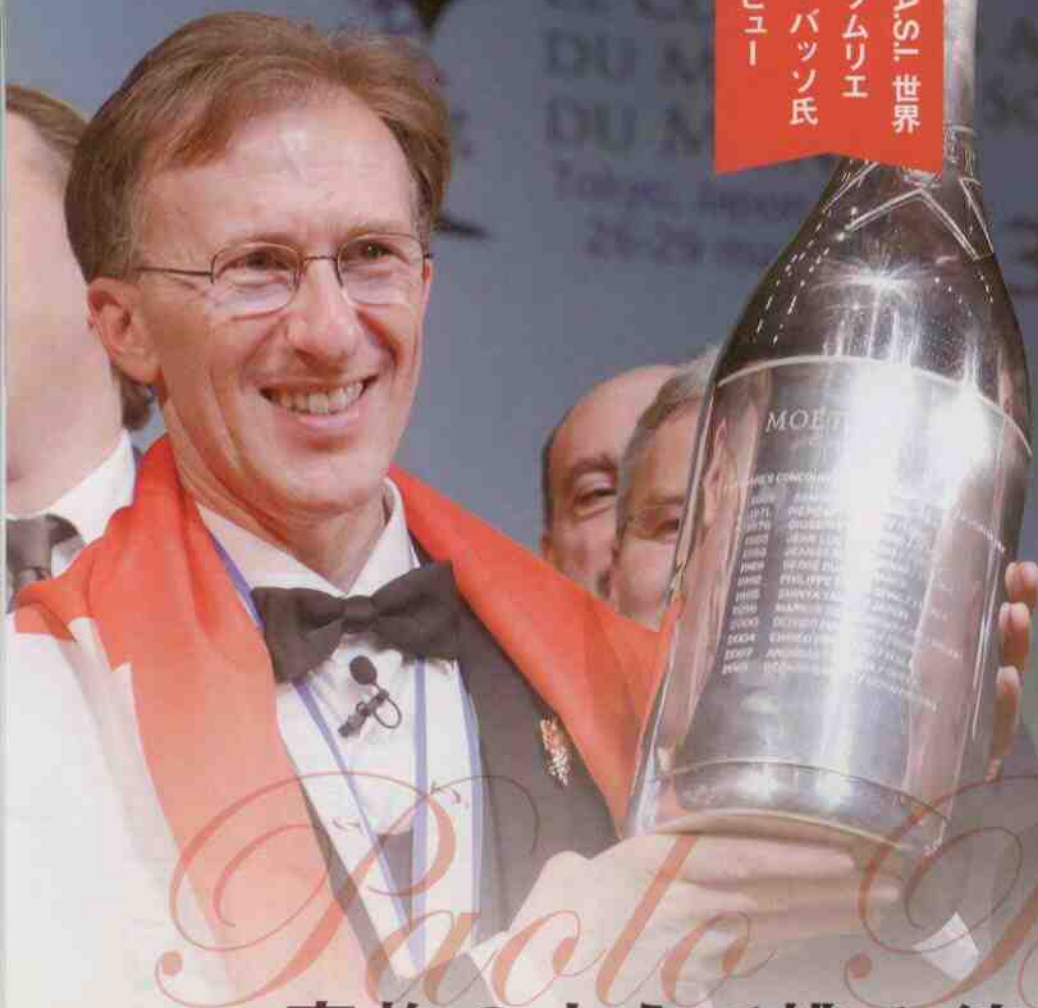


第14回A.S.I.世界
最優秀ソムリエ
ハオロ・バツソ氏
インタビュー



名前が呼ばれた瞬間、両手の拳を天に向かって突き上げガッツポーズをしたハオロ・バツソ氏。お嬢さんが舞台上になると、
「長年ハードなトレーニングを支えてくれた家族に感謝します。コンクールに挑戦することは時間も資金もかかること。タイトルが欲しいというよりも、家族に迷惑をかけてきたその責任を感じています」
と喜びを家族への感謝の気持ちで

語った。
バツソ氏が世界最優秀ソムリエの栄冠を勝ち取るまでの道のりは、2000年度は2位、07年度も2位、10年度も2位という結果で、今大会が4度目の挑戦だった。一方では1997年度のスイス最優秀ソムリエ、2010年度のヨーロッパ最優秀ソムリエの栄誉も獲得している。現在バツソ氏はスイスのコモ湖にほど近い「コンカ・ベラ・レストラン」のワインセラーのコンサルタントを務めてお

家族の支えで挑み続けた13年

り、そのセラーはアメリカのワイン雑誌『ワイン・スペクテイター』誌の「最優秀賞」を獲得している。

「一番印象に残っているのが2000年に初出場した年。そこから毎年レベルが上がってきていると感じています。ですから猛勉強してテイステイングを繰り返し、さらに大きな大会では気持ちをコントロールする訓練が大切。緊張をしないよう瞑想をしたり、呼吸を整えることを実践しています」

バツソ氏は「テイステイング能力を高める秘訣とは、スポーツと同じようなもので、経験がものをいう」と語る。ま



たスイス人は正確さを求める人種なので、その持ち味を生かした能力という。「個人的には、テイステイングする時には食事を控えて、感覚を研ぎすませています」

今回のコンクールを振り返り、決勝のブラインド・テイステイングで「三つ目をバローロつまりネッピオーロ、そして四つ目もネッピオーロ」と答えたことについて尋ねると

「自分の感覚を信じているので、二つ続けてネッピオーロだから変えようとは思いませんでした。元々、ネッピオーロという品種はピノ・ノワールと起



源が似ているので、間違うこともあります。コンクールでは100パーセントの実力を出すのは難しいのです」

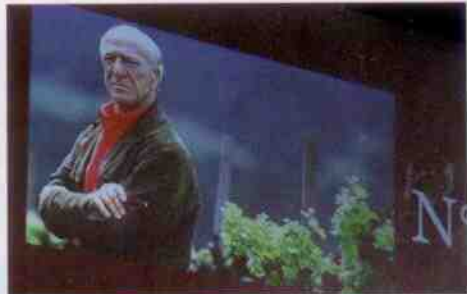
またセミ・ファイナルでは東京大会らしく、ウナギの蒲焼きと赤ワインとの相性が問われた。このウナギの蒲焼きが「とても興味深かった」と言う。

「最近、和食は世界市場でも人気が高いです。グローバル化したこの時代にワインは西欧の料理だけでなく、いろいろな料理に合わせていかねばならないと改めて感じました」

日々の仕事をこなしながら、テイステイングやサービス実技のトレーニングを地道にこなし、約4000人の観衆が見守った東京大会で悲願の優勝を果たしたバツソ氏。

「東京はガストロノミーの町で、ミシユランの星付きレストランが多い都市。そういう場所が優勝できたことは、ソムリエにとって意義深いことだと思います」

最後の問いは、スクリーンに映し出された醸造家の名前を答えるというもの。ロバート・モンダヴィ（ロバート・モンダヴィ・ワイナリー/アメリカ）、ミゲール・トーレス（トーレス/スペイン）、オベル・ド・ヴィレーヌ（ロマネ・コンティ/フランス）、アレクサンドル・ド・リュ・サリュース（シャトー・ディケム/フランス）、ポール・シモン（シモン/フランス）、ファミリー・エステイブ（ポルトガル）らの顔写真が8秒ごとに次々とスライドに投影される。制限時間2分。スピーズ氏、ヴェロニクさんが苦戦する中、バオロ氏がかんりの確率で名前を言い当てていた。



優勝者決定

4時間におよぶ公開決勝を終えて頂点に立ったのはバオロ・バツソ氏。「優勝は……バオロ・バツソ」と名前が読み上げられると拳を振り上げて歓喜。その後、そばにいたりヴェストさんが祝福の抱擁。そして歴代の優勝者たちがバツソ氏をかつぎあげ、スイスの国旗を広げて敬意を表した、これが4回目の世界大会となったバツソ氏。勝者には、歴代優勝者の名が刻まれた「モエ・エ・シャンドン」のマチュザレム（6リットルサイズの大型ボトル）を模したシルバートロフィーが授与されたほか、副賞として、モエ・エ・シャンドンの本社があるフランス・エベルネへの招待状が贈られた。シルバートロフィーをモエ・エ・シャンドン醸造最高責任者フノワ・ゴエズ氏から贈られ熱い抱擁を交わす姿は、観客の涙を誘う。優勝の喜びの言葉は、まずは長年支えてくれた家族への感謝の気持ちが語られた。第2位はヴェロニク・リヴェストさんで、女性初のファイナリストとして大きな結果を残した。第3位はアリスティード・スピーズ氏で、まだ31歳という若手で次世代のホープとなった。

Galladinner
ガラディナー

決勝を終えた夜、帝国ホテルにて盛大にガラディナーが催された。日本の食材を生かしたフレンチと、「モエ・エ・シャンドン グラン・

ヴィンテージ 2004」「シャトー・ラグランジュ 2005年」などが供される中、壇上では日本舞踊、三味線、阿波踊りなど日本の文化が華やかに



に披露される。会の終盤に差し掛かったころ、今回初の試みとして30位までの入賞者を発表。14位で日本代表の森覚選手の名前が読み上げられると、会場には盛大な拍手が鳴り響く。ディナーには53人の選手とその家族、また歴代の12人の世界最優秀ソムリエ、ワイン業界の関係者、ジャーナリストらが出席。これまで2位、3位はこの席で発表されてきたが、セミファイナリスト（準決勝）の12人を含む30位までの順位が公表されたのは初めてのこととなる。今回のコンクールでは6人の女性選手が会場に、うち3人が準決勝に進んだ。「東京大会では何かが起こると思っていた。18年前はヨー



ロッパ以外から初の優勝者が誕生。そして今回は女性ファイナリストが誕生した。男性が支配的だったソムリエの世界で女性がファイナルに残ったのは歴史的なこと。ソムリエ界も変化の時だと感じる。次回は、さらに多くの国からのソムリエールの参戦を期待したい」という田崎真也会長の言葉で締めくくられた。

3 デカンタージュ実技

三つ目の審査は、8人のゲストにワインをサービスするというもの。アイテムは、お客さまの1人が24時間前に持ち込んだ、サンテミリオン・グラン・クリュ「シャトー・ラ・ガブリエル 1985年」。制限時間6分だ。選手がすでに瀕が沈殿しているボトルを、ゲスト役のデュブス氏に手渡し、わざと大きく揺らして瀕を舞わせてしまう。ここがこの出題のトリック。

リヴェストさんだけがそれに気付いてもう一本あった別のボトルに差し替えたが時間切れに。パツソ氏は差し替えなかったが、時間内にサービスできた。スピーズ氏



は差し替えないまま時間切れに。一つ目のシャンパーニュのサービスといい、この審査といい、仕事の早さとの確さはパツソ氏が抜きんでているように感じる。リヴェストさんとスピーズ氏は抜検前にデカントを選んだが、パツソ氏のみ抜検してからデカントを選択。また、30年近く前のヴィンテージの

ため、皆コルクの扱いに慎重。パツソ氏は惜れた手つきでスムーズに抜検。一方、とまどうりヴェストさん、上着に付けたマイクから、オーマイゴットー！ なかなか手ごわいわ一とつぶやきが漏れ聞こえると観客からくすりと笑い声が。無事抜検した瞬間は、会場から拍手がわき起こった。

5 デギュスタシオン

五つ目の審査は、4種のワインと6種のワイン以外の飲料によるブライント・テイステイング。制限時間は12分。ワインの内訳は白1種類、赤3種類だ。インドのシナン・プラン、イスラエルのピノ・ノワールなど注目されている産地や生産者のアイテムが出題された。世界トップ3に立つ選手ですら、緊張もあり全アイテムをびたりと当てるのは難しく、白ワインをパツソ氏は日本の甲州2010年と答え、リヴェストさんは最初の赤をナバ・ヴァレリーのメルロと答えた。イスラエルの赤はパツソ氏とスピーズ氏がバローロと判断。三つ

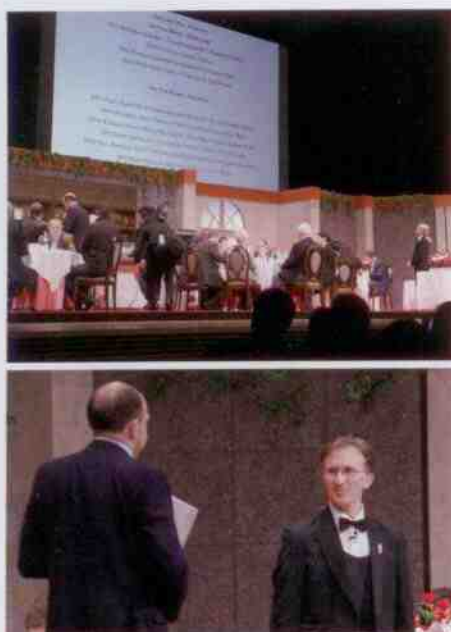


目のブルゴーニュのボーヌは、パツソ氏はネッピオーロ、スピーズ氏はシャンボール・ミュジニ・ブルミエ・クリュ、リヴェストさんはキアンティ・クラシコと答えた。また、ワインに続き6種のワイン以外のアイテムをブライント・テイステイング。こちらは制限時間3分。トマトやハイビスカスのリキュールなど、レアなアイテムに皆苦戦。そんな中、スピーズ氏がピコンを、パツソ氏がキルシュを言い当て正解。また、リヴェストさんが「トマトの香りがするけど……わからない」と答えたのが惜しかった。

4 ワインリストの間違い探し

四つ目の審査は、大型スクリーンに写されたワインリストの間違い探し。制限時間3分。3人の中で一番成績が良かったのがリヴェストさんだ。出題の中に中国産ワインの産地名が問われていたことから、中国は消費量のみならず、

造り手にも関心が集まっているということだろう。これはパツソ氏とリヴェストさんともに正解したが、スピーズ氏は日本と答えてしまった。瞬時に答えなければならず、それはいかに知識として身につけているかが試されたようだ。



4 出題されたワインリストの一例

- (誤) 2007 Baja California, Dom Luis Cetto, La Cetto, Merlot
(正) 2007 Baja California, Don Luis Cetto, La Cetto, Merlot
- (誤) 2009 Shanghai, Grace Vineyard Chairman's Reserve, Bordeaux Blend Malbec Merlot
(正) 2009 Shansi (Ningxia), Grace Vineyard Chairman's Reserve Bordeaux Blend
- (誤) 2011 Bizkaiko Txakolina, Txakoli Itsasmendi 7, Hondarrabi Beltza
(正) 2011 Bizkaiko Txakolina, Txakoli Itsasmendi 7, Hondarrabi Zuri y Zuria Serratia
- (誤) 2009 Wainaka Island, Stonyridge Faithful, Stonyridge Vineyard,
(正) 2009 Waiheke Island, Stonyridge Faithful, Stonyridge Vineyard, Malbec Merlot
- (誤) 2008 Thai/Monsoon Valley Cuvée de Siam Rouge, Cabernet Sauvignon, Sangiovese
(正) 2008 Thai/Monsoon Valley Cuvée de Siam Rouge, Shiraz (Syrah), Sangiovese
- (誤) 2001 Douro, Quinta do Cotto Grande Escolha, Touriga Nacional, Baga
(正) 2001 Douro/Quinta do Cotto Grande Escolha/Touriga Nacional, Tinta Roriz instead of Baga

5 出題されたワインとスピリッツ、リキュール

ワイン (写真右から)

- 「スラ・ヴィンヤーズ シュナン・プラン 2010年」(インド)
「ファン・ヒル モナストレル DOCフミーリャ 2010年」(スペイン)
「ヤルデン・ピノ・ノワール 2008年」(イスラエル)
「アルペール・モロー ボーヌ・エグロ・ブルミエ・クリュ 2005年」(フランス)

スピリッツ、リキュール (写真右から)

- 「ラ・トマト」(トマトのリキュール/日本)
「COMMANDARIA 2004」(白干にしたぶどうを使用して作られる酒精度強化ワイン/キプロス)
「アメル・ピコン」(甘苦味系リキュールで、独特のオレンジの風味がある/フランス)
「XAICA Liqueur fleur Ibiscus」(ハイビスカスのリキュール/メキシコ)
「ヴァナ・タリン」(ナチュラルホワイトラムに、オレンジ、レモンなどをブレンド/エストニア)
「マスネ・キルシュ」(キルシュのオー・ド・ヴィ/フランス)





ファイナル Final

3月29日、東京国際フォーラムにて、約4000人の観衆が見守る中での公開決勝が開催された。

壇上でファイナリストが発表された後、くじ引きで審査の順番を決定。

3名がメニューを見てワインの提案、スパークリングワイン供出とワインのデカンタージュを含むサービス、ワインリストの間違い探し、生産者当て、世界のワイン・スピリッツを対象にしたブラインド・テイस्टィングなどで能力を競う。

ファイナリスト発表

セミ・ファイナルに残った12名の選手、そして田崎真也氏、セルジュ・デュブス氏（1989年優勝者）らがステージに上がる。緊張感が会場を包んだ。デュブス氏がベリギー代表のアリストテイド・スピーズ氏、2010年ヨーロッパ最優秀ソムリエのバオ・パツソ氏（スイス）、2012年アメリカ大陸最優秀ソムリエのヴェロニク・リヴェストさん（カナダ）の3名のファイナリストの名を読み上げると、会場が歓声に包まれる。コンクール史上、女性がファイナリストに残るのは初めてのこと！



ファイナル・スタート

息つく暇もなく、決勝戦がスタート。ステージの幕が上がると、舞台上にはレストランのごくテーブルやバーカウンターのスタッフがしつらえられ、審査員でもある名誉ソムリエたちが厳かに着席していた。くじ引きの結果、スピーズ氏、リヴェストさん、パツソ氏の順番で審査がスタート。



2 料理とのマリアージュについて

二つ目の審査は、東京のガストロノミーのレストランで、2万円（7皿）のコースメニューにふさわしい5種のワインを提案するというもの。制限時間はメニューを見る時間1分、コメント時間6分。時間が短いためか、皆早口で次々とワインを提案する。特にパツソ氏はマシガンのように次々と早口にワイン名をあげていく。リ

ヴェストさんはスタートの2品はシャンパーニュで通し、最後の赤いベリーのデザートには再びシャンパーニュに戻り、今度はロゼ・シャンパーニュを提案。パツソ氏は日本酒のスパークリングタイプでスタートしたのがユニーク。スピーズ氏はマンサニージャでスタート、と各自の個性が際立つマリアージュの提案となった。

2 出題されたメニュー表

Tasting menu

Appetizer Consomme of wild mushrooms with poached quail egg
Marinated scallops "ceviche style" with cream of avocado topped with oscietre caviar
Carpaccio of lightly seared roe deer and Jerusalem artichokes with black truffle vinaigrette
Tempura of king crab and asparagus
Marinated and slow cooked veal shank with pumpkin puree and caramelized onions
Cheesecake of mature Roquefort with truffle honey and walnuts
Variation of fresh red berries - red currant sorbet, raspberry mousse and wild strawberry tart
Price 20,000 Yen.

you are at the gastronomic restaurant in Trilon in Tokyo
here is the menu that we have selected
we would like 5 vins to accompany this menu
with a maximum 2 white wines

1 3つのモエ・エ・シャンドンのサービス

一つ目の審査は、バーカウンターの3人のゲストに好みを尋ねて、シャンパーニュクローラーに用意された「モエ・エ・シャンドンのブラン・ヴィンテージ」2002年、2003年、1995年を選んでサービスするというもの。制限時間は5分。1人目のゲストは酸味とミネラル感のあるもの、2人目はリッチで芳醇

だ。果実味が豊かなもの、3人目はモカやキノコ、ヘーゼルナッツのような印象のあるもの、というオーダー。アイテムの選定や適切な順番でサービスすることはもちろんだが、ソムリエとしての優雅なサービスや、ゲストとのコミュニケーションといった日々の仕事力が問われる問い



セミファイナル Semi Final

オーストラリア代表フランク・モロー氏、カナダ代表のヴェロニク・リヴェストさん、スイス代表のパオロ・パッツォ氏、フランス代表のダヴィッド・ピロー氏ら、12名がセミ・ファイナルに進出。筆記試験のほかブライント・テイステイング、実技試験、質疑応答、さらには選択した言語によるコミュニケーション能力の披露や、サービス全体を通しての立ち居振る舞いなどを総合的に判断し、決勝には3名が駒を進める。

筆記試験

時間は約30分。栽培学、ブドウ品種、醸造技術、ブドウ畑、ワイン・スピリッツおよび世界中の飲料についてなど、試験内容は多岐にわたる。パッツォ氏をはじめ多くの選手が最後まで苦戦していた。



実技審査

午後は2グループに分けられ、テイステイングとサービス審査が別々の会場で行われた。言語は英語かフランス語のどちらかの外国語を選択する。

テイステイング

制限時間は10分。課題は赤ワイン2種類、スピリッツ3種類。正解は1「ナバ・セラズジファンデル 2010年」(アメリカ/カリフォルニア州ナバ・ヴァレー)と、2「シャトー・ド・トワール 2007年」(フランス/コート・デュ・ローヌ地方)。スピリッツは1「Sochu Chinois」、2「Turkish Raki」、3「Armagnac XO Superieur Chabot」。1の赤はジゴンドス、アルゼンチンのマルベック、2の赤はバレイレスコ、リオハといった回答などがあった。産地と品種を当てることも重要だが、そのワインに対する表現力も試される。



料理とのハーモニー

【ウナギの蒲焼きとワインの相性】ウナギの蒲焼きに合わせて、二つのワインのうち一つを選んで答えるというもの。制限時間は5分。出題されたワインは「クラウディ・ベイビノ・ノール 2011年」(ニュージーランド/マールボロ)、「カスティヨ・デ・モリーナ カルメネル・レセルヴァ 2010年」(チリ/マウレ・ヴァレー)。東京大会を象徴するような課題であった。



サービス実技

「モエ・エ・シャンドンの新ヴィンテージをプレゼンテーションしなさい」という課題で制限時間は2分。シャンパーニュクーラーの中に2002年ヴィンテージのモエが4本入っていたが、新ヴィンテージは2004年。しかし2002年をサービスしてしまう選手が多く、その対応能力が問われる審査だった。



サービス実技

テーブルの10人のゲストに「ワインセラーにあるニーポートの赤ワインをデカンタージュして、サービスしなさい」という課題で制限時間は6分。時間内にデカンタージュとサービスをきちんとこなせるかを問う審査。各国のトップに立つ代表ですら、緊張から制限時間を超過するケースが見られた。



「モエ・エ・シャンドン」シルバートロフィー返還式

「モエ・エ・シャンドン」は1989年から国際ソムリエ協会(A.S.I.)と、世界最優秀ソムリエコンクールのパートナーとしてコンクールを支援している。大会前日の2013年3月26日、モエ・エ・シャンドンとA.S.I.によるプレスカンファレンスが開催された。A.S.I.会長田崎真也氏より挨拶があり、また、A.S.I.副会長、ヨーロッパ大陸担当、A.S.I.技術委員長のセルジュ・デュブス氏よりコンクールの概要説明があった。その後、2010年世界最優秀ソムリエのジェラルド・パッセ氏より、モエ・エ・シャンドンへ歴代の優勝者の名前が刻まれている「モエ・エ・シャンドン シルバートロフィー」が返還された。「3年間、このトロフィーのおかげで世界中を回ることができ、素晴らしい時間を過ごせました」とパッセ氏。「我々は伝統と歴史を背負い、クオリティーの高さを追求しておりますが、ゲストにそのスタイルを説明してくれる人がいないと伝わらなで、世界中のソムリエに心からお礼を申し上げたい」とモエ・エ・シャンドン醸造最高責任者ブノワ・ゴエズ氏。



トップレベルの熱き戦い

去る2013年3月27日から29日、A.S.I.(国際ソムリエ協会)主催による「第14回A.S.I.世界最優秀ソムリエコンクール東京大会」が開催された。このコンクールは各国を代表するソムリエたちが3年に1度、世界一を目指して挑む、「ソムリエのオリンピック」だ。東京大会は、田崎真也氏がヨーロッパ圏以外から初の世界最優秀ソムリエに輝いた1995年以来、実に18年ぶり2回目。今回、その田崎氏は現

在A.S.I.会長として陣頭指揮を執った。26日に行われたオープニングカンファレンスで田崎氏はこの大会への思いをこら語った。「個人的なことですが、優勝した時の会場がこのグラントプリンスホテル高輪(旧高輪プリンスホテル)でした。また今回の東京大会の開催は、5年前、小飼一至前A.S.I.会長の命定しました。明日は小飼前会長の命日でもあります。その意思を引き継

いで成功させたいと思っています」。世界50カ国53名が挑んだ第14回A.S.I.世界最優秀ソムリエコンクール。準決勝には女性3名を含む12人が選ばれ、そのうち3人が決勝へ進出した。3日間におよぶ大会の結果、見事優勝したのは2010年ヨーロッパ最優秀ソムリエのパオロ・パッツォ氏(スイス)だ。パッツォ氏は00年から3大会連続2位につけ、不屈の精神で挑んだ4度目の大会で世界最優秀ソムリ

エの座を掴んだ。準優勝は12年アメリカ大陸最優秀ソムリエのヴェロニク・リヴェストさん(カナダ)で、女性初のフアリナリストとなった。第3位はアリスティード・スピーズ氏(ベルギー)で、前大会の予選落ちから一気に駆け上った。また今回初めて4位から30位までが公表され、日本代表の森寛氏は14位の成績を収めた。パッツォ氏のサービス実技は、的確でスピーディー。決勝のデカンタージュ

で、唯一2時間内にサービスを完了し、それが明暗を分けたような結果となった。おそらく2位のリヴェストさんとの差は僅差であったと思われる。「今回初めて歴代の優勝者が一堂に会し、彼らとともに新チャンピオンを迎えることができました。すべてのスタッフ、スポンサー、そしてすべての選手に感謝をしたい」と田崎氏。厳しい試験に挑戦した選手たちへのエールで3日間の戦いは幕を閉じた。

第14回
A.S.I.
世界最優秀
ソムリエ
コンクール



栄冠は 不屈の精神

スイス

パオロ・ バッツ氏に

厳しい試験を突破して

世界のソムリエの

頂点に立ったパオロ・バッツ氏。

ここまでの道のりは長く、

13年という長い年月の間挑戦し続けてきた。

ここでは優勝したパオロ・バッツ氏を筆頭に

コンクールの準決勝、決勝の様子をレポートする。



text by Chiyoko IJIMA
photographs by Kentaro TAKIOKA



(写真左から) 田崎真也 A.S.I. 会長、[モエ・エ・シャンドン] 醸造最高責任者 ブノワ・ゴエズ氏。第14回 A.S.I. 世界最優秀ソムリエコンクール優勝者 パオロ・バッツ氏