

オンラインワイン会(DFOW)に参加して

オンラインに参加できるよう前日に菅原さんがリハーサルをして下さいました。その時は何の問題もなく会場に入室できたのですが、さて、当日は準備万端の上、いざ入室を試みると一向に入室できなかったのもので、皆様のお話はお聞きしながらあれやこれやとクリックしている内に 30 分も経過してしまいました。白ワイン用に用意した舌平目のムニエルは冷めてしまい全く味気なく、ドッグ ポイント セクション 94 ソーヴィニヨン ブラン 2015 も落ち着いて味わうどころではなかったのですが、石井会長より感想を求められ随分といい加減なことを申し上げてしまいました。



間もなくフランス南西部産鴨肉のコンフィが焼き上がってしまい、一時間前に抜栓しておいたバローロ カッシーナ ヌオーヴァ 2016 エルヴィオ コーニョを慌てて二つのグラスに注ぎました。参加された皆様は場慣れもしておられ、大変落ち着いて、よく語っておられました。しかし、元より画面が小さなパソコンの画像は離れたところからは、お話が“よく見えず”、ましては料理やワインを画像に収めていたためか口元など全く見えませんでした。やはりテレビでの座談会のような胸像を大きくしたスタイルにした方がよいでしょうか。

料理について



昨日写真で拝見した石井さんの白アスパラガスは大変美味しそうでした。ピカール製でも見るからにプロのお料理と羨ましく思いました。菅原さんも随分と凝った料理をご用意されたようですが、残念ながら全く見えませんでした。私の料理もピカールのものですが、全く生かしきれませんでした。ピカールさんが泣きましょ。やはり、オンラインディナ

一と言えコックとソムリエ代わりに誰かにサービスして貰わなければ、十分に鑑賞し会話ができないと思いました。また、料理やワインの画像とお話しするひとの画像は使い分けができればよいです。

ワインについて



白ワイン“Dog Point Section 94 Sauvignon Blanc 2015 “

NZ マールボロのソーヴィニヨン・ブランは、今や世界的に評価の高い産地となっています。10 年前遭遇したヴィラ・マリア・プライヴェート・ビンに驚嘆して以来我家の定番となっておりますが、英国王室も購入した実績があり、H. ジョンソンはこの造り手に 4 星中 3 星を与えていますが、ドッグ ポイントにも同格の評価を与えています。このワインは、アロマとブーケに最初些か不快感を与えていましたが、口当たりは大変まろやかでヴィラ・マリアと全く異種なものと感じました。しかし、よく味わってみますと同じソーヴィニヨン・ブランでもロアールのプイイ・フューメ（ブルゴーニュのプイイ・フュッセと違う）の味わいに近いと感じました。隣のサンセールより丸みがあります。実は昨年（23 日）トロと中トロのお寿司に合わせて飲みましたところ、不快な香りは消えていて、大変美味しく感じました。ブショネではなかったのです。続いてキリのクリーム・チーズを合わせましたところ、全く酷いものとなりました。マリヤージュとは難しいものです。



赤ワイン“ Barolo Cascina Nuova 2016 “

多数ある生産者中、H. ジョンソンはトップの一社と評価しているエルヴィオ コーニョに造られたワインです。上品なブーケ、複雑でも気品のあるパレットがありましたが、フィニッシュはそう長くありませんでした。鴨肉のコンフィによく合いました。昨晚、有名な豪徳寺コロッケとメンチカツに合わせたところこのワインは一段と美味しさを増していました。ヴァキュバンで48時間経過していたのでワインは本領を発揮していたのでしょう。前掲の二つのグラスに注ぎました理由は、バローロでいつも悩んでしまいます、ブルゴーニュ用かボルドー用か、いずれがベターか判定が難しいからです。このワインは明らかにブルゴーニュワイン用がベターでした。バローロの選別は大変難しいです。勿論 3 万円程度も覚悟すれば難しくはないでしょう。しかし、このワインはコスパが大変よいと思いました。