

ワイン王国

THE WINE KINGDOM

2017 July No.99

シャンパーニュの 魅力をキャッチアップ!



旬感レストラン
グランドオープン!

「銀座レカン」

現地取材

自然と技術が生む

南アフリカワイン

ロングパートナー

日本リカー  プルゴージュ
ルイ・ジャド

第11回
世界ワイン
コンクール
2017

text by Akiko TOMODA

フェミニナリーズ

Report



主宰のディディエ・マルタン氏（前列右）と日本人審査員。前列左が友田晶子さん。ソムリエ歴30年のキャリアで、ワインのみならず日本酒や焼酎など幅広い飲料を取り扱う。一般社団法人「日本のSAKEとWINEを愛する女性の会」代表理事

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？

今年4月にフランス、ボヌで開催された女性審査員によるワインコンペティション「フェミニナリーズ・世界ワインコンクール」。ワイン選びにおいて主導権を握ることが多い女性だけで審査を行うとあって、注目が集まっている。同コンクールの日本広報大使であり、2017年度の名誉会長、トータル飲料コンサルタントの友田晶子さんがコンクールの模様をレポートする。

ワインのメッカ、フランスはブルゴーニュ地方、ボヌで開催される「フェミニナリーズ・世界ワインコンクール」。審査員がソムリエや醸造家、ワインジャーナリストなど、女性のプロフェッショナルであることと、入賞を果たしたワインは当然ながら女性の支持を集め、売り上げを伸ばしている。注目が集まっている。



広々とした会場「ボヌ・パレ・ド・コングレ」に世界からワインのプロフェッショナルが集まった

主宰のディディエ・マルタン氏（男性！）は三十数年にわたりブルゴーニュ・ワイン専門のワインコンクールを開催してきた、コンクール運営のプロフェッショナル。ワイン市場を観察する立場から、ワインショップでもレストランでも、ワインをセレクトする場面では往々にして女性の意見が優先されることに着目し、女性だけが審査するワインコンクールを2007年に創立した。コンクールが乱立するフランスだが、今では信頼性の高いものとして認識されており、世界初の「女性によるワインコンクール」として一目置かれる存在となっている。

11回目を迎える今年4月6日に審査会が行われた。昨年の20パーセント増となる約4500アイテムが世界各国から出品され、23カ国、約850人の女性審査員がボヌの国際展示場「パレ・ド・コングレ」に集結した。

審査は厳正に行われる。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。午前の部と午後の部トータ

ルで二人70〜90アイテムほどをブライント・テイステイングする。審査方法は39項目をチェックし20点満点で評価、コメントを残す。素早い判断力とかなりの集中力を要するため、テイステイングキャリアがないと審査は少々難しい。また訓練されたスタッフによるワイン提供は素晴らしくオーガナイズされ、審査はとてもスムーズに行われる。

世界の女性が支持した 日本ワイン

私は2016年より日本広報大使を務め、今年アジア人初の名誉会長となった。日本人女性のプロフェッショナルを審査員として口人を引率、さらに、今回初となる日本ワインを出品する手伝いをした。出品したのは12社30銘柄、うち7社10銘柄が見事入賞を果たした。

今回、入賞した日本ワインは下記の通り。日ごろよく飲むという銘柄かもしれないし、もしかしたらご近所のワイナリーかもしれない



日本人審査員チームは、審査開始前にマルタン氏とともにバックヤードツアーに参加した。準備万端整った審査の裏側を巡るのも楽しみの一つ

い（そういうことがあるのが日本ワインの良きところ）。知らなかったなら今すぐチェックだ。これらは、世界初の女性による国際的ワインコンクールで選ばれた日本ワインなのである。フランスではフェミニナリーズ入賞メダルを付けたら売り上げが数倍に伸びたというワインもあるというから、グルメトレンドの牽引役は女性、というのは日本だけではないようだ。

緊張から解き放たれ 審査以外の楽しみも満載

ランチタイムや、審査終了後のアペロタイムでは世界のプロフェッショナルたちと交流するのが何となくも楽しみ。色とりどりの魅惑的なブルゴーニュ郷土料理と、山のように種類の多いチーズやデザートビュッフェを囲み、おしゃべりの勢いがすごい。そう、そこは何てって女性！

このにぎやかなランチタイム中に、多くの審査員に声をかけ、日本ワインを審査した（審査時に産地だけわかる）という人たちが探し出し感想を聞いた。

「初めて体験する品種だったけれど、果実味と酸のバランスがとても良かった」「タン

ワイン資格を持つ 女性であれば参加が可能

この審査を体験したいという人は、ワインに関する資格を持っていれば参加が可能だ。審査前日には説明会として日本語に翻訳した審査項目をもとに軽いハーサルを行うので、フランス語がわからない人でも安心して参加できる。また、説明会の前には日本人向けに通訳付きのワイナリーやチーズ工房見学ツアーなどのイベントもたっぷり用意されているし、緊張の審査会終了後にはリラクゼーションとしてボヌの町へ繰り出し、地元でしか飲めないワインと料理を楽しむ特典もある。

この機会にフェミニナリーズ・世界ワインコンクールの存在を知っていただき、入賞の日本ワインに注目してほしい。また、審査員体験もワインのプロフェッショナルとしてキャリアアップできる場だということも付け加えておく。

なお、来年からは会場をパリに移し、さ

「入賞した日本ワイン」



金賞

●シャトーブリヤン白2014年
生産者：サドヤ



●月山ワインソレイユルパン
ヤマ・ソーヴィニヨン2014年
生産者：月山ワイナリー



●等々力甲州2015年
生産者：シャトールゼベルフォーレワイナリー
生産者：勝沼ワイナリー



●TOMOE マスカット・ベリーA
木津田ワイナリー2015年
生産者：広島三次ワイナリー



●シルバー 赤沢メルロー2014年
生産者：エーデルワイン



●ハギスバーク 重登
（白スパークリング）2016年
生産者：大和葡萄酒



銀賞

●吉祥ブランド・ブラン
（白スパークリング）2014年
生産者：楠わいなり



銅賞

●甲州醸しスモーク2015年
生産者：サドヤ



●TOMOE シャルドネ新月2015年
生産者：広島三次ワイナリー



●五月長根葡萄園白2015年
生産者：エーデルワイン



●Ginza wine bottle