

平成20年度 「日本 対 欧州 対 米国 の実力如何」報告

世話役 江藤 聡明

12月4日、師走の多忙な中、今回の定員16名、満員御礼にて開催されました。
会場は、神田のヴィラドゥーエで、昨年度の第1回、第2回を開催したワイヴィラージュの姉妹店に当たります。

レストランのソムリエ（金成さん）に進行をお願いし、無名会のワイン同好会による日v s 欧 v s 米の味比較を行いました（勿論、非専門的、好き勝手な判断です）。

軽い赤ワインと重い赤ワインの2部門でチェックしたその結果は、

【軽い赤】

カリフォルニア；Au Bon Climat 2006 Pinot Noir （5票）

日本；志賀高原 Domaine Sogga Merlot Private Reserve 1er 2006 （4票）

イタリア；Nebbiolo D'Alba 2006 Vatep Bordone Dyana （7票）

【重い赤】

カリフォルニア；Lydenhurst Cabernet Sauvignon 2005 （2票）

日本；丸藤酒造 ルバイヤート プティヴェルド 2006 （3票）

フランス；Pavillon Rouge de Chateau Margaux 2004 （11票）

【総合成績】

1位 欧州

同点2位 日本、米国

ということで、イタリア+フランスによる欧州組の圧勝でした。

欧州ワインのセレクトをしたのは田中成志先生でしたが、軽い赤部門を比較的低額のイタリアン（品種；ネッピオーロ）で何とかトップでクリアし、予算を重いワインにつぎ込み、ここで完勝、戦略通りの結果だったようです。良いものは美味いから良いと言われているのだ・・・ということでしょうか。非の打ち所のないワインでした。

日本が健闘したのか、カリフォルニアが不調だったのか・・・、因みにカリフォルニアのセレクトは江藤、日本のセレクトはソムリエの金成さんでした。

① 今回の日本のワインについて

特筆すべきは、最初の乾杯に使用した白ワインで、16名中15名が日本のワインではないと回答、1名（峯先生）のみが日本と回答。実は、“奥出雲ワイン シャルドネ 2006”！。洗練されたバランスの良い味で、一同感嘆。

しかし、赤ワインになるとまだまだ欧州に対抗するのは難しいというのが正直な所でしょう。今回、カリフォルニアと同点というのは大健闘と言えると思われます。また、最後に出ました山形のタケダワイナリー「シャトータケダ2005」（カベルネソービニオン+メルロー）も値段はかなりしたのですが、同じブドウ品種のカリフォルニアとの比較では、やや辛い状況が有りました。

今回だけの結論として、日本は意外に“白ワイン”が行ける！・・・ということで、まとめさせていただきます。

② 国当てクイズ正解者

3択で全部正解者が、石塚、香原、田中、江藤の4名でした。

賞品はありませんが、今回の紅一点、初参加今年合格者の上田さんを囲んで撮った写真を掲載させて頂きました。

次回のワイン会は、多く方のご意見で“日本酒の会”ということになりそうです。

融通の利くワイン同好会ということで、1月にその様な機会を設けることができればと考えております。レストランも開催可能ということでした。

