

世界最優秀ソムリエの証〈=モエ・エ・シャンドン・シルバートロフィー〉返還

モエ・エ・シャンドン×A.S.I. オープニングカンファレンスを開催 ～第14回A.S.I.世界最優秀ソムリエコンクール東京大会～

第14回A.S.I.世界最優秀ソムリエコンクール東京大会の幕開けとなる2013年3月26日。A.S.I.とヒストリックパートナーであるモエ・エ・シャンドンが主催するオープニングカンファレンスが、グランドプリンスホテル高輪で開催されました。

まず始めに、国際ソムリエ協会（A.S.I.）の田崎真也会長が、「世界最優秀ソムリエコンクールは、伝統と歴史ある大会です。こうした伝統を築いてこられたのは、ヒストリックパートナーであるモエ・エ・シャンドン社の大きな力があることは、間違いありません。今回の東京大会でも力を合わせて、ぜひ成功させたいと思っています。皆様のご支援をよろしくお願いいたします」と話しました。



歴代優勝者の名が刻まれた、モエ・エ・シャンドン・シルバートロフィー

続いて行われたのが、モエ・エ・シャンドン シルバートロフィーの返還式。歴代優勝者の名が刻まれたこのトロフィーは、世界最優秀ソムリエの称号を手にした証でありシンボルとも言えるものです。2010年チリ大会の優勝者であるジェラルド・バッセ氏が、モエ・エ・シャンドン醸造最高責任者のブノワ・ゴエズ氏にトロフィーを返還しました。ジェラルド氏は、「この3年間、コンクールの優勝者としてたくさんの幸福を味わうことができました。今、トロフィーの近くに立ったとき、感情がわきあがるのを抑えることができませんでした。今大会も才能ある選手が多く集まっているのですばらしいパフォーマンスを期待しています」と話しました。最後は、大会の成功を祈願してシャンパンで乾杯。世界最優秀ソムリエが生まれる期待に満ちあふれた幕開けとなりました。



「18年ぶりに東京で開催される今回のコンクールをぜひ成功させたい」と力強く語る国際ソムリエ協会会長 田崎真也氏。



「世界中のソムリエの皆さんに敬意を表し、心からお礼を申し上げたい」と話すモエ・エ・シャンドンの醸造最高責任者のブノワ・ゴエズ氏。



大会の成功を祈って、登壇者がシャンパンで乾杯。



参考資料：「第14回A. S. I. 世界最優秀ソムリエコンクール 東京大会」

モエ・エ・シャンドン活動スケジュール

3月26日（火）

モエ・エ・シャンドン x 国際ソムリエ協会(A.S.I.) オープニングプレスカンファレンス（主催）

時間：16:30～17:30 会場：グランドプリンスホテル高輪

第14回A.S.I.世界最優秀ソムリエコンクール東京大会の幕開け。初日は、A.S.I.とヒストリックパートナーであるモエ・エ・シャンドンが主催する、オープニングプレスカンファレンスが開催されます。主催者からのコンクールの歴史や意義などのスピーチのほか、メインイベントとして行われるのが、モエ・エ・シャンドン・シルバートロフィーの返還式。歴代優勝者の名が刻まれたこのトロフィーを勝ち得るということは、世界最優秀ソムリエの称号を手にした証です。オープニングプレスカンファレンスで、前大会の優勝者から返還されたトロフィーは、コンクールの最終日に今年度の優勝者に贈られます。

3月27日（水）

Moët & Chandon Dinner（主催）

第14回A.S.I.世界最優秀ソムリエコンクール準決勝進出者発表（協力）

時間：19:30～22:00 会場：パレスホテル東京

コンクール2日目の夜、コンクールに出場、支援するために世界中から集まった、約280名のゲストを招待して開催されるモエ・エ・シャンドンディナー。日本のトップソムリエがサービスするシャンパンは、桜の季節に合わせた華やかな美しいピンク色のロゼシャンパン。鮮やかな輝きを放つ「モエ・エ・シャンドンロゼアンペリアル」をはじめ、この春発表されたばかりの「グランヴィンテージロゼ2004」、見事なストラクチャーに仕上がった「グランヴィンテージロゼコレクション1990」、3種類のロゼシャンパンとお料理のマリアージュをお楽しみいただきます。ディナーのメニューは、ソムリエの田崎真也氏とモエ・エ・シャンドンの専属シェフ、パスカル・タンゴが監修し、パレスホテルのシェフが腕を奮いました。ロゼの魅力を最大限に引き出すため、食材はもちろん、調味料、調理法に至るまで、細部にこだわった極上の料理です。

3月29日（金）

第14回A.S.I.世界最優秀ソムリエコンクール公開決勝（協力）

時間：13:30～17:30 会場：東京国際フォーラム ホールA

公開決勝の当日は、会場にブースを設置し、歴代優勝者の手に受け継がれてきたモエ・エ・シャンドン・シルバートロフィーを展示。過去のコンクールで撮影した写真もします。公開決勝が終了した後、いよいよフィナーレを飾るシルバートロフィーの授与式。（17時頃予定）ステージ上で、この日新たに誕生した世界最優秀ソムリエに、モエ・エ・シャンドン醸造最高責任者のブノワ・ゴエズが、荣誉あるトロフィーを手渡します。このあと帝国ホテルで開催されるA.S.I.ガラ・ディナーでは、モエ・エ・シャンドンより優勝者へ、副賞としてモエ・エ・シャンドン社の本社があるフランス・エペルネへのツアーが贈呈されます。



モエ・エ・シャンドンについて

1743年の創業以来、成功とグラマラスを体現するシャンパンとして愛され続けているモエ・エ・シャンドンは、その輝かしい業績と他の追随を許さないパイオニア精神で知られていますが、何より特筆すべきは、初めて世界にシャンパンを紹介したメゾンであるという事実です。数あるシャンパン・メゾンの中でも、由緒ある老舗の伝統とモダンな悦楽の味わいを提供するメゾンとして定評のあるモエ・エ・シャンドン。そのモエ・エ・シャンドンは、270年近くにわたって、人生最高の勝利と達成の瞬間を心を込めて造った素晴らしいシャンパンで華やかに彩ってきました。

モエ・エ・シャンドンは、どんな場面やムード、味覚にもマッチするユニークなワインを提供することによって、世界中の人々とシャンパンの魔法を共有しております。シャンパンのアイコン、モエ アンペリアルからグラン ヴィンテージ コレクション、解放感溢れるロゼ アンペリアルや革新的なアイス アンペリアルに至るまで、モエ・エ・シャンドンのシャンパンを口に含むと、フルーティーな爽快感と飲む者をとりこにする口当たり、そしてエレガントな熟成が生み出す、驚きと喜びの味わいが広がります。

第14回A. S. I. 世界最優秀ソムリエコンクール 東京大会」概要

2013年3月に開催される「第14回A. S. I. 世界最優秀ソムリエコンクール 東京大会」。約55の国と地域から来日した優秀なソムリエが出場して、技術や知識を競います。競技の内容は、「筆記試験」、「テイスティング」、「サービス実技」など。2日間にわたって準々決勝、準決勝が行われ、3名が公開決勝へと進みます。

ソムリエの世界一を決めるこの大会は、国際ソムリエ協会（A. S. I.）が主催し、1969年にスタートしてから3年に一度行われています。日本での開催は、田崎真也国際ソムリエ協会会長が世界一となった1995年の第8回大会以来、18年ぶり。今大会で日本を代表して出場するのは、「トゥールダルジャン東京」の森覚氏。準決勝まで進んだ2010年チリ大会に続き、2大会連続の出場で注目が集まっています。