

ドイツワインエキスパート座談会

第一期の2019年度「ドイツワインケナーエキスパート」に合格されたました3名の方々とオンライン座談会を開催いたし、勉強方法や今後のドイツワインの展望について話をうかがいました。

出席者 認定番号順

川島 祐子

西山 英雄

作田 久臣

司会

山本 広哉 一般社団法人日本ドイツワイン協会連合会 理事



川島 祐子さん



西山 英雄さん



作田 久臣さん

山本 今日のご多忙のところ、お集まりいただきありがとうございます。早速ではございますが本題に入らせていただきます。まずは自己紹介とどのようなお仕事をされているかお話いただけますでしょうか？

川島 2018年ドイツワイン上級ケナーに合格いたしました。首都圏のホテルやレストランでワインアドバイザーをしています。また、今期よりワインスクール「Academie

du vin Tokyo」でドイツワイン講師をしています。

西山 2012年ドイツワイン上級ケナーに合格いたしました。スーパーマーケットに勤務しています。

作田 「ワインショップ作田」という小売店を運営しております。

ドイツワインケナーエキスパートを受験したきっかけ、理由をお聞かせください。

川島 私自身、ドイツワインが大好きで、もっとレストランやスーパー、小売店などで様々なスタイルのドイツワインを扱ってほしい！！一般の消費者の方にもっと飲んでほしい！国内で頑張っているインポーターさんと消費者の方たちをつなぐ役割でもあるのかなと。

この資格を持つことで、更にいろんな広め方や可能性がある気がして受験を決意しました。

また試験を受けることは、自分のスキルアップにもなると思いました。

西山 お客様に信頼をされる販売員になる為です。また、上級ケナーに合格をしてから少し時間が経ったのでドイツワインケナーエキスパート試験をきっかけに再度勉強し直そうと思い受験をしてみました。

作田 ワインに対する知識を維持・深化させるためです。(一社)日本ソムリエ協会の資格勉強で全般的な知識は勉強できますが、深化させるには国別の試験に挑戦することが良いのではないかと考えました。それ以上に試験という目標が明らかなために、モチベーションがわいてきます。本来がナマケモノの私は目標がないと何もしないので...

第一回目の試験と言うこともあり、ご苦労もあったかと思いますが、受験にあたりどのような勉強をされましたでしょうか？

川島 正直、第1回目の試験なので情報や過去問もなく、何をしていたのかわからなかったのですが、(一社)日本ドイツワイン協会連合会発行の「ドイツワインの魅力」を読み込み、数年前に受験したドイツワイン上級ケナーで使用した資料も役に立ちました(笑)。

また、同連合会が出版している上級ケナー過去問題集を取り寄せ、総復習チェックも！

あとは、ドイツワイン・インスティトゥートが出版する本国の資料などで、データの最終確認をしました。

西山 ケナー、上級ケナー過去問題約10年分の復習、ドイツワイン関連書籍、ドイツワインナビゲーター、エクスレ(ドイツワイン情報誌)を中心に勉強しました。

作田 昔から古賀守先生(初代 日本ドイツワイン協会連合会 会長)の著書を読んできました。ドイツワインの背景を感じるには良いと思います。それでも現在の状況は変わってきていますので、それを補うために(一社)日本ドイツワイン協会連合会などのHPやワイン雑誌などを読みました。

ドイツワインはドイツワインケナー・上級ケナー資格制度があるおかげで、過去問など系統だった資料が整っています。東京から離れたところに住んでいる私でもある程度はギャップが埋められたと思います。

実際受験してみてもいかがでしたでしょうか？

川島 当日の直前セミナー&テイスティングの後に、まさかあのような筆記試験が待ち受けていようとは汗！！難易度もですが、時間内に終わるのが必死でした！腱鞘炎になるかと。試験を通して感じたことは、「セミナーをしっかりと聞くことと、それに対し自分なりの考えを限られた時間内に的確に答えられること！」この2点でしょうか。

生産者にフォーカスした出題もあり、改めて知っていることと知らないことが浮き彫りとなり、勉強になりました。はっきり言ってだめだと思っていたので、(周りは大丈夫だよと慰めてくれましたが笑)、合格の発表に私自身驚いてしまいました。難しいとわかっているけど、諦めずに挑戦し続けることが大事であると改めて感じています。

西山 ドイツワイン最新情報を講義で学び、筆記試験では通常の筆記試験、それ以外にもドイツのエリア別の記述式問題等があり、総合的に知識を問われた難易度の高い問題であったと思いました。オープンテイスティングでも表現が難しいものもありました。

作田 受験当日会場に入ると、周囲に理知的な雰囲気をまとう方が多くて(ここは果たして自分のような者が居て良いのだろうか?)と圧倒されました。

ドイツワインケナーエキスパートとしてのやりがいと今後の抱負を聞かせてください。

川島 ワイン業界の中では、秘かにドイツワインブームが来ていると感じていましたが、先日丸の内のとあるレストランバーへ行ったのですが、沢山のグラスワインのあるリストの中に、ドイツワインが一つもオンリストに入っていないくて・・・涙。一般での普及はまだまだなのかなと悲しく思いました。

でも反対に近い将来、必ずやワインリストに掲載され、いろんな方に飲んでいただけるように知名度を上げていきたいと燃えています。

またそんな風に、目に見えてダイレクトに消費者の方たちに広げられる活動をしていきたいと思っています。

ドイツワインケナーエキスパート受験を考えている方々にメッセージをお願いします。

川島 昨年からはまったこの呼称資格は、まだ日本国内で3名しかいません。まだまだ認知度が低い資格ですが、大きな可能性を秘めていると感じています。一緒にドイツワインを広める活動をしていきましょう！

西山 知識、スキルを身につけることにより将来に向けてのステップアップが可能になると思います。資格は仕事をするうえでの信頼になります。是非チャレンジをしていただきたいと思っています。

作田 ただワインを飲むだけでも美味しい

ですが、知ればそれだけ味わいが深くなります。

職業として受験される方は、普段の頑張りを証明できる機会でもあります。頑張ってください。

ドイツワインの将来の展望についてどのようにお考えをお聞かせいただけますでしょうか。

川島 様々なスタイルをもつドイツワインは、素材を生かした和食、特にお鮨や天ぷら、中華やアジア料理など合わせにくいとされるお料理のジャンルのマリージュが可能であると思います。また価格帯も手が出しやすいので、ご自宅で気軽に飲めるのも魅力の一つです。コロナ禍の中では特になんじやないでしょうか！

ドイツワインの奥深さは、飲んでいただければ必ずご理解いただけると思います。知れば知るほど、繊細で美しいドイツワインに将来性を感じずにはられません。

西山 昔からの白の甘いワインのイメージから現在では大きく変化しており、ドイツワインの現状をしっかり理解することで、和食を含めた通常の食事、デザート、パーティー等多種多様な場面に対応できるワインです。またドイツワインは歴史もある為これからの時代の変化にもついていける大きなポテンシャルを持ったワインだと思います。

作田 まず頭に浮かぶのは地球温暖化ですね。「ドイツはもうワインの冷涼地域ではない」と言う専門家もいるぐらいです。他の

国の温暖な地域の力強い白も素敵ですが、ドイツワインはリンゴ酸のすっきりした酸味が魅力で、これは冷涼な環境によるところが大きいです。ここは関心を持っています。

また、温暖化に対応して品種が少しずつ変わってくると思います。シャルドネなどが多くなると思いますが、ドイツならではの個性が発揮されればうれしいです。

また、アイスヴァインの生産量がどうなるか心配です。赤ワインについてはしっかりしたスタイルが増えていますので、明るい展望ですね。

最後に

山本 職業としてその知識や経験を証明できるプロ向けの資格を何とか作りたいたいという思いからこのドイツワインケナーエキスパート資格を設立いたしました。試験は全て記述式で深い理解度が求められます。初年度はわずか3名の合格でスタートしましたが、この資格の認知度を高め、現場で活躍する方々の社会的地位の向上のために我々も後押しをしていきます。今後ともどうぞよろしく願いいたします。今日は本当にありがとうございました。

2020/12/13