

「第13回（平成25年度第1回）ワイン同好会」報告

世話人 江藤聡明

今回は広報担当の須田元也会員が不参加であったため世話人の江藤よりご報告させていただきます。

8月2日、神田はお馴染みのVilla Dueにてほぼ1年ぶりに開催されました。

昨年度は世話人の都合により開催が有りませんでした。今年度は順調に暑い時機にまずは第1回目の開催と相成りました。

無名会から13名、稲門弁理士クラブから3名、無会派の新人4名（女性）の総勢20名での開催でした。

【テーマ】白ワイン3種の味の違いを楽しんで、最後に赤対決

※赤対決とは、最後のメインディッシュ「厚切り牛タンのモリーユ茸入り赤ワインソース」に合うワインはどちら？ブラインド対決！料理とワインのマリアージュ対決ということです。

今回は初の試みということで、本同好会の顧問シニアワインエキスパートの田中成志会員の胸を借りて、本同好会世話人の江藤が挑戦をさせていただきました。

【ワイン】

<乾杯>

発泡：Vidigal Vinho Regional Lisboa 2011 Vinho Espumante Branco Metodo Classico 13%

<前菜2皿に合わせて>

白1：Trentino DOC Bergamini Pinot Grigio 2010 vendemmia 3本

白2：Pessac Leognan blanc 2010 (Domaine de Chevalier + L'Esprit de Chevalier) 3本

白3：Marramiero 2010 Punta di Colle Chardonnay Delle Colline Pescaresi 3本
☆白2が非常に濃厚で人気がありました。

<トマト+チーズのリゾット>に合わせて

赤1：Gevrey-Chambertin 2010 Drouhin Laroze 3本

<メインディッシュ>：「厚切り牛タンのモリーユ茸入り赤ワインソース」

赤2：Pauillac 2009 (Chateau Pontet-Canet + Hauts de Pontet-Canet) 2本

赤3：Ridge Lytton Springs 2009 Dry Creek Valley Ridge Vineyards 2本

【赤対決ワインの説明】

赤2：田中会員のセレクトしたこのワインは、フランス、はボルドー、メドックのポイヤック、ポンテ・カネで、かのロバート・パーカーが高評価をしており、何とこの2009年は100点が付いています。品種は、カベルネ・ソーヴィニオン62%、メルロー32%、カベルネ・フラン4%、プティ・ヴェルド2%

赤3：江藤のセレクトワインは、米国カリフォルニアは、ドライ・クリーク・ヴァレー リッジ リットンスプリングス 2009 品種は、米国らしいジンファンデル主体の71%、プティット・シラー23%、カリニャン6%。

【ブラインド対決の結果】

赤2に投票した人 10人

赤3に投票した人 10人

驚きのドロ。普通のワイン好きの方なら、赤3は勝てないだろうと思う所でしょうか。

カリフォルニアお宅なら当然の結果、いやもっと赤3が多くても良いと思うかもしれませんが。

何はともあれ、同点、目出たし目出たし。

因みにですが、江藤と田中会員はお互い持参したワインとは異なるワインを選ぶという皮肉な結果でした。知って選んだのか間違っただのかは内緒。

