

ワイン課通信 3月15日号

皆さん、お疲れ様です！

今回、ワイン課通信に選んだテーマは3年に1度開かれるソムリエのオリンピックである

「世界最優秀ソムリエコンクール」についてです。

14回目となる今大会は、待望の日本・東京の開催！

日本での開催は田崎真也氏(国際ソムリエ協会会長)が優勝した1995年以来、18年ぶりとなります。

では、「世界最優秀ソムリエコンクール」とはどんな大会なのか？

ソムリエ世界一を決める「世界最優秀ソムリエコンクール」は、国際ソムリエ協会の主催で、その歴史は1969年に始まり、今大会で14回目。

田崎真也氏(国際ソムリエ協会会長)が優勝したのは、第8回大会で、日本人としては初優勝。

田崎氏の優勝で、日本にワインブームを起こりました。

2013年の今大会は国際ソムリエ協会の加盟55か国に加えて、米国、タイなどの招待国5国、ヨーロッパ大陸、アメリカ大陸、アジア・オセアニア地域代表3人の計63人が出場する予定です。

過去の開催地と優勝者

- 第1回 1969年 ベルギー(ブリュッセル)・・・ Armand MELKONIAN(フランス)
- 第2回 1971年 イタリア(ミラノ)・・・ Pietro SANTANINO(イタリア)
- 第3回 1978年 ポルトガル(リスボン)・・・ Giuseppe VACCARINI(イタリア)
- 第4回 1983年 ベルギー(ブリュッセル)・・・ Jean Luc POUTEAU(フランス)
- 第5回 1986年 イタリア(ヴェニス)・・・ Jean Claude JAMBON(フランス)
- 第6回 1989年 フランス(パリ)・・・ Serge DUBS(フランス)
- 第7回 1992年 ブラジル(リオデジャネイロ)・・・ Philippe FAURE BRAC(フランス)
- 第8回 1995年 日本(東京)・・・ 田崎真也(日本)
- 第9回 1998年 オーストリア(ウィーン)・・・ Markus del MONEGO(ドイツ)
- 第10回 2000年 カナダ(モントリオール)・・・ Olivier POUSSIER(フランス)
- 第11回 2004年 ギリシャ(アテネ)・・・ Enrico Bernardo(イタリア)
- 第12回 2007年 ギリシャ(ロードス)・・・ Andreas Larsson(スウェーデン)
- 第13回 2010年 チリ(サンチャゴ)・・・ Gerard Basset(イギリス)



ソムリエとは、ワインのプロフェッショナル資格のこと(フランスでは国家資格でもある)ですが、実際にはワインだけでなく、ワインを含む全ての飲料・料理に関する広い知識が求められます。お酒の特徴・仕入れ・品質管理・サービス方法を熟知して、衛生的で快適な食事環境を作ることが仕事です。お客様に良質のサービスを提供するソムリエは、食文化の向上に貢献しているのです。

「世界最優秀ソムリエコンクール」では料飲の広く、深い知識と世界レベルのサービスが試されます。大会は3日間行われ、全世界から優秀なソムリエが集まり、まず2日間の非公開の予選に挑みます。母国語の使用は許されず、英語、フランス語、スペイン語のいずれかで行い、準々決勝では世界のワイン、アルコール飲料を対象にした難関の筆記試験、ブラインドテイスティング、実技試験、質疑応答などの内容で行われます。

そして約12名が準決勝に進出し、準決勝上位3名が公開決勝へと進みます。

3月29日(金)に東京・国際フォーラムで行われる公開決勝は一般の方も観に行くことができます！

まさに世界レベルのソムリエたちのサービスを目の当たりにすることができます。

公開決勝は、ブラインド・テイスティングや技術力が問われるサービス実技を競います。

そして、日本代表は「トゥールダルジャン東京」の**森覚(もりさとる)氏**！

森覚氏については後ほどご紹介致します。



「世界最優秀ソムリエコンクール」ではどんな難題が出るのか？

幅広い知識とハイレベルのサービスを必要とされるソムリエコンクール、
一体どんな問題が出題されるのか・・・

森氏が優勝した2009年11月に大阪で開かれた
第1回アジア・オセアニア最優秀ソムリエコンクールを
元に予想していきたいと思います。

以下、ソムリエ石田博氏(1998年ウィーン大会、日本代表)のコラムより抜粋させて頂きました。



石田博氏

アジア初の国際ソムリエコンクールとなった 2009年のアジア・オセアニア大会。
準決勝では10カ国20名が参加し行われました。準決勝は、サービス、テイasting、
記述式テイasting(ワイン)、
料理とのハーモニー、テイasting(スピリッツ&リキュール)とハードな内容でした。

【サービス】

サービス実技は、「5名のお客様に、シャブリ2007(ハーフボトル)をエアレーションをして(カラフェ)、
5分でサービスしなさい」というもの。

準決勝のポイントは内容は違えど、ポイントは常に「スピード」と「正確さ」です。
5分は短い。コンクール限定とばかりに、グラスを高々とかざして、汚れや臭いをチェックしたり、
のんびりと挨拶や「それではただ今よりシャブリをサービスいたします」などといった
台本丸暗記なトークをしたりしている時間はない。
一連のサービスをシンプルかつ無駄のない形で行うことが、セミファイナルのポイントなのです。

【テイasting】

続いて、テイastingでは2アイテム。

テイastingでのポイントを石田氏は以下のように語っています。

1. ゆっくりはっきりと話す。

「ハーブの香り」と表現したのに、通訳に「ホップ(ビールの)」と訳されてしまった
ケースがあった。国際大会では特に注意が必要だ。

2. 時間をかけない。

しかし焦ってはいけない。言い忘れはもっとダメ。そのためには、同じジャンルのコメントは勇気をもって
切り捨てることだ。テイastingというものは、言葉が少ないと不安になるもので、とにかく言葉が多くなりがちで
ある(最後に余計なハーブやスパイスを添えてしまう料理人と同じような心理だ)。

コンクールではポイントを稼ぐことが大切なので、第1アロマ、たとえばカシスだの、ブルーベリーだの、
ブラックベリーだの繰り返しても意味がない。

3. 同じジャンルのコメントは1つに限定する。

4. 流暢に話そうと思わない。

テイastingは語学力のテストではないのだから、フレーズをきちんと話す必要はなく、
コメントを成り立たせる単語をしっかり言うだけでよい。

5. 早い段階で結論を述べる。

この「早い段階」とは味わいのコメントが済み、ワインの総評を終えたタイミング。

「最後に言うべき」という意見もあるかもしれないが、僕は早めがよいと思っている。

料理、サービス温度、グラスのタイプ、適正価格など色々加えることがあるが、そこに時間をとられて、
肝心の品種、銘柄、ヴィンテージのコメント漏れを防ぐためである。



【筆記試験】

石田氏いわく、筆記試験ではヤマを張らず、「広く、深い」範囲の準備が必須とのこと。

テイastingは、ワインとリキュール・スピリッツ。

記述式のテイastingのポイントは「グラスから離れる」ことである。

優秀なソムリエはグラスをいつも手にしていない。

ひたすら「書いている」のである。いつまでも香りを嗅いでいても、

記述式のテイastingではなんの意味もない。



リキュール・スピリッツは、黒いテイスティンググラス(色がまったく分からない)を使った、
銘柄だけを答えるもの。

リキュール・スピリッツは「香り」がポイントというか香りにつける。

甘味もしくはアルコールが強いので、アルコールを吸い込まないように注意して、香りで判断してゆく。
これは技術というより、「当てっこ」なのだから、事前にできるだけ多くのテイスティング
(といっても香りを確認しておく作業になるが)しておくことが大切。

問題作成に当たるのは田崎氏ら過去の優勝者。

決勝の審査員も、進出者の顔ぶれを見て、
同じ国は除外するなど公平性に配慮するそうです。

田崎氏は「料理の多様性が広がり、ワインの産地も、
アルコール飲料の種類も、私が優勝した18年前より増えている。

問題は比べ物にならないほど難しい。コンクールは資格試験ではないので
ライバルをイメージしながら戦うことが求められる」と語っています。



田崎真也氏

日本代表の森覚氏はどんな人物なのか？

1977年 東京生まれ。サッカー漬けの高校時代、
早々と卒業必須単位をとりホテルでの
アルバイトに没頭した日大法学部時代。
テレビで見たソムリエの姿にあこがれこの世界に。

2004年 ホテルニュー オータニ入社。

2001年 コミソムリエコンクール最優秀賞

2003年 ロワールワインソムリエコンクール優勝

2005年 JALUXワインアワード優勝

2008年 全日本最優秀ソムリエコンクール優勝

2009年 アジア・オセアニア最優秀ソムリエコンクール優勝と輝かしいタイトルが続く。

2010年 チリで開かれた世界最優秀ソムリエコンクールは準決勝で残念ながら敗退し
今回2度目の挑戦。



「もともと“ソムリエ”という職業を知ったのもコンクールがきっかけでしたので、ソムリエコンクールとは
私にとってのスタートであり、数あるゴールの中のひとつでもあります」。

前回大会では他の選手の高いプロ意識やセンス溢れるユーモア、心温まる豊かな表情など
一挙手一投足、ありとあらゆることに刺激を受けたといいます。

ソムリエならずとも、この日本開催の今大会の注目度は高いはずと思われます！

東京国際フォーラムで行われる、公開決勝の前日に開催される『再発見「日本の食卓」

- テイスティング・フェスタ「和魂洋才」- 』には我らがムッシュモシェフとしてご参加されます！

ぜひとも日本代表の森氏には優勝して頂き、さらなるワインブームが日本に起こることを期待し・・・、
皆で森氏を応援しましょう！！！！

サンカントヌフ 長谷川 有