

特集 活性化するカレー市場担う
スパイス使いの**名手たち**



安川哲二の今月一品 銀座神谷の十二ヶ月

友田晶子の気になるワイン

世界の女性ワインプロフェッショナルが選んだ日本ワインとは？

こちらは日本酒ではなく日本ワインのお話。フランス、ブルゴーニュ、ボルドーで開催されている「フェミニナリーズ・世界ワインコンクール」は、女性ソムリエや女性醸造家、女性ワインジャーナリストなど女性のワインプロフェッショナルが審査する画期的なコンクールで、4月6日に審査会が行われた今年の世界から約1500銘柄のワインが出品され、ヨーロッパを中心に約800名の審査員がワインのメッカ、ボースのバレ・ド・コングレに集結した。私は昨年より日本広報大使を務め、第11回目となる今年、アジア人初の名誉会長を仰せつかり、日本人の女性ワインプロフェッショナルとして11名招聘した。さらに、今年初の日本ワイン出品のお手伝いをさせていただいたのだが、うれしさに12社30銘柄がコンクールにチャレンジしてくださり、そのうち7社10銘柄が見事入賞を果たした。

ちなみに審査はかなり厳正で、隣り合う審査員には全く違うワインが出され、話し合いは禁止。39項目の審査項目のチェックとともにコメ

ちなみに審査はかなり厳正で、隣り合う審査員には全く違うワインが出され、話し合いは禁止。39項目の審査項目のチェックとともにコメ

ちなみに審査はかなり厳正で、隣り合う審査員には全く違うワインが出され、話し合いは禁止。39項目の審査項目のチェックとともにコメ

ントを記入し、20点満点で評価する。かなりの集中力があるのでテイasting能力をきちんと身に付けておかないと審査が難しい。

午前の部と午後の部に分かれ、ランチタイムや終了後のアペリティフタイムは世界のワインプロたちとの交流がなんとも楽しみ。ブルゴーニュの郷土料理のビュッフェを囲みおしゃべりの勢いがすごい。そう、そこはなんてつたって女性！ここで、日本ワインを審査したという人たちを探し出し（だれがどのワインを審査しているかわからない）、感想を聞いた。「スパークリングが思いのほか素晴らしく驚いた」「聞いたことのない品種だったけどバランスがよかった」「タンニン少なめの赤ワインはとても優しい味わい」など、おもわず日本人として誇らしくなるようなコメントをあれこれ頂戴した。その後のアペロのブルゴーニュ・クレマンがおいしかったこと……。

さて、ここで入賞したワインを紹介しておこう。

銀賞 金賞

シャトーブリヤン 白 2014 / サドヤ



月山ワインソレイユバンヤマ・ソーヴェイニ 2014 / 月山ワインやまぶどう研究所



等々力 甲州 2015 / 株式会社 シャトトレゼ
ベルフォーレワイナリー 勝沼ワイナリー



TOMOEスカット・ベリーA 木津田ヴィンヤード 2015 / 広島三次ワイナリー



シルバー 赤沢メルロー 2014 / エーデルワイン



ハギースパーク重畳 (白スパークリング) 2016 / 大和葡萄酒



吉祥ブランド・ブラン (白スパークリング) / 楠わいなり



銅賞

甲州醸しスモーク 2015 / サドヤ



TOMOE シャルドネ 新月 2015 / 広島三次ワイナリー



五月長根葡萄園 白 2015 / エーデルワイン



いかがだろう。日ごろ、オンラインで読んでいる銘柄もあるかもしれないし、もしかしたらご近所のワイナリーかもしれない（そういうことがあるのが日本ワインのいいところ）。フェミニナリーズ・世界ワインコンクールで選ばれたワインの魅力は世界の女性ワインプロが認めたという点。ワインをはじめとしたグルメトレンドはやっぱり女性がけん引しているということをお忘れてはならない。世界初の女性によるワールドワインコンクールで選ばれた日本ワイン、この機会に新たに注目してみたい。来年はパリ大会。さらにスケールアップして開催の予定だ。