

ワインと食と S a k e と

# ヴィノテーク

2014.1  
No.410

包容力のある  
スイートワイン



9784907172121



1929402010006

ISBN978-4-907172-12-1  
C9402 ¥1000E





葉山考太郎のワイン漫筆 番外編

# ソムリエ世界一の本音

— Paolo Basso —

2013年度世界最優秀ソムリエ・コンクールの優勝は、スイス代表のパオロ・パッツさん、47歳だ。昨年10月に来日した際にインタビューする機会があり、コンクールに対する本音をタップリ聞いた。

## 超高速サーヴィングの理由

パッツさんは、過去、3回のコンクールに出場し、優勝候補といわれながらもいずれも2位。「シルヴァー・コレクター（銀メダル収集家）」の汚名をそそぐべく、「世界大会は、今回を最後にしよう。今回は勝つ」と自分にプレッシャーをかけたそう。悲壮な思いでコンクールに臨んだパッツさんに、ジャブ代わりの最初の質問が、「いつ、優勝すると確信したか？」

「準々決勝、準決勝を見てくれていた友人が、『とてもよかった』と言ったし、自分自身、今回は、かなりいい感触をもった。でも、十分じゃなかった。決勝の審査結果発表で、タサキさんが私の名前を呼んだ時に、初めて自分の勝利を確信した」

これを聞いて、私は「えっ、ウソだろ。初日で、『今回はイケる』と思ったんじゃないの？ 謙虚にもほどがあるよね」と思った。パッツさんは猫を千匹かぶってるんじゃないか？ 猫の皮をじわじわと剥がそうと思った。

今回のインタビューで一番聞きたかったのは、サービス実技審査の時間に関して。コンクールで観衆が最も注目するのがサービス実技。例えば、準々決勝では、3分以内に、アルザス・グラン・クリュ 2008 をデカンタージュしてふたりの模擬客にサーヴィングする。決勝では、8人の

模擬客にシャトー・ラ・ガッフリエール1985をデカンティングの後、サーヴする。これを6分以内でこなさなきゃならない。多くの選手が時間切れで苦しむ中、パッツさんは、コマ落としの画像を見るように、セカセカ&テキパキと作業を進めた。53選手中、最高速だったろうが、速すぎて機械的で、余裕がない。対照的に、2位になったカナダ代表の女性、ヴェロニクさんは、時間は切れたものの、終始、「大阪のお好み焼き屋のオバチャン」以上に、にこやかな笑顔で愛想を振りまき、模擬客だけでなく3000人の観衆も魅了した。私がレストランの客なら、パッツさんではなく、ヴェロニクさんにサーヴィングしてもらいたいと思った。会場の人たちも、同じように考えている人が多かったようだ。「速度 vs 接客態度」に関し、パッツさんは、どう考えているのか？

パッツさんの答えに応じて、第2弾、第3弾の意地悪質問を考えていた。「サービス実技では、時間のマネジメントが非常に重要だ。これがすべてとあってよい。例えば、土曜日の夜8時、10組の客が同じタイミングで来店して、店のテーブルが全部埋まったりする。ひとつのテーブルに3分かかると、最後のテーブルの客を27分も待たせることになる。客は不満を爆発させるだろう。サーヴィングで、速すぎることはない。ヴェロニクさんの方式は、フレンドリーだ。レストランでは、最初の客は非常にハッピーだろうが、待たされる2番目、3番目のテーブルはイライラするだろ？」と言い、ニヤリと笑って、私の顔を見た。私は、「そっかあ、そういうことか……。それが理由で、超高速でサーヴィングしたのか。全然気がつかなかった」とパッツさんの回答に納得した。納得したのはイイが、あま

りに回答が予想外で、第2弾、第3弾の意地悪質問はすべて空振りで使えない。しかも、私がコテンパンに納得させられたので、私には、「これでインタビュー終了だあ」なのだが、インタビュー開始20分で終わるわけにはいかず、ここから「苦難の質問探し」を始めた。

## コンクールを振り返り

まずは、初日のハブニングについて。昨年5月号の本コラムでも書いたが、初日の準々決勝でアクシデントがあった。午前の最初の課題、試飲でのこと。地下の大ホールに57のテーブルが並び、53選手が着席していた。各選手の前に、ホテルのスタッフが赤ワインと白ワインの入ったグラスを1脚ずつ並べていく。100人近くいるのに、グラスが触れる音と、ジャーナリストのカメラのシャッター音しかなかった。細い絹糸にシャンパーニュのマグナムボトルをぶら下げたようなものすごい緊張感だ。この緊張感が伝染したのが、スタッフがパッツさんのテーブルに赤ワインをこぼしてしまった（赤ワインがグラスからこぼれ、空を飛ぶ瞬間を私が偶然、撮影していた。ピュリツァー賞がとれそうなほど、奇跡的なタイミングの写真を見せたところ、パッツさんがニヤリと笑った）。テーブル・クロスの3分の1が真っ赤に染まる。パッツさんは全く顔色を変えず、一番後ろの空席から新しいテーブル・クロスを持ってきて、審査員と一緒にクロスを取り換え、何事もなかったように着席した。この間、20秒。「ヘー、スゴいなあ」と思いつつ、「準々決勝のヨーイドンで、いきなりケチがついたよね。パッツさんは、優勝の最有力候補といわれたのに、ちょっと可哀想だ

よな」と同情を禁じ得なかった。その時、どんな気持ちだったか、聞いてみたら、意外な答えが返ってきた。

「ホテルのスタッフがグラスを配りにきた時、少しフラフラしていると思った。だから、こぼすんじゃないかと予想してたよ。で、赤ワインをテーブルにこぼされた時は、『全53人の中で、私にだけ赤ワインをこぼした。私はバックスから選ばれたのだ』と思ったね。とてもよい兆候だと感じたよ。神が降りてきて、私を祝福してくれたんだとね。この出来事と、日ごろからモチベーションを保つトレーニングをしてきたおかげで、ものすごくリラックスできた。いや、リラックスしすぎだったかもしれないね。準決勝、決勝でも全くエネルギーを失わなかったもの。これまでのコンクールでは、初日で力を使い果たし、疲れたからね。今回は、3日間を通じて、非常にピースフルだったよ。普通は、よくないことがあった場合、『よくないこと』と認識しつつ、それをイイ方向にもっていこうと、無理やりプラス思考をするのだけれど、パッソさんの場合、本当に、『バックスから選ばれた』と思っているように見えた。このあたりの思考回路が、通常の選手と決定的に違うと感じた。

## 無人島にはヴィン・サントを

次の質問は、「決勝では、いろいろな課題があったが、最も難しい課題と、最も簡単な課題を挙げしてほしい」  
「最難関は、ワインリストの間違い探しだね。今は、世界中でいろんなワインを造っている。私のレストランでは、多数のワインを扱っているが、生産国はフランス、イタリア、スイスだけだ。ヴェトナム、ブラジル、インドのような新興国の物はそろえていない。課題としては、『間違い探し』は必ず出題されるので予想可能だが、世界中のワインを全部覚えるのはものすごく大変だ。今回の決勝の「ワインリスト間違い探し」では、リストに白4種類、赤6種類のワインが載っていて、すべてに間違いがある。例えば、タイのモンスーン・ヴァレーで造る赤ワインのセバージュを、カベルネ・ソーヴィニオンではなく、シラーズに訂正するとか、中国のグレース・ヴィンヤードのボルドー・ブレンドの産地が「上海」ではなく、「陝西」にするなど、超マニアック。私にはひとつも分からなかった。  
「一番簡単だったのは、サーヴィス実技だよ。サーヴィングは、やることが決まっていて、実にオートマチックだ。タイム・マネジメントにさえ気

をつければイイんだから。ひとつのテーブルだけにサーヴィングすればいいし、6分も時間がある。実際のレストランでは、何組にも同時にワインを提供するので、戦争状態だよ」（これが一番難しいと思っていたので、ものすごく意外……）。

ではと、サーヴィス実技での「罨」について質問した。毎回、サーヴィス実技には、巧みな罨が仕込んである。今回の状況は、「24時間前に、シャトー・ラ・ガッフリエール1985の注文を受けた。ワインは2本、立てた状態で準備してある」で、これをデカンターージュしてサーヴィングする。罨は、ボトルを確認してもらうため、ホストに見せたところ、ホストがカラオケ・マイクみたいにボトルを取り上げ、「確かにこれだ」とソムリエに返す時に、ボトルを巧妙に振ること。せっかく落としたり舞ったので、別のボトルと交換してコルクを抜くのが正解。この罨に気がついたのは、ヴェロニクさんだけだった。「あの罨には、全く気がつかなかったよ（残念さは微塵もなく、『気がつかなかったんだけど、何か?』とフツの顔付き）。シェーカーみたいに振らない限り、分からないね（でも、ヴェロニクさんは気がついたんすけど）。2本あったので、何か罨があると確信した。でも、同じヴィンテージだし、状態も同じだ。どんな罨が考えると、時間を浪費する。私は、タイム・マネジメントの観点で、考えないことにしたんだ（なるほど、なるべく短い時間でサーヴィングすることが最優先という訳だ。しかも、成功しているのがスゴい）」

日本で世界大会をする場合、日本のワインや酒が出題される可能性が高い。パッソさんも「試験直前対策」として、日本のワインをたくさん飲んだに違いない。日本のワインの印象を聞いてみた。「スイスに日本のワインは多くないので、大会の2日前に来日し、東京にいるフランス人の友人に試飲させてもらった。第一印象は、テクニカルにアプローチしたワインで、非常にクリアな造りだと思った。日本では、いろんな品種を造っているが、カベルネやメルロ、シラーのようなフルボディ系より、ピノ・ノワール、ミュスカ、マスカット・ベリーAのような軽いタイプの物がよいと思ったね。最も印象に残ったのは、登美の丘ワイナリーのワインで、今でもよく覚えているよ」

ブラインドでNZの赤を試飲し、「モダンで質が高い。葡萄も成熟している。でも建築中のビルのように、形はあるが完成していない」とコメント。



世界一になった今、何をしたいかを聞いた。「(何の躊躇もなく) 本を書きたいね (と言いつつ)」。ワイン愛好家を対象に、私の知識、経験、ワインのサーヴィングなど、すべてを書きたい。「私にとって、ワインとは何か」まで、しっかりと書くので、かなり分厚い本になると思う（『源氏物語』より厚そう）」

最後に毎度お決まりの質問。これから無人島に流される。食べ物は何でもあるが、ワインは1種類だけ好きな本数を持っていける。さて、何をを選ぶか? 「(しばらく、楽しそうな顔で考えに沈んだあと) イゾレ・エ・オレーナが造るヴィン・サント・デル・キアンティ・クラッシコかな (いろんな人に『無人島ワイン』を聞いたが、ヴィン・サントは初めて)。フレッシュ感があって複雑だし、甘みのバランスもいい。怒った時や情緒不安定の時は、甘いものを摂取すると落ち着くしね」

いろいろ話を聞くと、「ワインと食べ物のマッチングは、両方の格を合わせることが重要」「レストランでのワインの仕入れをギャンブルにはならない」「客にワインを選ぶ場合、コスト・パフォーマンスを最重要視する」など、非常に堅実なパッソさん。大阪人の雰囲気があり、ソムリエ世界一をきっかけに大変身しそうだ。

〈Kotaro HAYAMA〉

