

DFWC 例会('23 / 03)報告



宴会風景



提供ワインのラインアップ

本年最初の DFWC 例会が 3 月 9 日(木)に開催された。

22 名もの多数の参加を得て、とりわけワイン好き、ワイン通と思しき女性ゲストの参加が目立つようになったことは今後のリピーター参加の期待を含めて大層喜ばしい。

椿山荘での例会の開催はここ数年すっかり定着した。

昨今の諸物価高騰による食材費の値上がりにも拘らず所要費用を抑制し、コストパフォーマンスに優れたサービスを提供される椿山荘には感謝に堪えない。今のところ椿山荘以外での例会開催は眼中にないといっても過言ではない程だ。

今回のワインテーマは「南米アンデス山脈を往く」と題して亜ワインと智ワインとを特選した。

智ワインは日本でも輸入量の上位を占める程知名度が高いが、一方の亜ワインは今まで然程身近な存在でなかったのが最近では上昇株に乗ってきた。折しも昨年のサッカーワールドカップを制覇したことで亜ワインの人気に拍車がかかってきたようだ。

両者ともボルドーやブルゴーニュなどの手が届かないほど高額銘柄はなく、比較的到手頃な価額で手に入り、かつコストパフォーマンスに優れる特徴がある。

発泡ワイン、白ワイン、赤ワインをそれぞれ亜と智から2品種ずつ特選した。

いずれの銘柄とも甲乙つけ難い特徴があったものの、個人的には智ワインに軍配を挙げた
い。



亜発泡ワイン“DV Catena Nature” 智発泡ワイン“Montes Sparkring Angel”

コロナ禍以前の例会では開宴に先立ち”Aperitif time “(アペリティフの一時)を設けて、立食形式によるカナッペをつまみながら発泡ワインを片手に参加者の相互交流を行うのが通例であった。

それが、コロナ禍が猛威を奮ってからは感染防止の見地から長らく中断してきた。

コロナ禍は直近では沈静化傾向にあり、感染予防の各種規制も緩和されつつある。

そこで、今回は及び腰ながら”Aperitif time”を復活する試みに踏み切ったところ参加者から好評を博し、かつその後の感染も報告されず実に幸いな結果であった。

Aperitif time 席上提供された発泡ワインは亜及び智からのものであったが、参加者からは智の評価が高いとの声があった。

椿山荘から提供された料理は総じて良好であった。

発泡ワインと白ワインに合わせたオードブルの①白子のプリン ②鱒と蕪のモッツアレラチーズ-

---は、前者に多少の難があったものの概ねワインとの相性は絶妙であった。



亜白ワイン “Angelica Zapata Chardonnay 2018”



智白ワイン<ぎんの雫>“Goutte D’argent Sauvignon Blanc 2021”

ボルドー・ムートンや加オーパス・ワンで腕を磨いた醸造家パスカル・マーティー氏、日本の「獺祭」、「神の雫」作者とのコラボにより生まれた<銀の雫>は、聞きしに勝る圧巻の銘柄であった。我が家特産のスダチやレモンなど柑橘系をイメージしたアロマと果実味の味わいが特徴的であった。「鱒と蕪」のオードブルとも絶妙な相性であった。



亜赤ワイン“Catena Malbec 2019” 智赤ワイン“Vina Errazuriz Villa 2017”

亜を代表する葡萄品種マルベック 100%の赤ワインは、国際的な評価誌からも高得点を獲得している。熟した果実味とまろやかなタンニン味が感じられたが、ローストビーフよりは牛ステーキとの相性が良かったかも知れない。どうしても、亜で赤ワインと共に食される「アサード」(炭火焼の牛肉ステーキ)を連想してしまう。

智赤ワインはシラー、カベルネ、マルベックなどのブレンド銘柄だが、同様に国際評価誌から高得点をつけられた逸品である。スグリのアロマ、バニラのニュアンスが強く感じられ、チーズ 3 種との相性がとりわけ秀逸であった。



青かびチーズ

Fourme D'ambert



ウオッシュチーズ

Epoisses



ハードチーズ

Comte

チーズ3種が盛られた一皿は質・量共にこれまた圧巻であった。

撮影した画像がないので、インターネット画像をこれに替えて上掲した。

いつものように、最後まで残した白ワインと赤ワインにチーズ3種を合わせて味わいを比較し

てみたが、これが実に楽しい。