

店はお客さまのために

賞とは無縁の特別な飲み物

種本祐子

(ヴィノスやまざき専務)



たねもと・ゆうこ 静岡県生まれ。1987年、実家のやまざき酒店に就職。88年にヴィノスやまざきを設立。日本ソムリエ協会認定シニアワインアドバイザー。

最近、ワイン売り場で「金賞受賞ワイン」なるものを見かける。インターネット通販でも、どのワインがこんな賞を取ったという具合に、賞ばかりの競い合いが目立つ。ワインの賞「ピンキリ」で、地域の小さなコンクールから、世界的なコンクールまで、レベルはさまざまだ。

だいいち、コンクールに出品しなければ、賞を取ることもないので、一概に受賞ワインだからといっても、おいしいとは言えない。逆に売れているワインは、出品されないことが多い。

あるデパートでは、すべてのワインに、金賞のメダルのような首かけが



レランス修道院でワインを試飲する種本専務

かっているのを見かけた。何のコンクールかと中身をみると、そこには、ありとあらゆるコンクールの名前が表記され、「どれかで何かの賞を取っています」と小さく記載されていた。笑い話のような話だが本当だ。なかには、

バルクワイン（原料ワイン）コンテストで受賞し、それを瓶詰めしただけで、あたかもシャトーワイン（最高峰ワイン）のように見せかけているものもある。消費者のことを考えると心が痛む。

当社では、金賞受賞などには余りこだわらないようにしている。生産者がどういう思いでワインを造っているのかが大切だと考えているからだ。世界では多くの生産者が、さまざまなワインを造っているが、コンクールや評論家の点数には関心がない人たちも多い。

そのシンボルといえる生産者が、南

フランスのカヌヌ神にあるサントノーラの島のレランス修道院だ。島全体がシトー派の男子修道院で、お祈りと食事の時間以外は、すべて手作業で畑仕事に専念している。

そのワインの味は、ピュアで心まで癒される。口に入れた瞬間おいしいという言葉では表現できない感動に生まれる。初めてこの修道院を訪ずれば、ワインを試飲したとき、ワインは「ビジネスの道具」ではなく、生産者の思いが詰まった特別な飲み物だと実感した。この思いや感動を、お客さまに伝えていくのが、われわれの仕事だと信じている。