

ロベルト・ベツリーニに訊く

2004年10月22日 於：社団法人日本ソムリエ協会 文責：穴田久雄

イタリアソムリエ協会日本支部責任者のベツリーニ氏が当協会事務局を訪問。彼を囲んで、浅田名誉会長、小笠原副会長をはじめとする本部役員がイタリアワインの新しい動きについて伺った。

Q:DOCGの決め方が、非常に難しく感じますが？

A:畑があるからと言って、即DOCGに申請することはできません。1992年の新しい規制でDOCGになるためにはDOCであることが条件になります。手順は2つで、まずイタリア政府に認めてもらう前に、COMMISSIONE DELLE DENOMINAZIONI DI ORIGINE コミッショナルド・スタート・イタリアの政府機関である委員会が承認し、その後、申請したものを政府が決定します。官報では2004年9月13日DOCGが30、さらに30日付けでひとつ増え、31(ROERO DOCG E ROERO ARNEIS DOCG/ピエモンテ)になりました。DOCGは、今後も増えていくことと思います。

Q:日本では著名な醸造家のワインやワインコンクールで優勝したワインなどが高く売れる傾向があります。イタリアではそのようなワインを求める顧客に対してどのように対応していますか？

A:醸造家が語る部分にどうしても流されてしまいがちですが、イタリアのソムリエとしては、イタリアの各地域をよく勉強していくことを心がけています。というのも地域を勉強することによって、そこで生産されるワインが理解できますし、各ワイナリーのコンセプト、哲学を学び、ひとつひとつ体験しながら、自分の中にデータを蓄積していくことが大切だと思います。これはソムリエがしなければならないことであり、それ

をお客さまに情報として伝える。実際に飲んでみるとガイドブックとの違いが多々あるので、自分の舌、経験、知識を頼りに進むしかありません。

Q:ヴィーノ・ダ・ターヴォラの中には高価なものがありますが、何故ですか？

A:一例ですが、サッシカイヤの場合は、法律で決められたぶどうとは違う品種を使ってつくられたのですが、実際にでき上がったワインが非常においしいということで話題になり、非常に多くの需要が出たために少しずつ値段が上がったという経緯があります。またヴィン・サントに関しても、以前はヴィーノ・ダ・ターヴォラとして市場に出すしかなく、ヴィーノ・ダ・ターヴォラが100ユーロで販売されるというのは、非常に理解することが難しかったのですが、1992年の法律改訂があり、DOCになりました。

Q:ヴィーノ・ダ・ターヴォラのヴィンテージ表示ですが？

A:ヴィーノ・ダ・ターヴォラは産地名が入っていなければ、ヴィンテージを入れてはいけません。産地が記載されていれば、ヴィンテージの記載は可能です。

Q:IGTは何年前から使用され始めましたか？

A:1992年からです。IGTにも高価なものがあります。それは徐々に改正されていくでしょう。DOSは1992年の法律改正で消滅しています。

Q:1983年にイタリアソムリエ協会でもソムリエ資格を取得なさったとのことですが、

イタリアにおけるソムリエ資格、またその資格定義とは？

A:イタリアソムリエ協会認定のソムリエになるためには、協会が開催しているコースがあり、そのコースは3つのレベルに分かれ、トータルで45レッスンを受講します。3レベル終了後に試験があり、筆記試験、2種類のテイスティング、1種類の料理とワインの相性についての試験、サービス実技の試験、最後に面談の口頭試問があり、これらをパスした者がソムリエになれます。また、この試験の後、1年間レストラン業務を就いていた者に対しては、協会側に勤務先等のすべての書類を提出することによって、Sommelier professionist(ソムリエプロフェッショニスタ)として認定を受けることができます。ソムリエ協会の一般会員のみの人たちをソムリエとは言いません。その他、今コースを受けている、将来ソムリエになるであろうというアスピランテ・ソムリエの段階があります。

Q:例えば医者でもソムリエ資格が取れますか？

A:取れます。16歳以上であれば誰でもコースを受けることができます。

Q:45コースを取得するための期間は？

A:3レベル/45レッスンを受講するためには、約18カ月から24カ月間トータルでかかるかと思います。1週間に2回のレッスンになります。

Q:講義はイタリア語ですか？

A:イタリア語だけです。