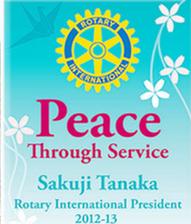




**御坊東ロータリークラブ**

**Club Weekly Britain**

since 1996.2.14



**Peace Through Service**  
Sakuji Tanaka  
Rotary International President  
2012-13

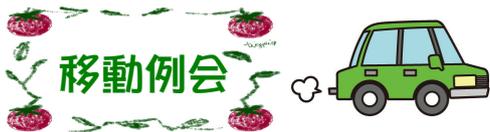


例会 水曜日 18時30分 御坊御坊商工会館3F  
 事務局 〒644-0002 和歌山県御坊市藪350-28(御坊商工会館3F)  
 連絡先 TEL 0738-23-2334 FAX 0738-22-1234  
 E-Mail gobocast-rc@naxnet.or.jp

四つのテスト(Four way Test)  
 (1)真実かどうか (2)みんなに公平か  
 (3)好意と友情を深めるか  
 (4)みんなのためになるかどうか

会長 龍田安廣 副会長 小池佳史  
 幹事 小林隆

☆ 司会進行 SAA - 親睦委員会 白井勇君



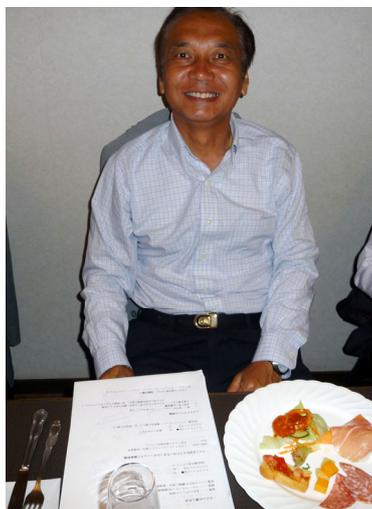
場所;ペンション  
ヒラオカ



**会長告知**

会長 龍田安廣 君

皆さんこんばんは。親睦委員長の白井君、大変ご苦労様です。



御坊市名田ペンションヒラオカにお邪魔させて頂いております。ここのご主人の息子さんがソムリエであり、試飲も兼ねてワインに関するお話を、食事をしながら又ワインを飲みながらと大変贅沢ではありますが、今日は楽しみながらの例会と思っております。平岡様どうか宜しくお願い致します。

さて、先日19日には、細川年度の地区協議会が、無事終了し例年の如く会長のおはからいの下、一献をされた事をこの場をお借りして報告致します。

私は私用の為、出席出来なかった事が大変残念であります。いよいよ細川年度と近づいてまいりました。すなわち私会長も後1ヶ月という事で、最後まで皆様方、宜しくお願い致します。

以上で、本日の告知と致します。皆さん楽しんで下さい。

**本日のプログラム**

「ワインを楽しみましょう」  
 ペンションヒラオカ ワインソムリエ  
 志賀 量太様 様

私は「ペンションヒラオカ」の息子の志賀量太と申します。今日は、実際ワインをテイastingして頂きながらワインの楽しみ方を知って頂きたいと思ひます。赤ワインと白ワインの両方をテイastingして頂きますが、まずスパークリングワインから

です。

今回ご用意させて頂いたものはイタリアの「プロセッコ」と言うものです。これは、世界中でいま一番人気が出ているワインでシャンパンよりもたくさん飲まれています。

人気の秘密は、シャンパンほど泡立ちはないのですがフルーティーな香りがして女性にも親しまれるようなタイプとなっております。

香りを楽しむ場合はグラスを円を描くように振って頂くと香りが立ち、色合いや香り味わいを楽しんで頂けると

思います。

よくご覧頂くと上の部分が盛り上がっていますが、アルコール度数が高いと盛り上がりが大きく粘性も高いのでグラスから垂れる時もゆっくりとなっています。

暖かい地域のワインほど爽やかな匂いとなっています。ここで北イタリアの海岸沿いで作られたものと、ローマ中部で作られたものを飲み比べて頂きたいと思ひます。

ワインの歴史はメソポタミア文明から始まるのですが、ギリシャから南イタリアを経由しワイン作りが盛んになりフランスへと伝わりました。

私の家庭では、風邪をひいたら赤ワインを飲めと言われていたのですが、私にとってはワインは薬のようなものなので子供の頃はとても苦手でした。

当時はワイン嫌いだったのですが、成人してからたまには飲んでいましたがそれでもあまり興味はありませんでした。

興味を持ち出したのは、イタリアへ留学に行ってからです。イタリアでは皆さん四六時中ワインを飲む習慣があり私も同化されワインに興味を持つようになりました。

東京出身の鈴木さんと言う方とルームシェアをしワインについていろいろ学びました。

彼は、イタリアの国立ワイン博物館「エノテカイタリアーナ」のソムリエでした。日本に戻ってからはソムリエになるため京都のソムリエ専門学校で勉強し、2010年にソムリエの資格を取ることができました。

新しい2つの白ワインが手元に行き渡ったと思ひますが、二つを飲み比べて下さい。アルコール度数は13.5°でシャルドネと呼ばれるぶどう100パーセントのものです。4番は北イタリア



産でステンレスの樽で熟成されており、5番は南イタリア産で木製の樽で熟成されています。寒い地域では、糖分が少ないので酸味を帯びた味になります。



白ワインは魚、赤ワインは肉に合うと言われていますが、白ワインでも脂身の少ない肉には合います。次は赤ワインでモンテプルチャーノと呼ばれているものですが、これらはイタリアでしか栽培されていないぶどうが使われています。

シャルドーやメルローは国際品種でイタリアには千種類もの土着品種があります。



6番は13°で7番は13.5°のアルコール度数です。白丸がついていない方はジューシーだと思います。最後は2つの赤ワインですが、アルコール度数は13.5°で味はパワフルです。こちらの2種類のワインですが白丸は北イタリア産でマーク無しは南イタリア産で北イタリアは渋みがしっかりしており、南イタリアの方はジャムのように果実を凝縮したような味です。

北イタリアの方が好きな方はフランス、南イタリアの方が好きな方はアメリカ、特にカリフォルニアのワインがお好きだと思います。

樽で寝かすと樽の風味や味が染み込み、瓶で寝かすと渋みだけが取れていくので調整して味を整える事が重要です。



最後になりましたがワインというのは特に若い人には値段が「高い」、味が「渋い」といったマイナスのイメージが強くあまり飲めない方が多いようです。

しかし、私はビールのようにもっとたくさんの方々に飲んでいただけるようにこれからもソムリエの活動を続けていきたいと思えます。本日は、このような席を設けて頂き誠に有り難うございました。



## 今日のうた 友達になろう!!

### 出席報告

出席委員会 雑賀鈴夫 君

| 会員数         | 欠席者 | 出席者 | 免除会員 | 出席率   |
|-------------|-----|-----|------|-------|
| 14名         | 3名  | 11名 | 1    | 78.6% |
| 5月8日 の修正出席率 |     |     | なし   |       |

### 次回例会のご案内

★6/5 例会は  
次年度地区への対処として、  
クラブフォーラムを  
開催します。