

2014年5月22日

パオロ・バッソ氏

来日記念交流会

トークセッション採録

「私がワインを発見したのではなく、  
ワインが私を発見した」

玉村さん（以下玉） バッソさんは  
日本や長野県にどんな印象をお持ち  
ですか。

バッソさん（以下バ） 日本を再び  
訪れることができて、大変うれしく  
思います。日本は昨年、私が世界最  
優秀ソムリエコンクールで優勝し  
たときの開催国でもありますし、と  
くに長野県はワインで知られてい  
るので非常にうれしく思います。

去年、優勝したあとに再び日本を  
訪れる機会に恵まれ、そのときに初  
めて長野に参りまして、日本ワイン  
の知識を深めることができました。  
長野ワインの質の高さに感心して  
います。

玉 ソムリエへの道を歩むように  
なったきっかけ、動機を教えてください。

バ 若いころから食品というもの  
に興味を持ち、自然にホテル学校に  
進む道を選びました。そこで勉強し  
ているうちに、ワインを発見しまし  
た。私がワインを発見したというよ  
り、ワインが私を発見してくれたと  
思います。

ワインの奥の深さ、神秘的なとこ  
ろに魅了されまして、ワインに関す  
る経験や知識を深めていきたいと  
思うようになりました。

玉 松本さん、世界最優秀ソムリエ  
コンクールはまだ記憶に新しいの  
ですが、どういうコンクールなの  
ですか。

松本さん（以下松） ソムリエのオ  
リンピックといっても過言ではな  
いと思います。今回各国の代表53名  
が挑戦し、準々決勝、準決勝、決勝

と3回戦しました。

その間に筆記試験、きき酒の実技  
試験、サービスの技術を競うわけ  
ですが、深いワインの知識とお客様に  
対する正しい対応、そしてきれいな  
姿が問われます。

昨年で14回目ですから、バッソさ  
んは世界で14人しかいない優勝者  
ということになるわけです。この難  
しいコンクールで優勝されたとい  
うことに、深く敬意を表します。

玉 コンクールの時には正確さと  
スピードが印象的だったのですが、  
相当トレーニングを積まれたので  
しょうね。

バ プロとして当然のことですが、  
私はトレーニングを毎日行います。  
それに加えてコンクールのために  
トレーニングをさらに深め、あとは  
コンクール当日のペース配分が重  
要になります。

玉 日頃のお仕事のほかにそうい

うトレーニングをするわけですね。

バ はい、そうです。私はスポンサ  
ーをつけなかったものですから、自  
分の仕事をして自分で生活を立て  
ながら、空いた時間でトレーニング  
をしました。

玉 松本さんがおっしゃったよう  
にオリンピックのアスリートのよ  
うなものです。

バ そのとおりですね。スポーツの  
オリンピックが4年に一度に対し  
て、ソムリエのオリンピックは3年  
に一度です。普段はアスリートのよ  
うな暮らしをしていますので、（日  
常を離れた）長野では非常にリラッ  
クスしています。

信州ワインバレー構想に共感

玉 ちょうど昨年、長野へいらして、  
お時間の都合で千曲川ワインバレ  
ーの東信地区だけをご覧になった

のですが、そのときのご感想をお願いします。

**バ** 先ほども申し上げましたが、長野のワインの質の高さに非常に驚きました。ワインが非常に優秀なものだということで、消費者の皆さんが長野のワインを喜んでいらつしやると理解します。

**玉** 前は限られた地域だけを見ていただきましたが、松本さんから長野県全体のそれぞれの地域の特徴をご説明いただけますか。

**松** 長野県は南北に長い県で、内陸性気候といえます。山脈や盆地があつて標高差が大きい。そのため日照時間が長い、降水量が少ない、昼夜の温度差があるというのが特徴です。標高差があるので、ヨーロッパ系ブドウ品種にとつては、日本の中では一番優れた場所ではないかと私は思っています。

長野県の気候を見ると、北信、中

信と東信、南信と大きく三つに分けることができます。北信は新潟県に近い方で、冬は雪が多く、夏は雨が少ない地域です。ここでは、シャルドネという品種が有名になつてきています。

中信、東信は日照量が多く、降水量が少ない。こちらでは、たとえば中信の塩尻ではメルローが有名になつていますし、東信の小諸や東御市などではシャルドネ、メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨンなどが育つています。

南信になりますと、若干温度が上昇して雨が多く、ヤマブドウや、ヤマソービニオンという日本でつくられたブドウ品種が有名です。標高差のある長野県はいろいろなブドウを栽培することができるのです。

**玉** 長野県は標高が高く、全耕地の8割以上が標高500メートル以上という、日本でも一番高いところで農業をやっている地域でもあります。

地域によって気候風土も違い、それぞれ特徴がありますので、信州ワインバレー構想と称しまして、長野県を四つの地域に分け、それぞれの地域の特徴を生かしたワインづくりを振興していこうとしています。

一番先進地である塩尻を中心とした「桔梗ヶ原ワインバレー」、千曲川流域の「千曲川ワインバレー」、安曇野を中心に松本から大町あたりを含めた「日本アルプスワインバレー」、それと南信の「天竜川ワインバレー」。

お互いに切磋琢磨しながら、長野県全体をワインの国にしていこうという構想です。前回来日されたときにもバツソさんにご説明しまして、私たちの取り組みに大変感謝していただきました。

#### 原産地呼称が価値を高める

**バ** 世界最優秀ソムリエコンクールに参加する前に日本のワインづくりに関する情報もかなり仕込み

まして、インターネットなどにも長野県のワインの情報が数多くありました。世界的にも知られてきているという証明でしょうか。

今日、ワインの消費量は減っていますので、ワインづくりにもっと力を尽くす時期が来たと思います。いろいろなものを生産してワインの種類を増やしていくことも大切です、原産地呼称によって付加価値を高めることは観光振興にもなります。

**玉** 長野県では原産地呼称管理制度をつくりまして、効果が表れて、皆いいワインをつくっています。

**バ** ワインは単純な農業生産物ではなくて、人を引き付けて人を生産地に呼び込む産物です。ワインは投資をしなくてはならないし、仕事の量も多いので難しい産物ではありませんが、いいものをつくれれば、それが呼び水になってほかの産業にもいい影響を与えます。

**玉** フランスを中心にヨーロッパでは、ブドウの栽培面積もワインを飲む人も減っていますが、日本では

ワインを飲む人も増えてきて、その上、これからブドウを植えて自分でワインをつくりたいという若い人が増えてきています。

**バ** ワインの消費量が徐々に減っているヨーロッパから来てお話を伺って、うれしく思います。

**玉** 長野県では新規参入などを支援しようとしてワイン生産アカデミーが今年始まりましたし、塩尻市でもワイナリーの起業やブドウ農家を目指す人向けにワイン大学がスタートしました。若い人材が育っていますので、またバツソさんのお力をお借りしたいと思います。ぜひ、よろしく願います。

**バ** 喜んでお手伝いしたいと思います。ワインというものは非常に複

雑で神秘的なものです。ワイン振興を実現していくには、教育というものが基本になります。

**コンサルタントとして**

**ワイン生産に貢献したい**

**玉** バツソさんは世界最優秀ソムリエコンクールで優勝されてからすごくお忙しくなられて、世界中飛び歩いていらつしやいますね

**バ** そうなんです。前に優勝された方が生活がまったく変わったとおっしゃっていました。実際にそれが自分に起こってびっくりしています。私は家族のサポートが大きく、コンクールに参加するときもそうでしたが、新しい生活になってからもサポートを受けています。

**玉** 世界一のソムリエになったからこそのお忙しさですけども、世界最優秀ソムリエだからできること、なさりたいことは何ですか。

**バ** 国際ワインコンクールの審査員を仰せつかりましたので、世界最優秀ソムリエとして自分なりの貢献をしていきたいと思えます。後輩の育成にも力を入れていきたいです。

ソムリエの仕事自体が時代とともに変わってきており、良いワインを皆さんに伝える語り手としての仕事もあります。

それに加え、私は以前からコンサルタントとしてワイン生産者たちとともに歩んできましたので、これからもよりいっそう、ワイン生産に関するコンサルタントとして務めてまりたいと思います。

**玉** 松本さん、今のコメントをお聞きになっていかがですか。

**松** 国際ワインコンクールの審査員をなさるとのことですから、私たちもそこにエントリーして、ぜひ評価をいただきたいと思えます。

また、われわれも良いワインをつくると同時に、未来を担う人材を育てていかなければと思っています。

**玉** バツソさん、最後にご感想をお聞かせください。

**バ** 今日は大勢の方にご参加いただき、ありがとうございます。長野へ来て大変貴重な経験をさせていただきました。

皆さん、ワイン生産についてしっかり自信をお持ちになってください。覚えておいてください。原産地呼称をしっかりと盛り立てていくことによつて、お客様が長野に来てくださるようになりますし、皆さんの生活が豊かになると思えます。

今日は皆さん熱心にご参加いただいて、心温まる思いがしております。また長野を訪れる日を心待ちにしております。

**玉** こちらこそ、お待ちしております。バツソさん、ありがとうございます。

ました。これからもよろしくお願  
いたします。

### 会場からバツソさんへの質問

質問者1 世界最優秀ソムリエコ  
ンクール優勝、おめでとうございま  
す。私は、昨年、決勝大会の会場で、  
バツソさんが奥さまやお嬢さまと  
喜びをともにされている姿を拝見  
しました。

2000年から連続出場されて  
準優勝が3回で、4回目に優勝され  
ましたが、どんなお気持ちだったで  
しょうか。

バ コンクールでは、家族のサポー  
トが非常に大事でした。世界チャン  
ピオンになるのは長い準備期間が  
必要でしたから。

また、おっしゃるとおり、私は優  
勝する前に3回2位になりました。  
それは私にとってはがっかりする  
ことではなかったのです。と言いま

すのは、自分ができる範囲でコッ  
ツ準備してきたその努力の結果と  
して、2位は勝利だと思っていまし  
た。

1位と2位の違いは、知識や準備  
だけではなく意識の違いです。それ  
までは毎回コンクールでは最善を  
尽くし、一番良いパフォーマンスを  
見せること、それしかなかったん  
です。

2010年に2位になって次の  
2013年にコンクールに参加す  
るにあたり、まったくアプローチを  
変えました。「今回は、自分は勝つ  
んだ。最善のパフォーマンスをする  
ことではなく、勝つことが目的だ  
と。」

それは私の性格からすると、とて  
も難しいことでした。自分としては  
傲慢ではないかと思うほど、自分を  
変えなくてははいけませんでした。  
世界一、最高峰を目指してそこに到  
達しようとした場合、自分の持って  
いる才能を飛び越えていかなくて  
はいけない。そういう思いが必要で

す。

質問者2 原産地呼称が重要であ  
るといってお話をされました。一方、

この長野も地球温暖化の影響で平  
均気温が上がっていくという状況  
があります。いわゆる「補酸」によ  
ってワインの味わいのバランスを  
取ることにについて、原産地呼称の観  
点からどのようにお考えになりま  
すか。

バ 私個人の考えですが、ワインは  
自然そのままがよくて、あまり補酸  
はしないほうがいいと思います。ひ  
とつのアドバイスとして、全体量の  
5〜10パーセントを早めに収穫し  
て、バランスを取るといえるはいか  
がでしょうか。

残りのブドウは成熟を待つて収  
穫すればいいのですが、先に収穫し  
た5〜10パーセントのブドウによ  
ってワインに自然の酸味を加えら  
れると思います。

難点はそのために人手が要りま

すので、コストが高くなることでし  
ょうか。ですから、この方法を選ぶ  
かどうかは、味の面はもちろん、皆  
さんそれぞれの経済面を考慮した  
選択にもなります。

### 参加者プロフィール

パオロ・バツソ、世界最優秀ソムリ  
エ、現在スイス在住、Paolo Basso  
Wine 社代表取締役社長。国際的な  
ワインコンクール審査員、ワイン雑  
誌への出筆のほかテレビ等への出  
演、スイスのワイン学校で教鞭をと  
るなど後進の育成にも携わってい  
る。1997年スイスソムリエ最優  
秀受賞、2010年ヨーロッパ最  
優秀ソムリエコンクール優勝、13年  
世界最優秀ソムリエコンクール優  
勝。

玉村豊男、信州ワインバレー構想推  
進協議会会長、1945年生まれ、  
東京都出身。東京大学仏文科在学中

にパリ大学言語研究所へ留学。卒業後は通訳、翻訳業を経て文筆家となる。83年から8年間軽井沢町で暮らし、91年から東御市で農園を経営。2003年にヴィラデストワイナリー開設。信州ワインバレー構想推進協議会会長、長野県おいしい信州ふーど（風土）大使、長野県原産地呼称管理委員会会長、信州ジビエ研究会会長を務める。画家としても活躍している。

**松本信彦**、マンズワイン(株)常任顧問、1946年生まれ、山梨県出身。山梨大学工学部発酵生産科卒業後マンズワイン(株)入社。76年フランス・ボルドー大学醸造学科入学。フランス国醸造士（DENO）、ボルドー大学利酒士（DIAJ）の資格取得。現在、マンズワイン(株)常任顧問、キッコーマン(株)顧問、山梨大学非常勤講師、(一社)葡萄酒技術研究会エノログ（ワイン醸造技術管理士）部会（日本エノログ連盟）会長を務める。