

パルクラブの会員の皆様

「世界ソムリエコンクール決勝戦観戦記」

2013年5月21日

宮原 英男

3年に一度の“Le Concours A.S.I. du Meilleur Sommelier du Monde”（国際ソムリエ協会主催世界最優秀ソムリエコンクール）の公開決勝が日本で開催された。日時は2013年3月29日(金)13:30から、場所は東京、有楽町の東京国際フォーラムのホールAで、約4,000人超の観客の眼前で熱き闘いが幕を開けた。

本年は、各国の予選を勝ち抜いた6名の女性を含む53名が、初戦である準々決勝(3月27日(水))を闘い、その内女性3名を含む12名が準決勝(3月28日(木))に進んだ。日本から出場の、期待された「ラ・トゥール・ダルジャン」のソムリエである森覚(もり・さとる)選手は準決勝に進めず、最終的に14位に終わった。

3月29日の公開決勝の舞台に、準決勝進出者12名が集められ、決勝進出者が氏名では無く、番号で発表された。観客は誰が決勝に進出したのか解らない。選手達は、その場で初めて決勝進出を知る事となる。喜びも束の間、すぐに抽選で決勝の公開実技の順番が決められ、一人約45分の闘いへと場面が変わる。

舞台上に、オペラか芝居のセットかと思われる程良く出来た、レストラン「トリアノン」(故JSA会長の子飼さんの勤務したレストランの名前だそう。)が設えてあった。バーカウンターや、レストランの客席も、本物かそれ以上の出来栄であった。

最初に登場したのは、ベルギー代表で31歳のアリストイド・スピーズ(Aristide SPIES)選手である。問題を読み上げ進行するのは、前回優勝者のジェラルド・バッセ(G rard BASSET)氏。ルールで選手は母国語以外で、フランス語か英語かスペイン語を選択しなくてはならない。彼は英語を選択した。進行役のバッセ氏も、選手の選んだ言語で問題を読み上げた。極度に緊張しているのは観客席からも明瞭である。二番手は、カナダ代表で48歳のヴェロニク・リヴェスト(V ronique RIVEST)選手。世界ソムリエコンクールでは初の女性決勝進出者である。彼女も大変緊張しており、ワインをサービスする時に、手の震えが止まらなかった。最後がスイス代表で47歳のパオロ・バッソ(Paolo BASSO)選手。過去3回、世界ソムリエコンクールで準優勝を収め、満を持しての出場である。正確さ・迅速さ・落ち着き・余裕で他の2人を凌駕していた。

まずは、バーカウンターのセッティングで、年齢の異なる3人の男性客の好みを聞き、夫々にシャンパンのグラステイティング・サービスをする問題から始まった。これは、3選手共に、同じシャンパーニュを選択し、余裕でサービスをし終えた。

次に、丸テーブルに着席している4人の男性客に、7皿のコースメニューに合わせ、白ワイン2本までを含めたワイン5種をお薦めする問題である。この問題も、3選手共に優劣が

つかない。

次のサービス実技は、迅速さと適切な判断力を問う問題。この問題で大きく差が付く事になる。2人の女性を含む8人の丸テーブルのお客様にワインをサービスする。コンソールには24時間前からボトルをたてて澱を底に沈ませてあるワインボトルが2本。ワインは1985年のボルドーはサンテミリオンのシャトー・ラ・ガフリエールである。ホストが本ディナーの為に、特別に注文していた、という設定である。グラス、デカンタが複数種類用意されている。最適なグラスを選択する。ワインの確認をする際、ホストがワインボトルをとりあげて、わざとゆらし、澱を舞わせてしまう。デカンタサービスの時は、澱を舞わせていないもう一本のボトルに取り換えることに気がつき、且つ制限時間内に8人にワインを注ぐことが出来るかがポイントであった。この実技では、パオロ選手だけが制限時間内にサービスをし終えた。他の選手は、お客様に、ワインを1滴も注げない。但し、パオロ選手も、ホストがわざとゆらしたワインを取り換える事まではしなかった。

4問目は、白ワイン4つ、赤ワイン6つからなるワインリストの間違い探し問題。これも、余り差が付かない。

5問目が、白1赤3のスティルワインと、6種のワイン以外の飲料のブラインドテイasting。ワインのテイasting時間は12分である。正解は、①インドのSULA、2011、Chenin Blanc(シュナン・ブラン)、②スペインのJuan Gil、2010、Monastrell(モナストレル、仏名はムールヴェードル)、DOC Jumill、③イスラエルのYarden Gaillée、2008、Pinot Noir(ピノ・ノワール)、④フランスのBeaune Premier Cru(ボヌ・1級) Aigrots、2005、Pinot Noir(ピノ・ノワール)、Albert Morot、であった。この正解に対し、スピーズ選手の回答は、①2000年のドイツのリースリング、②2008年のアメリカのジンファンデル、③2004年のイタリア・バローロのNebbiolo(ネッピオーロ)、④2006年のフランスのChamble Musigny(シャンボール・ミュジニー)のPinot Noir(ピノ・ノワール)。リヴェスト選手の回答は、①2009年のオーストリアのChenin Blanc(シュナン・ブラン)、②2000年のアメリカ・カリフォルニア・ナパのメルロー或いはジンファンデル、③2004年のギリシャのクシノマヴロ、④2008年のイタリアのキャンティ・クラシコ、Sangiovese(サンジョヴェーゼ)。バツソ選手の回答は、①2010年の日本の甲州、②イタリアのアリアニコ或いはカンノナウ、③2004年のイタリアのバローロのNebbiolo(ネッピオーロ)、④1999年のイタリアのNebbiolo(ネッピオーロ)だった。選手の回答を見ると、品種が正解なのは、スピーズ選手の④とリヴェスト選手の①の2品種だけであった。優勝したバツソ選手に至っては、1品種も正解が無かった。いかに、ブラインドテイastingが難しいかの証左であろう。ワイン以外の飲料に対しては、答えが思い付かない飲料も相当あった。この第5問目も、大して差が付かなかった。

最後はサプライズとして、ワイン生産者・醸造家15名の顔写真を見て名前を推測する、という問題が出された。これも、殆ど答えが無い、間違っていた。ここでも、殆ど差が付かなかった。

進行が、全て英語かフランス語で行われたため、観客席が流れに付いて来ていないと思われたのか、2人目の競技者に入るところで、A.S.I.の現会長である田崎真也さんが気を利かせて、日本語でルール説明をしてくれた。

優勝のパオロ・バッソ(Paolo BASSO)選手に続き、唯一の女性ファイナリストであるカナダ代表のヴェロニク・リヴェスト(Véronique RIVEST)選手が2位に。ベルギー代表のアリスティード・スピーズ(Aristide SPIES)選手は3位という結果になった。

こうして見ると、優勝を決定付けたのは、第3問のサービス実技であったと言える。唯一人最後までサービスし終えて、優勝を勝ち取った。矢張り、普段からの訓練の賜物であると思われる。但し、いつも笑顔で、サービス精神旺盛であったのは、リヴェスト選手であった。サービス実技では、シャンパンをアペリティフに推薦し、ディジェスティフも薦めていた。それも、時間が足りなくなる一因になってしまった。優しさも十分感じられた。小生なら、こういう人にサービスされたいと感じた。

何れにせよ、もう今後は日本で開催される事は、ずっと無いと思われる、世界ソムリエコンクールの公開決勝を観戦でき、大変感激した。世界ソムリエコンクールは、東京のみが2回目の開催なのだと言う。日本ソムリエ協会のイベント遂行能力の高さが認められ、2回目の開催に繋がった。現会長の岡昌治さん、A.S.I.の現会長である田崎真也さん初め、関係各位に深く感謝の意を捧げます。



優勝したパオロ・バッソ(Paolo BASSO)氏を囲んで

宮原英男 (文責)