



EMBASSY OF SPAIN,
ECONOMIC AND COMMERCIAL OFFICE,
TOKYO

Vinos de España

CONTENTS

- スペインワイン・コンテスト2003
公開決勝で優勝、準優勝者が決定
- 「スペインワイン店頭フェア」開催
- 第2回「CAVEの会」開催
- 「ペネシアドール公式称号」12名認定
- 人気TV番組「世界ウルルン滞在記」に
初めて「カバ」が登場



<http://www.spainwine.jp>



スペイン大使館経済商務部
〒102-0075
東京都千代田区三番町2番地 三番町KSビル 3F
電話 03-3222-3555 FAX 03-3222-3550
<http://www.mcx.es/tokio>



「スペインワイン・コンテスト2003」
公開決勝で優勝、準優勝者が
決定しました。



優勝した向井畝津子さん(左)と山本祥平さん(右)



「私にとっても大変難しい問題があった。審査委員として来日したスペインソムリエ協会理事(国際部門担当)で、カタルーニャソムリエ協会のジョルディ・ポルト会長。

「スペインワインに大きな関心を持っていただいで大変うれしい。主催者側を代表してスペイン貿易庁輸出促進局食品部ワイン・アルコール飲料担当のファンマヌエル・オソリオ部長。

「スペインワイン・コンテスト2003」成功裏に終了

11月12日ホテルセンチュリーハイアットで「スペインワイン・コンテスト2003」の第2次試験(筆記試験、啗酒)及び公開決勝が行われました。同コンテストは日本ではもちろん世界でも初めてのものです。全国510名の応募者から第2試験に進んだ20名の内上位8名が公開決勝の晴れの舞台上に登場、小笠原信之審査委員(ソムリエ協会副会長)の試験進行でスペインワインの知識を競いました。第2次試験、及び公開決勝に進んだ皆さんは、それぞれスペインワインに関する造詣が深く、点数は僅差でしたが別記8名の入賞者が決定。優勝、準優勝者(各1名)にはスペイン研修旅行(リオハ、リベラ・デル・ドゥエロ、ペネデス地方のワイナリー訪問)盾、表彰状、副賞が、優秀賞として6名の方には盾、表彰状、副賞などが贈られました。

このコンテストはソムリエに限定されてはならず、ワインの業務に関係する方であれば応募することができましたので、決勝進出者には3名の酒飯店の方がおられました。当日は公開決勝と併せてスペインワインパーティが開催され、来場された約250名のお客様は、協賛輸入元35社が扱う代表的なスペインワインとホテルの特別に準備したスペイン料理を楽しまれました。

◆決勝進出者(敬称略・五十音順)

氏名	年令	職業・勤務先	住所
小田 昌宏	35才	ホテル	兵庫県
菊池 貴行	25才	レストラン	東京都
曾根 克則	36才	酒飯店	静岡県
龍田 耕造	40才	酒飯店	徳島県
平井 修司	36才	ホテル	大阪府
舟崎 文雄	49才	酒飯店	富山県
向井畝津子	35才	レストラン	東京都
山本 祥平	24才	レストラン	東京都

- ◎優勝：向井畝津子
- ◎準優勝：山本 祥平
- ◎優秀賞：小田昌宏 菊池貴行 曾根克則 龍田耕造
平井修司 舟崎文雄



会場はスペイン料理とスペインワインでコンテストの雰囲気盛り上げました。



「皆さんの点差は僅かでした。これを機会に、スペインワインの素晴らしさを多くの人に伝えてください」
審査の総評は熱田貴審査委員長(日本ソムリエ協会会長)から。



「このぶどう品種は高い酸度とタンニン……」
舞台上手と下手でそれぞれに質問する審査委員の各氏。



2次試験会場。決勝に進めるかどうか、真剣に試験官の説明を聞く。



公開決勝で5種類のスペインワインのテイスティングに挑戦する皆さん。



答えはお客様にも見えるように、大きな紙に書いて。緊張する舞台での公開決勝。



入賞者に拍手を送るご来場のお客様。



審査委員と入賞者の皆さんの晴れ舞台。



イベリコ豚の生ハムは会場での料理の人気ナンバーワン。



「スペインワイン店頭フェア」開催

店頭で派遣アドバイザーの説明を聞きながら試飲していただき、消費者の方々にスペインワインをお奨めする「店頭フェア」が百貨店、食料品店、酒販店などで開催されました。この「店頭フェア」に参加されたお店は、スペイン大使館経済商務部より提供された3色の国旗、スペインワインの産地マップ、POP類で飾られ、期間中はスペイン一色で雰囲気を盛り上げました。



セミナー会場では資格を持ったアドバイザーがスペインワインの詳しい講義。



制服姿のアドバイザーが、お客様にスペインワインの説明と試飲のお奨め。

参加店、及びアドバイザーの報告から：

華やかな雰囲気の中で行うことが出来たので、お客様も自然と寄って来てくださるような感じてした。高島屋新宿店

お店の壁面にワイン産地マップなどを貼りましたので、お客様に説明する時に大変分かりやすく役立ちました。少し価格が高いものでも、試飲していただくと購入率が高いようです。フェアで売上げを多く得るためには、普段からお客様を持つこと大事ですので年間を通じて頑張りたいです。東急百貨店本店

広告に掲載したワインやオールドヴィンテージなど、品質とコストパフォーマンスの良さに対してお客様は好反応だったと思います。また今回、新DO認定された地域のモンサンのワインがとても好評でした。東武百貨店池袋店

その場でワインが売れることは勿論大切だが、出来るだけ多くのお客様にスペインワインを知って味わってもらいたい、とのお店の担当者の言葉から、より多くのお客様に試飲を奨めた結果、お店の方にも満足していただけたと思います。成城石井恵比寿店

10月3日(金)・4日(土)の両日で約120本の売上げで、お店側の注目の的となりました。店員の方から「ユニフォームを着ているソムリエが試飲のところにいる」という感じが良かったのでは、という声もいただきました。高島屋日本橋店



第2回「CAVEの会」開催

10月27日、東京西麻布のレストラン「スイスシャレー」で今年第2回目のカベの会が開催されました。今回はプリオラートの「4人組」の1人であるカルロス・バスターナ氏(会社名コストル・デル・シウラナ)と奥様マリアナさんをお迎えしました。

ご存知の方も多いと思いますが、簡単に「プリオラート」を説明します。12世紀設立のスカラ・デイ修道院とともに輝かしい過去をもつプリオラートのワインは、他の国のワインを補強するためのバルク産業で細々と続けられているだけで、明らかに斜陽産業となっていました。しかし、奇跡は

起きました。70年代後半、この地の自然の素晴らしさとワインの将来性に目をつけた若者が新しいワイン作りを始めました。その1人がバスターナ氏です。もともとジャーナリストであった彼は、友人に誘われこの地に住み、ワインを造り始めました。新生プリオラートワインの創作に成功した後は、ボデガがあるグラタリョップ村の村長にもなったほどです。現在でも4人組のもう1人のレネ・バルビエ氏(会社名クロス・モガドール)と壁1枚で隔てたボデガで素晴らしいワインを造り続けています。今回のカベの会で飲んだワインは、クロス・ロダック99年、2000年、ミセレ

1998年、2001年、限定生産の白ワインのキリエ2001、甘口のドゥルセ・デ・ロバックです。ウェルカムドリンクは大館商務部提供のリアス・バイシャスの白。スイス料理がメインであるレストランですが、この日はこれらのスペインワインに合わせてセラノハムやイベリコ豚肉を使用した料理などスペイン的な料理が並びました。どなたでも参加できますので、ぜひ皆様も次回のカベの会にご参加ください。

お問合せ：ワインスカラ
TEL03-5563-1770 担当：橋



「ベネンシアドール公式称号」12名認定

主催：シェリー原産地呼称統制委員会、アンダルシア州政府

第2回目の「ベネンシアドール公式称号認定試験」の2次試験と公開決勝が10月15日に、ホテルセンチュリーハイアットで行われました。

第1次筆記試験で合格した32名が第2次試験(筆記、唎酒、実技)に進み、12名が同公式称号資格を認定されました。続いての公開決勝(口頭試問、唎酒、ベネンシアドール実技)では、第2次からの累計点で優勝、準優勝の2名が選ばれ、ヘレス地方研修旅行が贈呈されました。



人気TV番組

「世界ウルルン滞在記」に、初めて「カバ」が登場

毎回爽やかな感動を呼んで人気のTV番組「世界ウルルン滞在記」(TBS系列)に、フレスネ社の「カバ」が登場、10月26日に放映されました。

レポーターは女優の木村多江さん。カタルーニャ州にあるフレスネ本社の契約農家にステイして、ぶどう畑での手摘みや伝統のカバの醸造を体験しました。

今回もまた、「カバ」にふさわしい爽やかな感動を多くの視聴者に与えたことでしょう。因みに視聴率は12.4%ありました。

スペインワイン広報事務局
移転のお知らせ

新住所：〒107-0052 東京都港区赤坂 4-13-5 赤坂オフィスハイツ269号
ワインアンドワインカルチャー株式会社内 TEL: 03-6229-1727 FAX: 03-5570-4341