

日本発ウィーン便り～「ホイリゲ」

相変わらずご無沙汰いたしております。いい加減サボりすぎな感じです。
まだまだ温かくて、「コート？」なんて言っている日本ですが、ウィーンでは先週雪が降ったそうです。「ゆ、雪い？」ともものすごく驚きましたが、もう11月も半ばですもんね。

本日11月11日は何の日かご存知ですか？

ヒント：今年は11月16日が解禁日だそうですね。そうです。日本でもかなりおなじみになったフランスワインの新酒、ポジョレーヌーヴォー。では11月11日は？

もちろん新酒の解禁日があるのはフランスだけではありません。ちなみにイタリアは先週でした。

答えは「オーストリアの新酒の解禁日」です。

ウィーンには周辺だけでなく、市内にもたくさんワイン畑があります。

そこで登場するのが「Heurige(ホイリゲ)」

Heurigeには二つ意味があります。

1. 秋に収穫されたブドウで作った「新酒」のワインのこと。
2. この新酒を飲ませる居酒屋のこと。

お酒がだめな私の限られた経験の中で一生懸命書きますが、ホイリゲってこんなところです。



こんなふうに、扉のところに、松の小枝をつるしてあるのが「ただいま営業中、新酒あるよ。」のサインなのです。

このホイリゲ、「居酒屋」と日本語にしまうと、ちょっとイメージが違いますが、200年以上前に、時の皇帝フランツ・ヨーゼフ 2世が、ウィーンのぶどう農家に、年間300日以内に限り自家製ワインと、簡単な食事を供してもよい、という特別許可を与えたのが始まり。という由緒正しき居酒屋なのです。(今でもホイリゲの営業時間とかは規制があるらしく、普通のレストランは24:00ごろまで開いているのに、ホイリゲは21:00ごろには閉まってしまいます。)

かといって重々しいかということ、そんなことはなく、予約もせずにお財布も気にせず、気軽に気楽に新酒を楽しむのがホイリゲです。

まずは、中に入って適当に席を取ります。メニューには飲み物しか書いてありません。要は、ワインとソフトドリンクしか書いてないです。(ビールなんて間違っても頼まないでくださいね。)

ワインの注文の仕方は簡単で、「Rot(ロート)赤」か「Weiss(ヴァイス)白」か。その程度です。あとは、ぶどうの品種。それだけです。

注文を聞きにきたウェーターもしくはウェイトレスさんに、注文すると、届くのは「ワイングラス」にちょっと、ではなく「小ジョッキ」になみなみと注がれたワイン！（写真がないのが残念。）

え？食べ物？

ご安心ください。おつまみの心配はありません。

店の中のどこかに、食べ物を売るカウンターがあります。が、基本的に、作り置きのもので中心なので、サラダとか、ハム類が多いです。あとは、オープンでさっと温めるもの（肉料理が中心）。ウィーン名物のフライドチキン、Backendl(バックヘンデル)とか。カウンターの人に、食べたいものを適当に指差してお皿にのせてもらいます。料金は、がいくら、とあるところもあれば、目方を量っていくら、のところも。その場で払います。（もちろん完全にレストラン形式になっているお店もあります。）郊外のホイリゲでは、屋外の席なら、ワインを頼めば、食べ物は持ち込み OK のところもあるとか。春から秋には、ワイン畑（じゃなくて、ブドウ畑）を見ながら、ちょっとしたピクニック気分が味わえますね。

11月11日より前には新酒が飲めないか？というと、そうではなく、10月の中旬頃になると、こんな屋台が町の中に現れます。



Sturm(シュトゥルム)という文字が見えるでしょうか？これ、ドイツ語では「嵐」の意味なんですが、オーストリア語では「発酵中の新ワイン」のことなんです。なぜ Sturm かというと、口当たりが良くて、どんどん飲んでしまうと、次の日、頭が嵐になる？というホントか冗談か分からない説明を聞いたことがありますけど…。

そしてこの Sturm の前には Most(モスト)という段階もあって、これは発酵前のぶどうの果汁とことです。もしこの時期（10月の中旬から11月の初旬）にウィーンに行く機会があれば是非試してみてくださいね。

ウィーンの都市部にも「都会のホイリゲ」Stadt Heurige(シュタット・ホイリゲ)と呼ばれるものがあり、雰囲気など十分楽しめます。

以上、ウィーンの Heurige のご紹介でした！行ってみたい！という方、どうぞご相談ください。