

2024-07-12

'24/07PW(プチワイン会)報告

【日時】 2024-07-09 18:00-21:30

【場所】 ホテル椿山荘東京伊料理店「イル・テアトロ」

【参加人数】 11名

【ワインテーマ】 「伊トスカーナワイン特選」

【メニュー】 [こちら PW2024-07Menu.docx](#)



【ワインノート】 [こちら 20240709PW-WineNote.pdf](#)



【概要】



全員集合



発泡ワイン片手に Aperitif time



宴席

盛夏の7月に行われた今回の PW は11名のワイン勇士が参集、夜更けの21時半まで延々と続き盛会裏に終了した。

PW 会は従来から椿山荘「イル・テアトロ」を開催場所として定例化してきたが、本年初当該店が大幅値上げを要求して以来開催を凍結してきた経緯がある。

メンバーから根強い人気ある料理店ということから今回改めて開催に踏み切った。

従来は伊東幸子さんが並み居る男性陣の中で紅一点として奮闘されてきたが、この度恩田昭子さんが新たに加わり華やかになった。

この度は伊トスカーナ州のワインを特集、ワイン選者として伊東幸子さんが起用された。

ワイン選定に実店舗を巡るなど猛勉強されたようで、素晴らしい銘醸品を選び抜いて見事初陣を飾って頂いた。

いずれも銘醸品に相応しいラインアップであったが、筆者個人的には
造り手の Gaja【ガヤ】によるボルゲリ地方の赤ワインがアロマおよび
ブーケ共に秀逸で、和牛サーロインとのマリージュが印象に残った。



「イル・テアトロ」から供された料理に、メンバーの一部から厳しい批評が下されたのは残念で
あった。

隣の料理店「ビストロ」の定番メニューから一部差し換えただけで、ワインとのマリージュを十
分考慮したものとは程遠いものとの指摘であった。

従来は「イル・テアトロ」の料理に定評があったものの、ソムリエが交代して料理長との連携不
首尾が露呈したかと思量するところである。

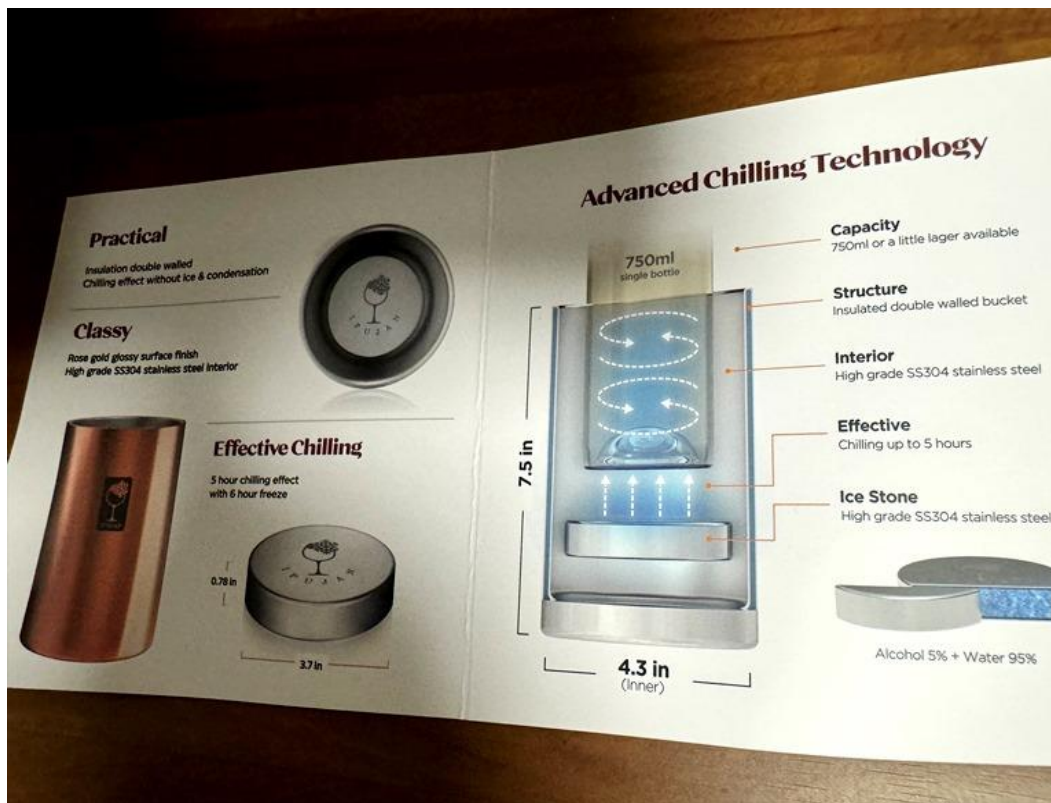
料金を大幅に値上げしてこの始末では今後の再利用を一考せざるを得ない。

この季節欠かせないワインクーラーが席上紹介されたので、画像を下記に掲載する(韓国に
よるデザイン・設計、中国産)。

筆者は夏の夕食を庭に面したテラスでとるのを常としているが、このワインクーラーはワイン及
びシャンパーニュボトル共用で冷却効果は 5 時間ほど持続する優れたものである。



ワインクーラー



(文責 石井勝巳)