

平成19年度 第2回「赤のブドウ品種の違いを楽しむ会」報告

世話役 江藤 聡明

平成20年1月30日に、神田のイタリアンレストラン「ワイヴィラージュ」にて、本年度第2回ワイン会が開催されました。今回の参加者は15名でした。有り難うございました。

次の目標は、女性の参加者の増員です。何卒宜しくお願い致します。

なお、今回は料理も大好評でした。次回も期待して下さい。

今回のテーマは、「赤のブドウ品種の違いを楽しむ」ということで、カベルネソービニオン、ピノノアール、メルロー、ジンファンデル、テンプラニーリョなどの品種のワインの違いを体験しました。

ワインはやはり、ブドウの品種の特徴が味や香りに大きく反映されます。

1回で憶えられるものではありません。いや、何回飲んでも正確に当てるのは難しいです。

同じブドウ品種でも国や地方で全く特徴が違いますので、素人は、憶えるのではなく、違いを楽しむのが良いということでしょう。

ただ、外国のレストランに行くと、赤か白かではなく、ブドウの品種でどうするか聞かれることが多いので、多少は知っておいた方が良いとは思いますが。

さて、恒例の国当てクイズは、今回は、当会の顧問ソムリエ田中成志弁護士にセレクションをお願いしました。

市販価格の総額約6万円で3本出題されました。

(1) Richebourg 2003 Mongeard Mugneret

リシュブール '03 ドメーヌ・モンジャール・ミュニユレ (仏ブルゴーニュ)

<品種 ; ピノノアール>

(2) Penfolds BIN707 2004

B I N 7 0 7 ' 0 4 ペンフォールズ (オーストラリア)

<品種 ; カベルネソービニオン>

有名なグランジは、ペンフォールズのシラーの最高のワインですが、このB I N 7 0 7は、カベルネソービニオンの最高のワインです。

(3) SASSICAIA 2001 TENUTA SAN GUIDO

サッシカイヤ '01 テヌータ・サン・グィード (伊トスカーナ州ボルネーリ地区) スーパートスカーナ!

<品種 ; カベルネソービニオン75%、カベルネフラン25%>

何れも素晴らしいワインですが、特に、(1)は格別、めったに飲めない記憶に残る味でした。

クイズの結果は、

1位 ; 香原修也さん 賞品 ; 神戸紅茶

同率2位 ; 峯唯夫さん 前田伸哉さん (初参加) 賞品 ; カステラ

1位の香原幹事長は、1本目、2本目はほぼ完璧に国や年代が当たっていました。

その他では、初参加の土井健二さんが、意外に近い回答をしていたようです。

☆次回は、会の途中で話題になりました、日本のワインの実力は？というテーマにしたいと思っております。

「ヨーロッパ、アメリカ v s. 日本」という感じでしょうか。

2008年度は、2回程開催したいと思っております。

他会派の同好会とワイン1人1本持ち込み対決も検討中です。



Copyright (C) 2006 mumeikai All Rights Reserved.