

第15回 ワイン研究会 報告

*「ワイン研究会」の第15回例会を4月17日(金)に開催しました。

日時 平成27年4月17日 15時—17時

場所 カフェ「カサグランデ」(西武多摩湖線一橋学園駅傍)

出席者 荒木、井垣、伊藤(順)、伊藤(徹)、小川、国友、栗原、佐藤(俊)、滝沢、竹内、富平、馬場、横田、以上13名(敬称略)

(ゲスト) 越後屋美和さん(東京ワイナリー) 計14名

* 第15回ワイン研は、ゲストに東京初・唯一のワイナリーを2014年秋に練馬・大泉学園で開設した若き女性経営者・越後屋美和さんを招いての例会となった。

* トランプで決める席順、この日ジョーカーを引いた世話役は、佐藤(俊)&滝沢さん。

佐藤さんが威勢の良い音をたてて開栓したチリ産スパークリングワインまずは乾杯。



本日のバーテンさんは滝沢さんと佐藤(俊)さん

恒例のまずは乾杯！

* 今回の持ち寄りワインは、フランス、イタリーはもちろん、ポルトガル、ルーマニアからスロベニア産ワインまで相変わらずの賑やかさ。10本がずらり。



肉料理



魚料理

* 最初の賞味ワインは、この日病が癒えて暫くぶりに参加の竹内さん持参のボルドー・ムートンカデの白。ボルドー5大シャトーの一つ、シャトー ムートン ロスチャイルドの精神を受け継ぐムートン直系のブランドワインだと竹内さんの説明を聞きながら飲むうちに、カサグランデ心尽くしの特製料理が運ばれる。

* 続いては、佐藤さんが自宅で長い間寝かせていたと自慢の2005年産パローロアルバーノ。イタリア・ビエモンテ州のパローロ村周辺で生産されるパローロワインは「ワインの王様、王様のワイン」と呼ばれるとのこと。

* さらに、ポルトガル産赤ワインと続くと「日本に初めてのワイン伝来は戦国時代。木樽で運ばれたポルトガルからのワインにブランデーを添加した甘口の酒精強化ワイン(ポートワイン)だった」と「ワイキキタイム」風解説も。



お話を東京ワイナリーオーナー(左奥)

* 料理も食べて落ち着いたところで、今日のゲスト・越後屋美和さんの話を聞くことに。「東京にこんなにおいしい野菜がある」ことを知って「東京の農業をもっと元気にしたい」との思いから東京産ワインの醸造を目指してワイナリー設立へ。ワインの醸造免許を得るまでの手続きの大変さ、山梨、廣島などに出向いてのワインづくりの研さんを重ね、ボランティアやぶどう農家の協力を得ながら、たった一人で東京唯一ワイナリーを経営する苦労から、醸造中のワインづくりの楽しみなど、飾り気のない語り口と人柄に会員からの質問も相次いで楽しく時間が過ぎていった。



気さくで明るく爽やかなオーナー越後谷さんとの、楽しい歓談が続きました

* コーヒータイムが迫るなか、最後に開けたのが、なんと浅草・神谷バーでおなじみの「電気プラン」。「4日の花見の会に持って行ったのだけれど、ワイン研で飲もうということになつて---」と荒木さん。電気が珍しかった明治時代に最新のものを表す意味で「電気」を冠して誕生したブランデーベースのカクテル。ワインとはチョッピリ違う「アルコール度30度」をしっかりと味わった。

* 結局この日も空にしたボトルは9本。1本を次回の楽しみにして、初めてゲストを招いてのワイン研例会は和やかな雰囲気のうちに終了、いつものとおり会員6名は余勢(?)をかってカラオケを楽しんだ。



乾杯のスパークリング「サンライズ」を中心にバローロ(左から6本目)、ムートンカデ(同7本目)、電気プラン(左端)など9本が空になりました

* 次回の第16回例会は、5月15日(金)。「カサグランデ」で。会費は2,000円+任意のワンコイン寄付です。

会員制ではありませんので、当日ワインを楽しみたい方、どなたでも歓迎。手ぶらで気軽にご参加ください。

ただし、準備の都合あり、5月10日(日)までに井垣(090-1196-1471)に参加申し込みの上、ご出席ください。

(文 井垣 写真 荒木)