

6月17日(土)第103回ワインの会

コロナ禍中断を乗り越え再開して2回目となるワインの会をシェ・マルコで開催しました。参加人数は前回に続き18名、90歳台から30歳台までの幅広い方が参加しました。選者は私鈴木、テーマは「ヨーロッパの異色ワイン」として、普通の白・赤ではなくラマート(銅色)・ロゼ・黒・ポートの4種類の製法・色・味わいが独特のワインを探りあげました。(詳細は分科会紹介の[“ワインの会の記録”](#)ご参照)。

ラマートは白ワイン用のブドウを使い赤ワインの製法である醸し(マセラシオン)の過程を含めた発酵により作ったもの(最近注目のオレンジワインに似ていますが多少違います)、ロゼは最初は赤ワインの製法と同じだが途中で果皮等を取り除いて発酵させるもの、黒ワインは通常の赤ワインだがその色が濃く赤ではなく黒ワインとも呼ばれるもの、ポートは赤ワイン(白もあり)だが発酵の途中でグレープスピリッツを添加して酵母の働きを止める結果、甘みが残りアルコール度数が高い長期保存可能なワインとなるものです。

普通の赤・白とどこが違うかを話題にしながら楽しい会が続きました。(鈴木道弘記)

