

酒ソムリエ「知識深める」

メキシコ女性 渡辺酒造店で研修



蔵人らと会話を交わすアンジェリカ・アトリスティンさん＝飛騨市古川町壺之町、渡辺酒造店

飛騨市古川町壺之町の渡辺酒造店に14日、メキシコ出身の酒ソムリエ、アンジェリカ・アトリスティンさん(44)が研修で訪れた。19日までの6日間、酒造りを体験し、酒ソムリエとしての学びを深める。

英国ロンドンに本拠地を置く国際的な組織「酒ソムリエ協会」を介して来日した。ワインソムリエとして活躍し、メキシコでワイン会社を経営するアンジェリカさんは日本酒の魅力、将来性に興味を持ち、2023年に酒ソムリエの資格を取得。専門知識を深めたいと研修を申し込んだ。

この日は、同社の蔵で蔵人たちとあいさつを交わし、研修に期待を膨らませた。6日間で酒米を蒸したり、こうじを造ったりする作業など、酒造りの全工程を学ぶ。米がどう変化し、酒に仕上がるまでを特に知りたいというアンジェリカさんは「において手触りなど、感覚を通じて蔵人や杜氏たちの技術を知りたい」と意欲的だった。

期間中、町内の旅館で飛騨の郷土料理を味わい、同社の銘柄「蓬菜」を楽しむ集まりにも参加するといふ。
(三輪真大)