



CONTACT

Las Vegas Convention and Visitors Authority
3150 Paradise Road
Las Vegas, NV 89109-9096

Phone: 702-892-7663 (media only)

Fax: 702-892-7630

E-mail: pr@lvcva.com

www.lvcva.com

ラスベガスの知られざるワイン事情

ラスベガスはここ 10 年ほどの間に、料理とワインの味わい方、楽しみ方に新風を吹き込みました。世界各地の有名シェフや著名なレストランをラスベガスに招致したことが実を結んだのです。今日では、**マスター・ソムリエの数は世界のどの都市より多く**、市民1人当たりのワイン売上高でもラスベガスは世界一を誇っています。ラスベガスなら、ヨーロッパのワインづくりの伝統と現代の最新技術の融合から生まれる、究極のワイン・テイasting体験ができるでしょう。

極上のワインセラーが急速に増え、続々とマスター・ソムリエが生活拠点をここラスベガスに移している、そのことに世界の人々はすでに気づき始めています。さあ、迷うことはありません。ワインの都、ラスベガスで乾杯しましょう。

早わかり基本情報

・マスター・ソムリエの養成と資格認定を行うマスター・ソムリエ協会によると、同協会が認定するマスター・ソムリエ有資格者は世界全体で171名おり、そのうち北米の有資格者は100名に上っています。

・ラスベガスには全米のどの都市より多い18名のマスター・ソムリエが仕事をしています。

- スティーブ・モーレー(1992年)
- アイラ・ハーモン(1993年)
- スティーブン・ゲデス(1994年)
- ジェイ・ジェームス(1997年)
- ウィリアム・シェーラー(1998年)
- キャメロン・シスク(1998年)
- ロン・マンフォード(1999年)
- ケビン・ボークト(1999年)
- ケネス・フレデリクソン(2000年)

- ラリー・オブライエン(2001年)
- ロバート・ビゲロー(2002年)
- ルイス・デ・サントス(2002年)
- パオロ・バルビエリ(2003年)
- ロバート・スミス(2004年)
- ダリウス・アリン(2005年)
- ジェイソン・スミス(2005年)
- トーマス・パーク(2007年)
- ジョセフ・フィリップス(2008年)

・B.R.ゲスト・レストラン社は2009年、同社ワイン・酒類担当ゲスト・ディレクターのローラ・マニェックがマスター・ソムリエに認定されたと発表しました。彼女は世界で18人目の女性マスター・ソムリエであり、29歳という現役最年少での女性認定者となりました。彼女は2001年のB.R.ゲスト入社以来、Wタイムズ・スクエアのブルーフィンでのソムリエを皮切りに、パラッツォ・リゾート・ホテル・カジノ内ドスカミノス、MGMグランド内フィアンマ・トラットリアなど、ラスベガスにあるB.R.ゲストのレストランでソムリエをとして活躍していました。

・ベラッジオは、1軒のホテル内で働くマスター・ソムリエの数が世界で1番多いという記録を打ち立てました。このホテルには現在、ワイン・ディレクターであるロバート・ビゲローと、ピカソ担当のロバート・スミス、マイケル・ミナ担当のジェイソン・スミス、それにセンシ担当のジョセフ・フィリップスの4名のマスター・ソムリエがいます。この他にもホテル等のレストランに勤務するマスター・ソムリエとしては、オレオール(マンダレイベイ)のウィリアム・シェラー、アレックス(ウィン・ラスベガス)のパオロ・バルビエリ、スパーゴ(フォーラム・ショップス)のルイス・デ・サントス、デルモニコ・ステーキハウス(ベネチアン・リゾート・ホテル・カジノ)のケビン・ポークト、レッドロック・カジノ・リゾート&スパのトーマス・パークなどがいます。

・マスター・ソムリエのステイブン・ゲデスは、エリーゼ(パームス・カジノ・リゾート)で、同レストランのオーナーであるアンドレ・ロシヤの監督の下でキャリアをスタートさせました。1977年にロシヤのレストランでウェイター見習いのバスボーイとして働き始めたゲデスは、その後ワインに対して興味を示したことからロシヤが指導を開始、29歳のときに当時としては史上最年少でマスター・ソムリエの資格を取得しました。エリーゼには今や65ページにわたるワインリストがあり、1000品種、5000本以上のワインを取り揃えています。

・1999年に人気シェフのチャーリー・パーマーは、1100万ドルをかけてマンダレイベイ・リゾート&カジノにオープンするかれの新レストラン、オレオールにワイン・ディレクターとしてゲデスを招きました。そこでゲデスは5万5000本を超えるワインの目録から、選り抜きのワインの膨大なリストを作り上げました。今ではそのワインのほとんどは150万ドルを投じて作られた、“ミッション・インポッシブル”から着想した4階建てのワインタワーにこれまでにない革新的な形で展示されています。お客さまがタブレット型パソコンでワインを選択すると、“ワイン・エンジェル”と呼ばれるアクロバットや体操の訓練を受けたスタッフが、ワイヤーを付けてタワーに上り、約13°Cに保たれたケ



ース内から、選んだボトルを取り出してきました。オレオールワイン・コレクションの中で最高額のものにはペトリュスの1900年のもので、4万2000ドル(約38万円)するとのこと。

・ワイン・ラスベガスでワイン・ディレクターを務めるダニエル・プライスは、館内の9軒のグルメレストランおよび6軒のカジュアルレストラン、ルームサービスや宴会、ナイトクラブ、それにすべてのラウンジとバーのワインリストを管理しています。このホテルには10万本を超えるワインが貯蔵されており、中には1990年ものの6リッター入りのクリスタル・シャンパンで、時価5万ドル(約450万円)するものも含まれています。なお、ダニエルは館内で働く17名からなるソムリエ・チームの指導にも当たっています。

・リオ・オールスイート・カジノ・リゾートのワインセラー&テイastingルームは、一般公開されているワインとしては膨大なコレクションを誇り、総額1000万ドル(約9億円)に及ぶ5万本のワインを所蔵しています。中にはトーマス・ジェファーソンのワイン蔵にあった1800年のマデイラなどのボトルも含まれています。そのほかにもこのワインセラーには稀少なワインをはじめ、世界各地のワインラベルのコレクションなどもあります。

・パリ・ラスベガスにあるナポレオンズ・シャンパンバーへ行けば、フランス産で有名なのはワインだけではないことを実感させてくれます。この店には100種を超えるシャンパンとスパークリングワインがあり、ボトルだけでなくグラスでも味わえます。ここにはモエ・エ・シャンドンからドン・ペリニオンまで、さまざまなシャンパンが揃っています。

・ミラージュのオンダ・ワイン&チーズ・ラウンジは、イタリアンの雰囲気をイメージしたラウンジで、テイasting・セットやグラス単位で各種ワインを気軽に味わうことができます。ワインに合う選りすぐりの手作りチーズや肉類のおつまみも用意されており、すべてのワインを購入することもできます。

(2009年9月現在)