

## コーヒーブレイク



# ワインの資格とゆかいな仲間達

会員 緒方 義行 (47期)

数年前までは、それこそ、「オレたちが、ワインでございますって面かよ」(今秋公開中の映画「サイドウエイズ」\*の中のセリフ)と思っていた。その私がワインについて書くように命じられるとは。なにしろワインについて造詣の深い諸先生方も多い業界。私などが何を語れるはずもない。ここは飽くまで体験談として読み流していただきたい。

〇〇カードの会員向け雑誌の勧誘文句に誘われて超のつく初心者向けの体験講座に行ったのがきっかけ。赤ワインと白ワインがあることぐらい見たら分かるけれど、ブドウにも色々な品種があって、気候、地形、土壌の違いで様々なワインになることを初めて知った。しかも、それぞれがそれぞれに実にウマイ。ボトルの形が「ボルドーはいかり肩。ブルゴーニュはなで肩」なんて話を聞いたぐらいで感心してしまい、気付いたら初級ワイン教室に通っていた。

ワイン教室に通ううちにワイン好きの仲間ができたのだが、ワイン好きは互いに仲間をよりワイン好きにしようとする。オレがこんなにハマっているのだから、おまえもハマれと。その結果、いつの間にやら、ワインの資格試験を受けようということに。

試験と聞いては、まさか合格率〇%の司法試験を突破したはずの弁護士が落ちるわけにはゆかない。あわてて勉強して取った初級資格がイギリスの教育団体が認定する INTERMEDIATE CERTIFICATE。ところが仲間達は、その後も足を洗わせてくれない。続けて INTERNATIONAL HIGHER CERTIFICATE という中級資格まで取るはめに。

しかし、ワイン仲間達はこれを取ってもまだ納得しない。次は(社)日本ソムリエ協会の認定資格を取るんだ

と。飲食業・酒類販売業に従事していない我々が取る資格はワイン・エキスパート。サービス実技の試験はないが、問われる知識の程度はソムリエ資格と同じ。さすがに司法試験とは比べられないが、勉強しなければ記憶が追いつかない。利き酒では品種や産地を当てなければならぬから、色々なワインを普段から飲まなければならない。必然的にハマるようにできているのである。

そうして、仲間達は、これに合格した後も、自らまたお互いをハマらせようと想いを巡らせ続けている。

50年以上も前のフランスワインを飲んでみたり。イタリア各州のワインと料理を合わせる会なんて、20回やらないと終わらない。カリフォルニア・ワインの会では、日本に輸入されていないはずのワインが登場。お寿司とワインの会、中華とワインの会など、様々な趣向を凝らした企画もやってくる。

垂直の会、水平の会というものもあるが、なにも飛んだり跳ねたりするわけではない。年代の違う同じ銘柄のワインを飲み比べたり、収穫年の同じワインを飲み比べたりするのである。

天ぷらとワインを合わせて、これがなかなかいけるものだとか膝を打ったりもした。うなぎでも、焼き鳥でも、ワインを想像する。

次はどこに向かうのか分からないが、ハマり過ぎないよう、最近では、「イケメンがワインに詳しくても面白くないだろ?」(冒頭紹介の映画の中のセリフ)と言ったりもしてみる。これには何故か誰も聞く耳を持ってくれないが。



ワイン仲間と訪ねたカリフォルニアのワイナリー“Darioush”

\*「サイドウエイズ」2009年・日本/チェリン・グラック監督、20世紀フォックス映画&フジテレビジョン製作、20世紀フォックス映画配給/小日向文世、生瀬勝久、菊地凜子、鈴木京香