



大阪ワインの会 2024年 開催報告



2024年第2回大阪ワインの会 概要

- 日時：2024年7月21日・28日(日) 16:00～19:00
- 場所：「徳蔵」 (15期徳岡豊裕氏)
- 参加費：7,000円
- 講師：徳岡豊裕(15期)氏
- 参加者：各日25名 合計50名 (講師・ワインの会事務局含む)
15期, 18期, 20期, 22期, 25期, 26期, 28期, 29期, 30期, 34期, 35期, 36期, 37期, 38期
41期, 42期, 46期, 59期, 60期, 63期, 65期, 68期
- テーマ：アルザス地方のワインの魅力と料理のマリアージュ
- ワインリスト：
クレマン ダルサス ブリュット, クレマン ダルサス ロゼ ブリュット, ミュスカ, リースニング
ピノノワール, ゲヴェルツトラミネール トルバドゥール クロ シャトー イゼンブール
- 報告：

徳岡豊裕さん(15期)に講師をお願いし、「アルザス地方のワインの魅力」をテーマに、第2回ワインの会を開催することが出来ました。今回は同じ内容を2回開催することで、幅広い世代の同窓生が多く集まることが出来ました。内容としては、ワインの醸造方法や料理とのマリアージュ、ヴィンテージの違う同じワインを飲み比べ、その香りの違いを教えて頂くなど、大変素晴らしいワインの会となりました。



2024年第3回大阪ワインの会 概要

- 日時：2024年9月8日・22日(日) 16:00~19:00
- 場所：「徳蔵」
- 参加費：22,000円
- 講師：徳岡豊裕(15期)氏
- 参加者：各日20名 合計40名（講師・ワインの会事務局含む）
4期, 14期, 15期, 18期, 20期, 22期, 23期, 25期, 26期, 29期, 30期, 33期, 35期, 36期, 37期,
38期, 43期, 46期, 49期, 60期, 63期, 68期
- テーマ：モンダヴィとムートンのワイン達、オーパス・ワンの魅力を美食とともに
- ワインリスト：
オーパス・ワン 2018、オーヴァチャ 2018年
ロバート・モンダヴィ ナパ・ヴァレー カベルネ・ソーヴィニヨン
ル・プティ・ムートン・ド・ムートン・ロートシルト 2019
アンリ・グートルブ キュヴェ・トラディション ブリュット NV、カトリーネンビルト キュヴェ ゼクトブリュット
- 報告：

徳岡豊裕さん(15期)に講師をお願いし、「モンダヴィとムートンのワイン達、オーパス・ワンの魅力を美食とともに」をテーマに、第3回ワインの会を開催しました。今回は人生で一度は飲んでみたいオーパス・ワンの企画であるため、通常より会費は高いものの、数日で満席になるなど、注目度が高いイベントとなりました。内容は、オーパスワンの歴史や料理とのマリアージュ、香りの違いを教えてくださいなど、大変素晴らしいワインの会となりました。



2024年第4回大阪ワインの会 概要

- ・ 日時：2024年10月20日・27日(日) 16:00～19:00
- ・ 場所：「徳蔵」
- ・ 参加費：8,000円
- ・ 講師：徳岡豊裕(15期)氏
- ・ 参加者：各日20名 合計40名 (講師・ワインの会事務局含む)
- ・ テーマ：ボルドーのワインを味わう
- ・ ワインリスト：
 - 1.バットガール クレマン・ボルドー・ブリュットAOC (ジャンリュック・テヌヴァン)
 - 2.クレスマン グラーヴ 白 グラーヴAOC VT 2022
 - 3.シャトー・モン・ペラ 白 AOCコートドボルドー 2021
 - 4.シャトー・ボーモン クリュ・ブルジョア 赤 AOCオーメドック 2021
 - 5.ヴィルジニー・ド・ヴァランドロー 赤 サンテミリオングランクリュ 2020
 - 6.クレスマン ソーテルヌ ソーテルヌAOC VT無し

報告：

徳岡豊裕さん(15期)に講師をお願いし、「ボルドーのワインを味わう」をテーマに、第4回ワインの会を開催しました。今回はワインで有名なボルドーですが、ボルドーは広くて、ジロンド河の右岸と左岸で、取れるワインの品種も変わるため、その辺りも学びつつ、ボルドーワインを味わいました。ワインに合うフルコースの料理とのマリアージュや香りの違いを教えてくださいなど、素晴らしいワインの会となりました。



2024年第5回大阪ワインの会 概要

- 日時：2024年11月17日(日) 16:00～19:00
- 場所：「徳蔵」
- 参加費：33,000円
- 講師：徳岡豊裕(15期)氏
- 参加者：19名（講師・ワインの会事務局含む）
- テーマ：シャトー・マルゴーを味わう
- ワインリスト：
 1. シャンパーニュ グランクリュ ローノア ブランドブランスペシャルキュベ
 2. パヴィヨン・ブラン・デュ・シャトー・マルゴー2008年（辛口の白）
 3. マルゴー・デュ・シャトー・マルゴー（サードラベル）
 4. パヴィヨン・ルージュ・デュ・シャトー・マルゴー2021年（セカンドラベル）
 5. シャトー・マルゴー2021年
 6. ビファー ゼクト ロゼ



報告：

徳岡豊裕さん(15期)に講師をお願いし、「シャトー・マルゴーを味わう」をテーマに、第5回ワインの会を開催しました。今回は世界で最も高い名声を有する赤ワインのひとつで、「ワインの女王」と呼ばれるボルドーワインの中でも、シャトー・マルゴーはしばしば「最も女性的なワイン」とも形容されます。マルゴーの希少な白ワインや長期間熟成していたワインが眠りから覚めて時間とともに開いていく、という事を初めて経験した素晴らしいワインの会となりました。



2024年第6回大阪ワインの会 概要

- ・ 日時：2024年11月24日(日) 16:00~19:00
- ・ 場所：「徳蔵」 ・ 参加費：5,500円
- ・ 講師：徳岡豊裕(15期)氏
- ・ 参加者：20名（講師・ワインの会事務局含む）
- ・ テーマ：ボジョレーヌーヴォー解禁！
- ・ ワインリスト：

- 1.ジャンフルール ボジョレーヌーボー (赤)
- 2.ブラックドラペリエール ボジョレーヌーヴォー BIO (赤)
- 3.ブラックドラペリエール ロゼ ニューヴォー (ロゼ)
- 4.ブラックドラペリエール マコンヴィラージュ ニューヴォー (白)

報告：

徳岡豊裕さん(15期)に講師をお願いし、「ボジョレーヌーヴォー解禁！」をテーマに、第6回ワインの会を開催しました。11月21日がボジョレーの解禁日ということで、その直後の日曜日に、皆でボジョレーヌーヴォーの解禁をお祝いいたしました。ボジョレーヌーヴォーの由来、そして新酒（ニューヴォー）として早く消費されるボジョレー地区のワインを熟成させるとどうなるのか。今回は2022年産、2024年産の比較試飲も実施し、熟成による香り、味わい、色味の違いを感じて頂きながら、その年の作柄状況もお伝えし、今まで知らなかったボジョレーヌーヴォーの魅力を経験することができました。



BEAUJOLAIS NOUVEAU
高津高校 大阪ワインの会 2024-11-24

内田会長のワイン mini 講座

- 垂直 ボジョレーヌーヴォーバックヴィンテージ比較
- 水平 ボジョレー 村名比較

ボジョレー ニューヴォー
色 色 色 お料理ペアリング

- ジャンフルール ボジョレー ニューヴォー
ペットボトルですがご安心か？
干し海老のゼツポリーニ
ミニクロワッサンサンド
ブルスケッタ 2種 牡蠣フライ / カプレーゼ
ベーコンと法蓮草ときのこのキッシュ
- ブラックドラペリエール マコン ヴィラージュ ニューヴォー
ニューヴォーは赤だけではなく！
| グラタンドフィノワース
- ブラックドラペリエール ロゼ ニューヴォー
即売のロゼ！今日のためにキープしてました~
| 季節野菜のピッツァ 2種 鳴門金時 / かぶら
- ブラックドラペリエール ヴィラージュ ピオ
ニューヴォー選びの参考に！ヴィラージュがキーワード
| 若鶏の赤ワイン煮込み