

◇1992～93年度地区青少年奉仕委員会より第12回R Y L A研修のご案内

日 時 8月29日(土)・30日(日)

場 所 国立妙高少年自然の家

締切り 5月30日

◇村松RCより創立30周年記念式典参加礼状をいただきました。

ニコニコボックス：

中條耕二君 欧州旅行フィリピンと1ヶ月余の例会出席です、お陰様で元気でおります

落合益夫君 会社の方もおかげ様で10年になりました。

本間茂男君 甥の結婚式に出席楽しかったです

大野新吉君 初孫（外孫）が本日でちょうど100日目となります。両親が毎日かよっていますので毎日連れて来ます。日増しに「かわいくなって行きます」

外山晴一君 やっと暖かくなって祭日和になりそうです。

早川瀧雄君 さわやかな五月晴で思わず一口

羽賀一夫君 三条祭りをひかえ精進中の為ハンバーグとフライが食べられませんロイヤルさんその分ネ引して下さい

加藤実君 先日（5/10）のコンペで羽賀君と廻らしてもらい久しぶりに100を切りました。アドバイスありがとう

白崎哲男君 本間さんの卓話さんねながら早退の為聞けません、この次はワインをのみなからお願いします。

今井克義君 ①オブザーバー白倉君を歓迎して、②本間さんのワイン談議楽しみです。

佐藤文夫君 白倉さんようこそ、本間さんの卓話を楽しみにしています。

佐藤啓策君 本間さんの卓話を楽しみにしています。

石月雅司君 本日の本間さんの「ワインの話」大変楽しみです。

石井友意君 本間さんの卓話ごくろう様です

吉川吉彦君 本間茂男君卓話楽しみです。

小林満君 BOXに協力して

山崎勲君

本間建雄美君 本間茂男君の卓話「ワインの話」楽しみに!!

卓 話：

私がワインと出会ったのは香港、マカオに旅行した時です。マカオのカジノで出された中食のグラスワインにおどろきをおぼえました。これが本物のワインなのかと目からウロコが落ちました。

それからワインに興味を持ち、結婚してからはよくワインを買って来て家内といっしょに呑んだものです。



ある時東京でボージョレー・ヌーボー試飲会のお祭さわぎに出食わしました。毎年11月第3木曜日に解禁され呑めるようになり、ボージョレー・ヌーボーのジュシーでフルーティなおいしさにまたまた、ワインが好きになりました。普通ワインが出来るには2～3年かかるのですが、このボージョレーは50日間ぐらいで出来るそうです。

密閉されたタンクの中にブドウをそのまま入れておくと酵母の働きで果汁が醗酵して炭酸ガスが充満して来ますが、炭酸ガスの中では酸化しないために50日間ぐらいでワインとなります。短時間で出来上るためににがみや渋みがワインの中に残らず香りはブドウそのものといった香りはフレッシュでジュースのようなワインにしあがるのです。そして又、だから早く色が変質したり味が悪くなってしまう、ほとんど2～3年で呑まなくてはならないワインになるのです。

ボージョレー・ヌーボーの場合は4、5日間で醗酵させ数日でビン詰めして出荷を（11月第3木曜日）待つそうです。

ボージョレー・ヌーボーはあまりにも短時間のうちにつくられるので悪くいえば濃厚さにかけるといわれます。

やはり、呑むならば村名ボージョレーでしょう。ボージョレーの品質は大きく別けて次のごとくであります。①は村の名前がつけられた村名ボージョレー、それ以外はただボージョレーとだけラベルに書いてあります。もちろん品質のいいものは村名ボージョレーです。ボージョレー地区の10カ所の村でつくられる10のワインです。その中でも私がおすすめのワインはムーラナ・バン・モルゴン・フルーリーでしょう。ムーラナ・バン・モルゴンは長期間おいておける力強いコクのある香り豊かなワインです。フルーリーは名前のごとく軽い花の香り豊かなワインです。

ワインほど香り、味が千差万別なものないと思います。どこの畑でとれたブドウでつくられたワインかで、香りも味も違って来ます。たとえ同じ地区の隣り同志の畑でも香りや味が違って来る、それによって又、当然、値段も違って来る。日本酒でも新潟県でつくられてる八海山と朝日山とでは違いはわかるが、それほど違うとはいえないワインは天と地ほどの違いがあるように思える時があります。ワインの販売業者は農家からワインを樽ごと買って自社のラベルをつけて瓶詰め販売する業者がほとんどですから、どの業者のワインかということはワインを選ぶ上で重要なポイントです。ワインなれしているフランス人にとってはボージョレーは区別なくすべてうまいというけれども、私に言わせれば私なりの独断と偏見によればいいワインとそうでないワインがあるようです。その中で私がススメルワイン業者は次のごとくです。ルイ・ラツール社、モメサン社、デュブッフ社、JJモルチェ社でしょうか。

数年前雑誌でワインの記事を見ていたらイタリアのワインの記事があり、その中でパローロというワインを紹介してありました。2年間は樽の中で熟成させ、さらにもう1年間はビンの中で熟成