

### 第16回例会

通算第 1251 回例会 2025 年 11 月 20 日(木)

例会変更：18：00～ フルーツレストランバー AIKA

## ボジョレーの会

- ▶ 開会点鐘
- ▶ 宮崎登志行 会長 挨拶

今日はボジョレーの会ということで AIKA さんにお世話になりまして、ゆっくりボジョレーを楽しみたいと思いますので、皆さんよろしくお祈りします。

### ▶ 幹事報告:渡邊万里子 幹事

郡山南 RC の田鍋明宏ガバナー補佐より、中央分区分 IM(インターシティミーティング)開催のご案内が来ております。来年 2 月 14 日(土)午後 2 時 30 分登録開始、3 時間開会で、郡山ビューホテルアネックス 4 階の花勝見で開催されます。郡山市気象防災アドバイザー、気象キャスターの齊藤恭紀さんが講演されます。申し込み締め切りは来年 1 月 20 日です。参加される方は事務局にお申し込みください。なお詳細はファックス等でご連絡いたします。



をご準備します。もうひとつの樽はやや北側の産地のボジョレー・ヴィラージュで、ワンランク上とされるヌーヴォーです。今年の夏はかなり暑い時期が続きましたが、海外でも猛暑が続いたと聞いております。通常ですと日本では赤ワインのブドウの収穫期は 9 月末から 10 月ですけれども、今年は 1 ヶ月ぐらい早い 8 月末から 9 月になりました。熟成がゆっくりの部分の 8 月が暑かったのですが、アルコール度数が高めでおいしいワインになっていると思います。

最近ボジョレー解禁のニュースも少なくなりましたが、私はワインメーカーとして、ブドウの収穫を祝うという形で毎年いろんなボジョレーを楽しんできました。今日は 2 種類ですけれどもボジョレー・ヌーヴォーとボジョレー・ヴィラージュの違いをぜひ皆さんにも感じて楽しんでいただければと思っております。

赤ワインはある程度の熟成期間が必要ですが、ヌーヴォーがなぜこんなに早く届くかといいますが、ボジョレー地方の独特なワイン作りによります。まず収穫したぶどうをタンクの中に房ごとどんどん入れていきます。そうしますと下のぶどうは重さで押されて果汁が出てきます。タンクは密閉されていますので、自然の効果で糖分がアルコールと炭酸ガスに分かれます。

### プログラム:ボジョレーの会

#### ▶ 星 相ノ介 ロータリー財団委員長

最初の乾杯はヌーヴォーです。説明をソムリエで元会員の大河原久尚さんをお願いします。



#### ▶ 大河原久尚ソムリエによる ボジョレーの解説

私は郡山コスモス RC の会員でしたが、会社が変わりまして自由が利かなくなったため残念ながら退会させていただきました。逢瀬ワイナリーで代表理事をしております。今日はソムリエとしてボジョレーについて簡単な説明をさせていただきます。今日は 2 種類の樽をご用意しました。乾杯のための 1 杯目にはボジョレー地方のボジョレー・ヌーヴォー



炭酸ガスは重いので沈み、その影響で酸化が和らいで発酵していきます。短期間で色も出ますので、色が濃い割には果実感があって、キリッとして、あまり重みを感じないワインができます。

今日がボジョレー・ヌーヴォーの解禁日ですから、皆さんが郡山でも一番早くお召し上がりになることと思います。乾杯で召し上がっていただくボジョレー・ヌーヴォーとボジョレー・ヴィラージュの今年の新酒2種類をご用意しております。私が樽の前におりますので、好きなほうをお申し付けください。お時間の許す限りゆっくり楽しんでいただきたいと思います。

▶ 乾杯:松川義行 戦略計画委員会委員

戦略計画委員会が担当のボジョレーの会ということで、皆さんで楽しめればと思いますので、よろしく願いいたします。

