

Ichiji 先生ワイン会

Ichiji 先生のお宅でワイン会．おいしかった．

トマトのブルスケッタ，Soave Classico 2008 (DOC) [Levarie]

トマトの酸味と Soave のすっきりした呑み口が，とても美味しかったです．
トマトは甘すぎず皮が厚く何だろいうと思ったのですが，
ミニトマトを切ったものということで，なるほど，でした．

真鯛のカルパッチョ，十勝ワイン セイオロサム白 2005

腹側の脂ののった部分と，背側のさっぱりした部分の，
それぞれの魚の濃い旨みを堪能しました．塩も大変美味しかったです．
セイオロサムは，とてもぶどうの味を強く感じさせられるワインでした．
水でのどを洗って呑むと，すっきりした喉越しでしたが，
カルパッチョのオイルとの組み合わせでとてもワインを甘く感じました．

アクア・パツァ

ケイパーのほのかな辛さと白身魚の甘さがとても美味でした．
また，魚からでた旨みが濃縮されたスープが絶品で，フランスパンを食べすぎました ...
ちなみに，家では食パンにこれでもかと浸して食べてみまして，幸せでした．

Sancerre Les Charmes 2008 (AOC) [Domaine Andre Vatan]

このワイン，呑み口はさっぱりしつつも，口の中では濃い味と香りが楽しめて，
とても好きです．

キャベツのスパゲティー

アンチョビの塩辛さが絶妙でとても美味しかったです．
3品食べて，オイルたっぷりになっていた口がすっきりいたしました．
また，パスタの茹で加減で，こんなにパスタ自身の味が楽しめるんだなあ，と．
あと，チーズを削って食べるのは風味も香りも，とっても楽しめました．

牛すね肉の赤ワイン煮込み温野菜添え

ワインの風味が残っていて，肉の旨みにワインの酸味と少しの苦みが加わって
とても美味しかったです．
あらかじめ表面を焼いておくということでしたが，
なるほど，肉をかみしめると，その旨みが堪能できました．
うちの小さい方の子は，美味しかったのか，肉を口に入れたまま，暫く噛み続けてました．

スープはマッシュドポテトとかにかけて食べても美味しいのかなと思ったのですが
どうなのでしょう。

チーズ(4種類)

この手のチーズは好きではないといいつつ、ブリード・モウとラツールは美味しかったです。
特にラツールは、口当たりは濃厚なのに、後口はさっぱりとしていて美味しかったです。

Pommard 1996 (AOC), Chateau Saint-Roch 2002, Chateau Boyd-Cantenac 1995

これらを呑む頃には、前半の白ワインと、お料理でおなかいっぱいになって、
気持ちよくとうとうとしまいました。

一杯ずつくらいいただきましたが、

Chateau Saint-Roch が渋く、でも濃厚で、一番好きでした。

Boyd-Cantenac は、とても香り豊かに感じましたが、味は固かったような。

私が帰る頃に伊知地さんと松崎さんが、そろそろとおっしゃっていたような気がしますので
美味しい時間に立ち会えなかったのかもしれない。

コーヒーとケーキ

果物の酸味のきいたさっぱりのケーキで、最後に口の中がリフレッシュされました。

コーヒー淹れるところをみておけばよかったと思ったのですが、

マンデリンの苦みが、まさにそのまま搾られている感じで美味しかったです。