



まずは乾杯！おめでとう♪♪（馬場さん撮影）

* 「ワイン研究会」の第11回例会を12月19日(金)に開催しました。

日時 平成26年11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)、小川、栗原、滝沢、野村、馬場、以上9名 (敬称略)

* この日は忘年会のピーク日とあって参加者は9名と少なかったが、集まったワインは前回からの繰越分3本を含めて8本。

例会恒例の乾杯はスパークリングワインではなく栗原さん持参のフランスガヤック地方のヌーボー赤ワインで。

この日は紅一点・荒木さん「?回目」の誕生日とあってお祝いの声高らかに乾杯、「ハッピーバースデーYAEちゃん！」を齊唱して会はスタートした。



今日のお料理



今日のワイン勢揃い



イタリアの棒状乾パンと日本のチーズ

* 2014年フランス産ヌーボーに続いてアルゼンチン産ヌーボーを味わった後は日本産ワインへ。この日の注目は「練馬住宅街にオープン。都内唯一のワイナリー」と紹介された新聞記事を読んだ馬場さんが早速ワイナリーを訪れて仕入れた赤ワイン。「都産都消」を広めたいと今年9月に開業の「東京ワイナリー」だが、東京原産のブドウを使った赤ワインは目下仕込中。このため青森・鶴田町から仕入れたぶどうで作ったという「東京ワイン」を賞味。



早く飲みたいなあ…



ベテランソムリエ2人がお休みで、慣れない二人が大奮闘

* 新規参入ワインのあとは今や確固たるブランド品の甲州・桔梗が原・林農園「五ーウィン」(小川さん持参)、さらには輸入ワインをブレンドした国産「メルシャンワイン」を味わいながらの会話は「平林寺の今昔や境内の蕎麦店」から戦時中の「ゲートルの巻き方」談義までと弾んでいく。

* 恒例の「ワイキキタイム」、前回の「ボジョレ・ヌーボー」を受けて「ワインの年代ってそんなに大事か」「古いワインほど美味しいか」がテーマ。

ワインリストの「N.V.」「S.A.」や「天使の分け前」の意味も勉強した。



今年最後のワイキキタイム



東京ワインはピンク色？

* いつものカサグランデ料理に加えて、栗原さん差入れのイタリア・棒状乾パンにクリームチーズを付けたりしながら、チリ産、フランス産ワインの栓が抜かれて参加者程良く酔いが回ったところで、今年発足一年目のワイン研を振り返って一人ずつ感想を述べ合った。

* 「ワイナリーツアーが良かった」「年2回ぐらいは外へ出たい」「ロマネとは言わないが高いワインも飲みたい」「料理も変えてみたい」「ワイキキタイムは役に立つ」「適当なワインバーやレストランがないか」「会費を上げても良い」等々の意見が続々と出、コーヒータイムになったところで、サプライズ登場したのが、荒木さん手作りの「籠」――。

- * 箱にはカタカナ1文字。「ワ」「イ」「ン」の箱をひいた小川、伊藤(順)、荒木の3氏に「カサグランデ」商品がプレゼントされた。
- 同店オリジナルケーキを当てた小川さん、賞品をこの日誕生日の荒木さんにプレゼントする嬉しい(?)場面も。因みに箱のカタカナを繋げると
ワ・イ・ン・ハ・オ・ス・キ・デ・シ・ヨ ⇒ ワインはお好きでしょ (^_^) (カメラマンはくじ引きに夢中になって・・(= =;)写真有りません。)
- * 今年の締めくくり例会はかくして7本のワインを味わって1本を次回に持ち越し、無事終了したが、ワインの力を借りた参加者7名は近くのカラオケ店に繰り出し得意のどを競った。
- * 次回の第12回例会は、新年1月16日(金)、「カサグランデ」で。ワイン研発第1周年にあたる当回は、新年会も兼ねての開催のため、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、1月11日(日)までに井垣(090-1196-1471)まで参加申し込みの上、ご出席ください。 (文 井垣 写真 荒木)