vinetur

アヴィニョン、2026年世界ブラインドテイスティング選手権に40超のチームを迎える

2日間にわたる大会には、シャトーヌフ・デュ・パプとアヴィニョンの法王庁宮殿に200人を超えるテイスターが集まる。

2026年10月6日（火）



2026年世界ブラインドテイスティング選手権には、5大陸から40を超えるチームがアヴィニョンとシャトーヌフ・デュ・パプに集まる見通しだ。2日間にわたるこの大会は、ワイン業界で最も注目を集めるイベントの一つとなっている。

主催者によると、大会には200人を超えるテイスターが参加し、ブラインドテイスティングの国際大会で最高峰と広く認められているタイトルをかけて競う。会場はシャトーヌフ・デュ・パプのブドウ畑とアヴィニョンの法王庁宮殿。フランスを代表するワイン産地の一つと、同国有数の歴史的建造物が舞台となる。

競技の形式はシンプルだが、難度は高い。各チームは12種類のワインをブラインドで試飲し、それぞれのブドウ品種、地理的な産地、アペラシオン、ヴィンテージをできる限り正確に当てなければならない。感覚的な記憶、ワインの知識、分析力が同時に試される。香り、骨格、酸、タンニン、余韻のわずかな違いが、最終順位を左右することもある。

主催者は、この選手権には年間を通じた準備が欠かせないと説明する。各チームは定期的に練習を重ね、テイスティングの判断基準を磨き、香りの記憶を広げ、感覚的な手がかりから最終的な答えを導き出す手法を向上させている。こうした準備もあり、大会はフランス国内にとどまらず、ワイン業界の専門家やコレクター、熱心な愛好家から注目される専門性の高い競技となった。

2026年大会は、シャトーヌフ・デュ・パプを広く紹介する機会としても企画されている。競技に加え、プログラムにはワイン生産者との交流、ガイド付きテイスティング、主要ワイナリーの訪問、マスタークラス、海外からのテイスターとの意見交換などが盛り込まれる見込みだ。フランスワインを代表する産地の一つである開催地域について、主催者は週末を通じて、そのブドウ畑と生産者に焦点を当てる。

大会の一部は、ユネスコ世界遺産に登録されている14世紀の旧教皇宮殿、アヴィニョンの法王庁宮殿で行われる。この建造物はヨーロッパを代表する中世の史跡の一つで、大会を締めくくるガラディナーの会場にもなる。ブドウ畑と宮殿にプログラムを分けることで、主催者は競技をワイン文化と地域の歴史の双方に結び付けている。

前回優勝国のフランスには、特に注目が集まりそうだ。昨年、トロフィーを取り戻したフランスチームは、大会史上初めて女性のみのメンバーで臨むことを決めた。地元開催でタイトル防衛を目指す開催国の挑戦に、新たな注目が加わる。

フランスチームにはCandy Sangare、Pauline Monclus、Camille Guilbaudが名を連ねる。客室乗務員からワイン業界に転身したSangareは、フランスのブラインドテイスティング選手権で優勝し、国内のテイスティング界ですでに知られている。大会資料によると、WSETやEVSの認定資格を含む正規の研修を通じて、ワイン業界でのキャリアを築いた。チームでは、いずれもソムリエのMonclusとGuilbaudとともに競技に臨む。

この選手権は、ボトルを当てるだけの単純な競技を超えて発展してきた。生産者や商取引関係者からコレクター、知識豊富な消費者まで、ワイン業界のさまざまな関係者が集う場となっている。こうした幅広い役割が、世界各地からチームを引き寄せ続ける理由であり、開催地域がワインと地域のイメージを同時に発信する機会と捉える理由でもある。

しかし、競技者にとって中心となる課題は、依然として範囲が限られ、容赦のないものだ。12脚のグラス、ラベルなし、限られた時間。ミスが許される余地はほとんどない。ブドウ品種や産地を正しく見極めれば他の参加者に差をつけられる一方、ヴィンテージを外したりアペラシオンを誤ったりすれば、貴重な得点を失う。正確さがものをいうこの大会では、熟練したテイスターであっても最初の一杯から最後の一杯まで試される。

2026年大会はアヴィニョンとシャトーヌフ・デュ・パプで開催され、フランスを代表するワイン産地の一つが、競技、観光、国際的な注目を集めるイベントの舞台となる。世界最高水準のテイスティング技術を競うと同時に、ワインを取り巻く世界的な文化をたたえる集いとなりそうだ。