生産を担い、国営の 13 のワイナリーは主にバルクワインを生産した。

1991 年 9 月 8 日マケドニア共和国として独立を宣言すると、国営だったワイナリーは民営化されていき、多くの小さな家族経営的ワイナリーも各地で生産を開始し 2020 年現在、約 80 のワイナリーが登録されている。独立を果たし、今まで土地を借りてぶどうを生産していた農家は、土地のオーナーになり自らのブランドや想いと共にワインを醸造し始め、自ら市場を探し市場とのコミュニケーションを模索し続けている。

1998 年 Bogevski（ボゲフスキ）兄弟が始めた Bovin Winery（ボビン）は北マケドニア共和国で初めての個人オーナーワイナリーとして、世界 36 ヶ国へ輸出され国内でも最高級のワインを造るワイナリーの一つである。

気候

北マケドニア共和国は、位置的にも地形的にも大陸性気候と地中海性気候の交差路になり双方の特徴を併せ持っている。

一年のうち温暖で乾燥している期間が長く（夏～秋)、寒い期間は短い（冬)。

EU が定める気候区分によると、北マケドニアはⅢ-C-b 区域に属し、年間を通して降雨量は少なく、不定期・散発的に雨が降る。年平均降水量は 733㎜。従って土地の多くは乾燥している。降水量は 10 月から 12 月にまとまり、3 月から 5 月には少なくなる傾向がある。夏の気温は 40 度を越えることもあり、冬は 0 度を下回る。春は短く、晩秋 11 月最初頃には霜が降りるのが一般的である。

最も乾燥しているティクベシュ地区はヴァルダル川に沿った地区であり、北マケドニア共和国内のほとんどのワイナリーが位置する。

地中海性気候の特徴として、短く強烈な降雨も時折あり、これにより土壌浸食、地滑り、局地的な洪水も起きている。

主要産地のティクベシュ地区などは、年間約 270 日晴天日があるため、ぶどうの成熟にはゆっくり時間をかけ、糖度と酸が凝縮されていく。これはワインに深み、豊かな色と複雑なアロマを与えることを可能にする。

ぶどうの種類

赤ワイン用品種	面積(ha)	全体に占める割合 (赤用白用両方に対して)
ヴラネッツ	10,800	38.4%
メルロー	1,240	4.4%
カベルネ ソーヴィニヨン	1,140	4.0%
クラトシア	1,050	3.7%
ピノ ノワール	508	1.8%
プロクレッツ	480	1.7%
スタヌシア	423	1.5%

白ワイン用品種	面積(ha)	全体に占める割合 (赤用白用両方に対して)
スメデレフカ	7,500	26.6%
リースリング	990	3.5%
シャルドネ	818	2.9%
ルカツテリ	482	1.7%
テムヤニカ	381	1.4%
ムスカット ハンブルグ	381	1.4%

北マケドニア共和国　ワイン用ぶどう栽培面積

土着品種である Vranec（ヴラネッツ)は赤ワイン用ぶどう国内栽培面積の約 70%を占め、ワイン用ぶど

う全体の約50%を占める品種である。白ワイン用ぶどうの土着品種Smederevka (スメデレフカ)は白ワイン用国内栽培面積の約60%を占める[1]

ヴラネッツ

ヴラネッツはモンテネグロ原産とされるバルカン半島の土着品種であり、Jancis Robinson によるThe Oxford Companion to Wine の第三版にも次のように記載されている。

「ヴラネッツはモンテネグロと北マケドニア共和国の土着品種であり、ワインは良く抽出されオーク樽での熟成にも非常に向いている品種である。切れ味の良い苦味を後味に持つなど、アドリア海を挟んで位置するイタリアの原産品種と類似する。実際2001年にザグレブで行われたDNA鑑定ではプリミティーヴォ，またはカリフォルニアでジンファンデルと呼ばれる品種と親子関係がある事が証明されている。」[2]

クロアチアのダルマチア地方やヘルツェゴビナでも使用されるぶどうではあるが、北マケドニア共和国では最も重要で国を代表する品種である。

北マケドニア共和国の気候はヴラネッツ種の栽培に非常に適しており、[3] 特にヴァルダル川渓谷での栽培が盛んである。

蔦は力強く、房は中くらいの大きさで濃紺の果皮を持ち、9月後半に成熟する。

非常に豊富なアントシアニンを含むことがこの品種の特徴である。

ヴラネッツはからす色や黒を意味するので、北マケドニア共和国ではこの赤ワインは黒ワインと呼ばれる。

ワインには力強く深い赤を抽出する事ができ、味わいも力強く、タンニンも豊富な為オーク樽での熟成にも向いている。熟成が進むとドライフルーツやココアのような生育由来のアロマを得る事ができ、アロマ、豊富なタンニンとアルコールの調和が取れるようになる。

スメデレフカ

スメデレフカは現在のセルビア周辺を原産とする北マケドニア共和国の白ワイン用ぶどうで最も使用されている品種である。バルカン半島で最古の品種の一つであり、16の District (地区)ほぼ全てで見られる品種である。スメデレフカは10月の始めに成熟し高い収穫量を誇るが低温に弱い品種であるため、もっぱら肥沃な土壌を持ち、温暖な地方で収穫される。果実は大きな楕円形で、薄く半透明で硬い果皮は緑かかった黄色をしている。

フルーティーなアロマのワインを造り、低いアルコールで早めに飲むのが良い。

---

[1] Agribusiness Handbook FAO Vineyards, Grapes Wine Page.26

[2] Jancis Robinson, The Oxford Companion to Wine, Third Edition, Page 759

[3] Jancis Robinson, The Oxford Companion to Wine, Third Edition, Page 414

ワイン法

　2010 年に EU のワイン法に従った原産地呼称制度を取り入れている。

　北マケドニア共和国で造られるワインは品質により以下のように分類される。

- WCGO (Wines with controlled and guaranteed origin)
- WCO (Wines with controlled origin)
- Regional Wines　または WGO (Table wines with geographical origin, designation)
- Table Wines

WCGO (Wines with controlled and guaranteed origin)：A.O.P.にあたる分類

　農林水産省の定める原産地呼称リスト記載の、村の地区単位の最小地理単位で識別される最高級
　ワインとして以下の条件を満たす必要がある

・使用されるぶどうは 100%呼称する原産エリアのものである事。
・ワイン法 28 条に従いそのエリアで推奨される品種にて造られる事。
・ワイン法 42 条にて定められている WCGO ワイン用ぶどうの栽培法を満たす事。
・収穫されたエリア、またはそのすぐ周辺のエリアで醸造される事。
・天然のアルコール度数が 13%以上である事。
・成分分析と官能評価に合格している事。
成分分析や官能評価は農林水産省認定の施設にて実施される事。
非常に複雑であり WCGO としての申請は少ないので、見直しが検討されている。
・ラベルには Wine District が表記される

WCO (Wines with controlled origin)：I.G.P.にあたる分類

　農林水産省の定める原産地呼称リストに記載のされる、16 の District (地区)などの地方より詳細な
　原産地により識別される。高級ワインとして以下の条件を満たす必要がある。

・使用されるぶどうの 85%以上がそのエリアで収穫される
・使用される全てのぶどうが、ワイン法 28 条に記載される推奨品種である事。
・栽培方法は 42 条に定められる方法である事。
・醸造プロセスはそのエリア、または原産地エリア外であっても同地方内で行われる事
エリア外の同地方内で醸造プロセスが行われる場合は、成分分析と官能評価によりぶどうがその特徴、品質を移動により失っていない事を示す必要がある。
・ぶどう由来（天然）のアルコール度数が 11%以上である事
・ワインは成分分析と官能評価に合格している必要がある。
・ラベルには Wine District が表記される

Regional Wine

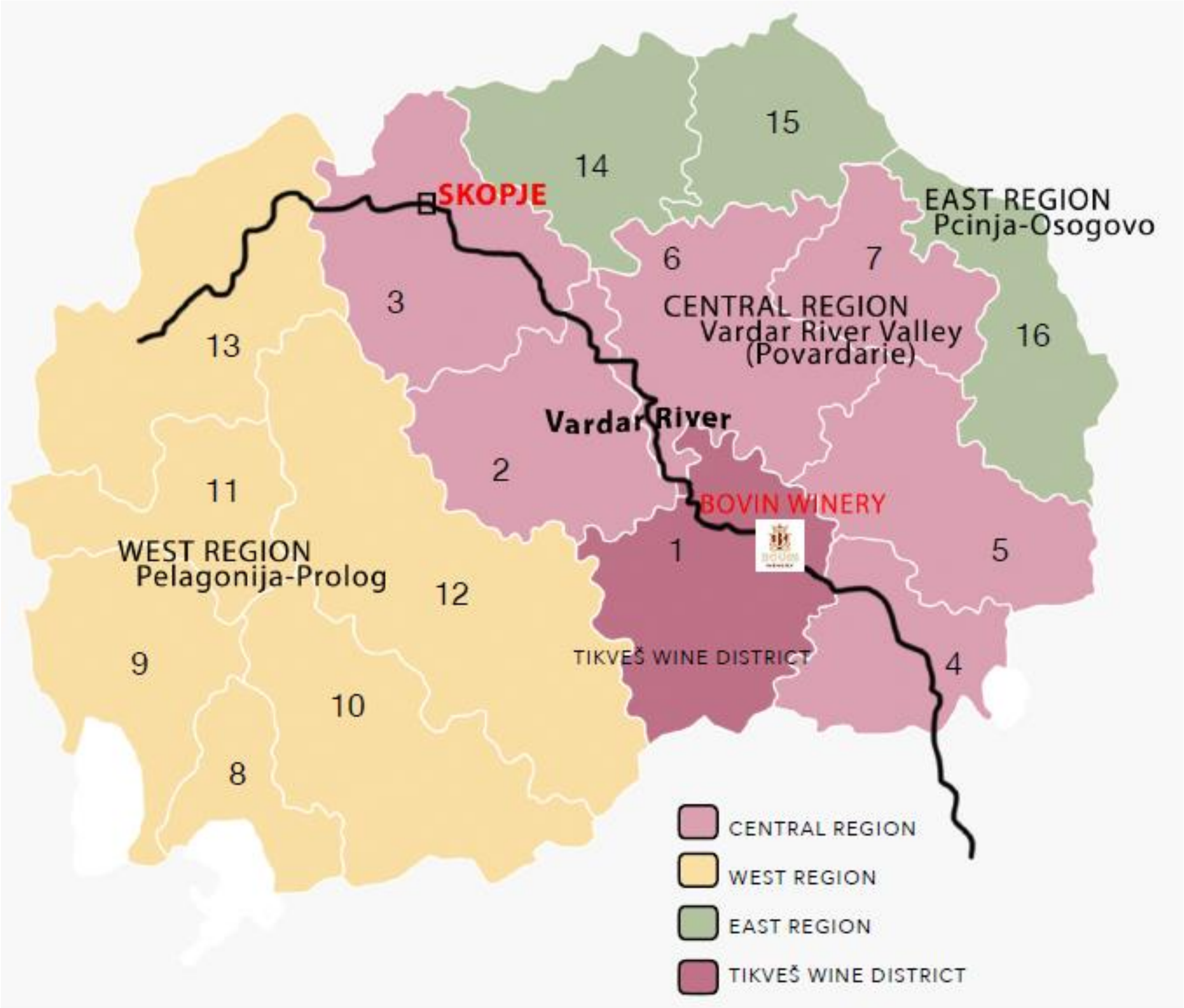
　農林水産省作成の定める原産地呼称リストにより識別される Table Wine。

以下の事項に適合している必要がある。

・ワイン法 28 条に基づき、その地方として推奨または認証されたぶどう種のみで造られる事。

・ぶどう由来(天然)のアルコールが 9.5%以上であり、成分分析と官能評価に合格している事
・ラベルには Wine of Republic of North Macedonia と表記される。

Table Wines
北マケドニア共和国ワイン法 28 条に基づき推奨・認定されたぶどう品種により造られたワイン
アルコール度数は 9.0%以上 15%以下である事
Tartaric acid(酒石酸)として表される酸が 3.5g/L 以上ある事。
・ラベルには Wine of Republic of North Macedonia と表記される。



生産地域
Central Region, VARDAR RIVER VALLEY （ヴァルダル川渓谷）は北マケドニア共和国中央部に位置し、全体の 83%の生産量を誇る最重要生産地である。
晴天日が年平均 260 日あり、地中海性気候と大陸性気候の混合した気候
海抜 110m から 650m の間にヴィンヤードが広がる
次の 7 のワイン地区（district）を擁する
1.Tikves-Wine District

2.Veles Wine District
3.Skopje Wine District
4.Gevgelija-Valandovo Wine District
5.Strumica-Radovis Wine District
6.Ovche-Pole Wine District
7.Kochani-Vinica Wine District

1,ティクベシュ（Tikves）地区
ティクベシュは最も有名で、最高のワインを生み出すワイン地区である。
国の南に位置し、高温少雨の地区には国全体のヴィンヤードの約 3 分の 1 が集まる。
南東を Drenovo（ドレノヴォ）山, Mariovo（マリオヴォ）山に北東を Plaush（プラウシュ）山、Konce（コンツェ）山に囲まれ、ヴァルダル川がその支流と共に東西方向へ渓谷を流れる。
北は Veles（ヴェレス）渓谷まで、南はデミル・カピヤ渓谷まで伸びる盆地と丘陵地の海抜 110m から 650m の範囲にヴィンヤードが広がる。南の地中海性気候と北の大陸性気候がぶつかる事でティクベシュ地区はぶどう生育・ワイン醸造にとってユニークな地区になり、バルカン半島有数の銘醸地となっている。特に風光明媚な Dissan（ディッサン）の丘での栽培風景は美しく、樹齢 50 年以上のヴィンヤードから高級ワインが造られる。
他のワイン地区に比べ冬は温暖、夏の降水量は少なく度々旱魃に陥る。7 月 8 月には日中の気温が 40 度になり、43 度を超える事もしばしばである。それでも、北風がヴィンヤードに吹くことで病害虫からぶどうを守っている。
ヴラネッツ種の栽培が特に多い。

West Region, PELAGONIJA-POLOG（ペラゴニヤ ポログ）は南西部に位置し、全体の 13%を生産する。海抜 600m-680m の高原にヴィンヤードが広がるのが特徴的
高原特有の寒冷湿潤な冬と高温乾燥な夏の気候
25 度以上の日が年間平均 87 日あり、年平均雨量は 570mm から 700mm
次の 6 つのワイン地区を擁する。
8.Prespa Wine District
9.Ohrid Wine District
10.Bitola Wine District
11.Kicevo Wine District
12.Prilep Wine District
13.Tetovo Wine District

East Region, PCHINJA-OSOGOVO （プチンヤ　オソゴボ）は東北部に位置し、山がちで乾燥した地域。海抜 440m から 850m の山地斜面にヴィンヤードが広がり、強い北風により最も寒冷な大陸性気候。
夏は 25 度を越える日が平均 110 日あり、年平均雨量は 550mm,生育期は 300 から 400mm
次の 3 のワイン地区を擁する。

14.Kumanovo Wine District
15.Kratovo Wine District
16.Pijanec Wine District

参考文献:

1.Thammy Evans. North Macedonia. The Bradt Travel Guide. (6 Edition)
2.Jancis Robinson. The Oxford Companion to wine. (3 Edition)

3.THE FORMER YUGOSLAV REPUBLIC OF MACEDONIA
OPERATIONAL PROGRAMME
UNDER THE EU INSTRUMENT FOR PRE-ACCESSION FOR RURAL DEVELOPMENT (IPARD)
NATIONAL PLAN FOR AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT 2007-2013
(Final Draft Version)
Skopje,
14 December 2007
https://ec.europa.eu/neighbourhood-enlargement/sites/near/files/pdf/the_former_yugoslav_republic_of_macedonia/ipa/mk_comp_5_programme_25_02_2008_en.pdf

4.Ivana Simjanovska and Paul Caputo. Guide to the wines of the Republic of Macedonia. Skopje, March 2015

5.Grapes Wine. Agribusiness Handbook. Food and Agriculture Organization of the United Nations. 2009
http://www.fao.org/3/al176e/al176e.pdf

6.http://extwprlegs1.fao.org/docs/pdf/mac152329.pdf Wine Law

7.The Macedonian Wine Cluster. Harvard Business School. Microeconomics of Competitiveness, Spring 2006. Instructor: Prof.Michael.E.Porter

8.Analyses of sector of viticulture and wine production in Republic of North Macedonia. Prof.D-r Klime Beleski. Institute of Agriculture,"Ss. Cyril and Methodius" University Skopje Republic of North Macedonia

9.http://www.oiv.int/en/statistiques/recherche
10.http://winesofmacedonia.mk
11.http://www.stat.gov.mk/Publikacii/SG2019/10-Zemjodelstvo-Agriculture.pdf

作成者；田島タンヤ　　　　　　　監修；北村秀雄