



## 第17回 ワイン研究会 報告

\*「ワイン研究会」の第17回例会を6月19日(金)に開催しました。

日時 平成27年6月19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)、栗原、国友、滝沢、富平、野村、馬場、山本、以上11名

ベテランソムリエと初体験?のソムリエ

\* 初めて雨天日の例会となったこの日、梅雨空を吹き飛ばすかのように、2度目のジョーカーを引いた山本さんが勢いよくスパークリングワインの栓を飛ばして会は始まった。



スパークリングワインの開栓 ドキドキ！



今日も楽しくまずは乾杯～～！！

\* 今回の持ち寄りワインは前回からの持ち越し分を含めて、フランスの4本を中心にイタリア、スペイン、チリ、ブラジルに日本の2本を加えて、10本と相変わらずの賑やかさ。なかでもフランスワインはいずれもボルドー産とあって「ボルドーワイン」をしっかり味あう会となった。

\* 口あけは「-283M」と名づけられた白ワイン。津軽海峡下280メートルの世界最深という青函トンネル蔵置所で約1年熟成したという。ワイン研会長が函館土産で持参の1800本の限定ワイン。

\* 珍しいワインのあとはいよいよボルドー産ワインの賞味に。まずは、世界遺産にも指定されている中世の雰囲気の美しい街・サンテミリオンの赤ワイン(シャトウ・シマール2003)に始まって、シャトウ・マルジョス・ブラン2007の白と続く。



資料を見ながら勉強



お話をしながら勉強



実物を調べて勉強

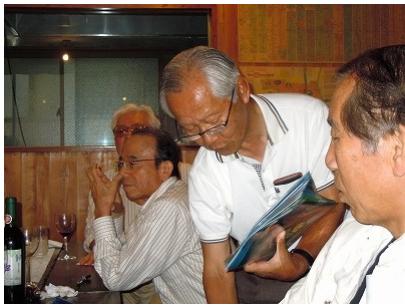
\* ワインを飲みながらの恒例「ワイキキタイム」、今回は、ワイン外飲みの場合の店の選び方やワインリストの見方などを確認。ワインの専門家として「ソムリエ、ワインアドバイザー、ワイン エキスパート」の資格があって、それぞれの試験は難関という話に溜息が洩れた。



「海老とカシューナッツのオーロラソース ホイル焼き、ポイルソーセージ」「鶏もも肉の白ワイン煮、ピクロス添え(和風ステーキソース)」「小松菜、しめじ、ベーコンのキッシュ」

\* この日も料理はカサグランデ心尽くしの特別メニュー。ワインに合う料理、なかには白ワイン煮の鶏肉料理なども出されてワインの味も格別で、ワインの話はもちろんながら、なぜか日本酒の 辛口・糖度の解説や、先日の「ざる蕎麦研」のそば前に食べた湯葉談義まで飛び出した。

\* 4本のボルドーワインを飲みほしたあとはイタリアワインを味わって、この日の締めは中央アルプス駒ヶ岳の麓、信州・宮田村の赤ワイン「紫輝」。同村産業振興の一つとして山葡萄とカベルネソーヴィニヨンの交配種「ヤマソーヴィニヨン」を醸造したワイン。ワインと一緒に村役場から送られて来た宮田村紹介のパンフレットも配られて、「一度行ってみたいな！」の声も。



信州宮田村のご紹介パンフも配られて



ポルトガル有名ワイナリーのお土産「ワイン入りトリュフ」

\* 予定の2時間は瞬く間に過ぎていき8本を空け、コーヒーが出たところで、欧洲旅行でポルトガル・ポルトの有名ワイナリー「サンデマン」を訪れた人が「ワインは重いから」と代わりに買ったお土産の「ワイン入りトリュフ」を一つ口にふくんでこの日の例会も賑やかに終えた。

\* 有志7名はさらにカラオケ店に繰り出して熱唱、ワインの酔いをさましたという。



==この日飲んだワイン == (写真左より)

- ・サンライズ スパークリングワイン (チリ)
- ・—283M 函館わいん (日本・函館)
- ・シャトウ マルジョス・ブラン・2007 (仏・ボルドー)
- ・アッポロニオ サルチェ・サレンティーノ (イタリア)
- ・シャトウ シマール・2003 (仏・ボルドー)
- ・シャトウ レ・ルイユ・2011 (仏・ボルドー)
- ・シャトウ ラモット・2012 (仏・ボルドー)
- ・紫輝 ヤマソービニオン (日本・信州)

\* 次回の第18回例会は、7月17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。

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、7月12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)