

# エル・ブリ財団 ジュヴェ・カンパス

## 百科事典「ワイン・サピエンス」英訳版最新刊を披露



左からジュヴェ氏、アドリア氏、センチエス氏

制作を指揮するエル・ブリ財団創設者のフェラン・アドリア氏は「まさにディアについて、「まさにガストロノミーの百科事典だ。これまで、ガストロノミーの世界は学問的に体系づけられてこなかったが、この20年でアカデミーでも学位が設けられる流れにある。ブリペディアは、そうした学

スペインのエル・ブリ財団は、レストラン業界の百科事典を制作する「ブリペディア・プロジェクト」を推進している。全体で50巻以上に及ぶ書籍群とする方針だ。その一環としてワイン百科事典「ワイン・サピエンス」の編集作業が進んでいる。全8巻で、スペイン語ではすでに7巻が発刊された。世界的にも希少な取り組みを各国に広めるため、高品質カヴァで知られるジュヴェ・カンパス社(輸入「明治屋」)が、英訳と告知を担当。このたび、3・4巻の英訳が完了したことを受け、日本で初披露した。

(取材・小倉泉弥)

習の要望に応えるため、知識や情報をまとめたものだ。ワイン・サピエンスの制作にあたっては、世界中のワインに関する書物をかき集めた。どれも素晴らしい書籍で、ブドウ畑、品種、グラス、サービスの仕方など、専門的に記されていた。ただ、いずれも1〜2

巻で完結していた。私たちが新たに制作するものは、ワインについてあらゆるテーマを網羅する、膨大な百科事典にするべきだと考えた。この百科事典の編集には

「サピエンス方法論」が用いられている。「サピエンス・メソッドをワインに応用し、語彙比較・分類・包括・歴史という5つのアプローチで編集した。そもそもワインとは何か、何と比較すべきか、どこに存在するのか、自然との関係性、取り巻く社会環境での立ち位置や歴史などを、多種多様な資料やデータに基づいて検討していった。

私たちが何かを学ぼうとするとき、どうやって調べたいのかささやわからないことがある。知識と繋がること自体が難しいからだ。ワイン・サピエンスは、ワインを学びたい人なら誰でもアクセスできる百科事典となっている。

「ワイン・サピエンス」は全4000頁以上、3500点の写真や図版を掲載する。編集・執筆を行ったソムリエのフェラン・センチエス氏は、「チームを結成して制作に取り組んだ。ワインの専門家はもとより、哲学者や歴史学者も参加し、一つのテーマに対して複数の視点から執筆。現在は8巻目を制作しており、ここに至るまで8年が経った。

地図についてはジャン・シス・ロビンソンの助言を受けて、彼女が制作したものを使わせてもらった。3巻のテーマは「From market to wine list(市場からワインリストまで)」で、4巻は「So



ワイン・サピエンスⅣ

哲学がある。100年以上にわたって、卓越性、イノベーション、誠実という約束を忠実に守りながら、スパークリングワインを生産してきた。

mmellerie(ソムリエ高級レストランにおけるワイン)」。いずれも4年制大学の勉強に匹敵する内容。3巻ではワインが市場でどのように流通するか、ソムリエによるワインの選択基準などを解説。4巻はレストランとは何か、プロフェッショナルが知るべき価値観や経験、ワインとのコミュニケーションの取り方など。

OPSCOTH Sea son)。席上、メリチュルジュヴェCEOは、「これまでこのような書籍は存在しなかった。日本で披露するのは私たちに20年以上の日本市場の経験があり、和食にはワインとのガストロノミーがあるからだ」などとあいさつ。

「ワイン・サピエンス」をはじめ、ブリペディア・プロジェクトで展開する書籍の購入は財団ホームページから(<https://elbullifoundation.com/en>)。〈プレス向けランチ会開催〉

ジュヴェ・カンパス社は3日、「ワイン・サピエンス」(英語版)の最新刊発売記念イベントをSTEREO(東京・渋谷区)で専門メディア向けに実施した(運営「H

イベントではフェラン・アドリア氏を中心に、「和食とは何か」「おまかせとは何か」をテーマに歓談。2015年に旭日小綬章を叙勲したアドリア氏は、「日本はとてもガストロノミーな国だ。和食を広める大使の仕事です」と続けている」と述べた。

なお、22年にはニューヨークで1・2巻の英語版発刊イベントを実施している。1巻は「ワインの文脈化およびブドウ栽培」、2巻は「ワイン醸造および分類」。