



Rotary: Making a Difference
ロータリー:変化をもたらす

RI 会長 イアン・ライズリー
D.2520 ガバナー 藤崎 三郎助
仙台南RC会長 五十嵐 章

仙台南ロータリークラブ

週報



例会場 仙台国際ホテル
例会日 毎木曜日 12:30~13:30
事務所 〒980-0021
仙台市青葉区中央四丁目 6-1
TEL. 223-3652 FAX. 223-3662

メールアドレス sendaisr@star.ocn.ne.jp
会長 五十嵐 章
副会長 鈴木 俊一
幹事 岩松 正記
プログラム 秋濃 麗子 松良 千廣 生田 弘明
情報委員会

2017-2018年度 (No.14) 第2927回 例会 (平成29年10月26日)

先週の報告・今週のお知らせ

本日の予定

ビュッフェ例会

次週の予定

公益財団法人宮城県国際化協会
事業部門 大村昌枝様

予定

10月28日 聖和学園高等学校 IAC 認証伝達式・祝賀会
10月29日 在仙11RC親善ゴルフコンペ
11月2日 定例理事会
11月6日 合同幹事会
11月5日 第3回五十嵐章会長杯ゴルフコンペ
11月9日 移動例会「秋の味を楽しむ会」
11月16日 歴代会長会

出席率 会員数43名

9月28日 72.09%
10月5日 65.12%
10月19日 76.74% (10月25日現在)

先週のゲスト(10月19日) (敬称略)

一般社団法人日本ソムリエ協会 南東北支部支部長
泉田智行

先週のビジター(10月19日) (敬称略)

なし

お誕生日おめでとうございます

なし

ご結婚記念日おめでとうございます

10月31日 山家 雪雄 会員

今年度ニコニコボックス状況

前回の合計額 15,000円
今年度累計額 371,830円

ニコニコボックス

早坂 薫会員：前回の例会で48回目の結婚祝(栗ヨーカン)を頂きました。ヨーカンの甘さにはまだ負けますが50年目(金婚式)に向ってお互い頑張るつもりです。祝福ありがとうございました。

野口 育男会員：結婚祝ありがとうございました。

岩松 正記会員：不在者投票を済ませてきました。本人確認しないのはいかがなものかと思いますが、よく考えると投票はいつもそうでしたね。

五十嵐 章会員：楽天イーグルスが連日奇跡を起こしてくれています。楽しみです。本日はソムリエ協会、泉田支部長様の卓話を頂きますのでニコニコです。

桑江 賢治会員：なにやら大相場の予感がします。ニコニコ。

10月ロータリーレート 1\$=¥112

10月 「経済と地域社会の発展月間/米山月間」

先週の例会報告

「ワインサービスの基礎知識」

一般社団法人日本ソムリエ協会 南東北支部支部長
泉田 智行 様

6つのテーマ

- ①温度による違い
- ②空気接触
- ③グラスの選択
- ④料理との相性
- ⑤ワインテイスティング
- ⑥美味しく飲む為の最大のポイント

①温度による違い

温度を下げると、フレッシュ感が際立ち、第一アロマと言われる果実香が豊かに感じられ、味わいがドライな印象となり、酸味がよりシャープになる。

逆に温度を上げると、香りの広がりが大きくなり、熟成感や複雑性が高まり、甘みが強まる。酸味が柔らかく、ふくよかなバランスとなる。

難しそうに聞こえるが、慣れ親しんでいるビール等で連想すると理解しやすい。

②空気接触

空気接触を行う事により、樽の香りが強まり、複雑性が強まり、味わいも広がり、渋みが心地よい印象となる。しかし、空気接触はソムリエの技術の一つであるので、是非、お楽しみ頂くワインのベストの空気接触状態をソムリエに頼んで頂きたい。

③グラスの選択

ワインを重要視するのか、料理がメインであるのかによっても選ぶグラスが異なっている。ワインの楽しみたい温度によってもグラスのサイズが異な

ります。

ソムリエは料理人、バーテンダーとは違い、ワインの造り手では無く、基本的にはワインの温度管理、空気接触状態とグラスの選択が非常に重要と言えます。

④料理との相性

料理との相性は、軽い料理には軽いワイン、シンプルな料理にはシンプルなワインは勿論であり、その逆も当然の事です。他にもワインと料理の価格バランスを合わせる事や料理の産出地域と飲料の産出地域を合わせる事も重要です。

⑤ワインテイスティング

最も重要な事は、毎回決まったテイスティングフォームを守る事でありその表現方法は、ワインの外観、香り、味わいに沿って的確にコメントをする必要が有る。

⑥美味しく飲む為の最大のポイント

ワインは何人で？誰と？何処で？そして、何故飲むのか？この状況によってワインのサービス方法も選ぶワインも変わってきます。

今日は短い時間にて一気にワインの内容に親しむ事が出来る内容の話を中心掛けてお話しさせて頂きました。御清聴ありがとうございました。



本日のMENU: 和洋中ビュッフェ

- はらこ飯 ○香の物 ○秋刀魚のつみれ汁
- サラダバー ○ホテルメイドパン ○ホテル特製ビーフカレー・宮城の新米と薬味添え
- 回鍋肉 ○青椒肉絲 ○上海塩焼きそば
- プチケーキ ○コーヒー・紅茶