

\* 7月を休会とした「ワイン研究会」の第七回例会は8月22日(金)に開催されました。



日時 平成26年8月22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)、小平、国友、栗原、佐藤(俊)、志村、竹内、野村、馬場、山本、横田 以上14名 (敬称略)

\* 2か月振りの開催に、国友さん、竹内さんが初参加、小平さんが暫くぶりの参加となって参加者は14名、会始まって以来の多人数の参加で賑やかな会となり、恒例になったスパークリングワインの栓を勢いよく抜いての乾杯で会が始まりました。



初参加の竹内さん



新居の質問攻めに小平さん



初参加の国友さん

\* 今回持ち寄りのワインは、前回からの持ち越し分を含めて計11本。フランス(2種)、アメリカ(2)、日本(2)、イタリア、スイスの各国産赤ワインとドイツのロゼワイン、チリ産スパークリングワインと相変わらずの多彩さ。

\* ワインの基本の基を確認する「ワイキキタイム」のテーマは「ワインは身体に良いって本当か」「赤は常温、白は冷やしてと言われるワインの冷やし方」「赤は肉、白は魚という料理との相性」の三点。配布資料を読んで「研究会」らしさもチョップビリと。



ワイキキタイムはしっかりお勉強



10月17日のワイナリ-ツアーオの誘い

\* 今日の口あけはスイス赤ワインから。この夏スイス登山旅行から帰った山本さんのお土産。「スイスでは自国内で消費するため輸出されるワインが少ない」という説明をしながら、メルロー種ぶどうの渋みを味わう。

\* 次いで「これが飲みたかった」と愛飲家・国友さんが所望したのが、ドイツ白ワインの産地として有名なフランケン地方のロゼワイン。ボックスボイテルという丸く平たいボトルが初登場した。



山本さん土産メルロー種ワイン



グラスにロゼワインの赤が映える



ドイツボックスボイテルのロゼワイン

\*ワインと言えばチーズ。店の料理に加えて山本さんのスイス土産のチーズ「ラクレット」も味わう。また荒木さん手製のワイン漬け「干しうどう」も彩りを添えた。



スイス土産のチーズラクレット



ボトルは次々と空になります



安いカリフォルニア干しブドウもワインに漬けると！

\*——という調子でワインは次々と開栓されて飲み比べ。途中に馬場さんの同好会各種催しの案内も挟んで談論風発、賑やかに会は進んだところで、井垣ワイン研会長から、10月の第9回例会を山梨・勝沼のワイナリー見学として概略の説明があり、出席者全員が賛同、企画を具体的に進めることとし、席上9名が参加を表明。詳細は別途案内することにした。

\*9本のワインを味わってコーヒータイムに移ったところで初参加の会員、暫くぶりに出席の会員から感想が述べられて盛会のうちに開きとなった。

\*次回は、定例開催予定日(毎月第三金曜日)の9月19日(金)。会場はいつもの「カサグランデ」。会費は1,500円+任意のワンコイン寄付。申込締切は9月15日(日)です。ワインを楽しみたい方、どなたでも歓迎。準備の都合あり、出来るだけ早目に井垣(090-1196-1471)まで申し込んでください。(文 井垣 写真 荒木)