

1948年生産のサン・テミリオンのワイン 11月22日 於 茶々

布施修一郎 (6組)

70年前のワインを古希を迎えた者同士で飲みましょうという、私の住む町内の「茶々」という店のママからの提案を受け、ワイン好きな同期生、島田甲子雄(1組)、若林健(9組)、中村良一(11組)、布施の4名が集い、名ワイン「サン・テミリオン」1948年生産のシャトー・クロ・ド・サルプを味わった。サン・テミリオンは、ボルドーの産地の地名で、1999年に初めて世界遺産に登録された場所である。



全員が揃ったところで、いざ抜栓しようと最新の、てこ作用を利用したオープナーを使用したところ、コルクの上の部分がボロボロになっていて抜かず、次に、通常のソムリエが使用するものでもできず、写真のようなビンテージワイン用オープナーで、どうにかコルクを中に落とさずに成功。コルクの長さに驚いた。また、瓶も現在のものと比較すると重厚でかなり重く感じられた。肝心の香り、味は、落ちているのではないかという心配をよそにフルーティーで上品な香りがし、口に含んでからはマイルドで定評の土臭さは感じられず、ボルドーというよりはブルゴーニュワインの様にも感じた。私達が誕生した70年前の生産と新たに意識してみたが、「神の雫」の主人公の様に情景が浮かぶことはなく、ただただ、あまり劣化していなかったことに感動し



た。今後の我々もなるべく長く劣化（フレイル）しないように生きたいものである。

さて、一人約2杯ずつ味わったものの、それだけでは済むわけがなく、各自持ち寄った、ブルゴーニュの白、イタリアの赤、ボルドーの赤2本を次々と開け、19:00～21:00の間に計5本を飲み干し、夜遅くなるとお眠になる傾向があるため早めのお開きとなった。ワイン愛好家の4人と記載したが、考えてみると4人とも何でも飲むので単なる飲みすけの集いであったようにも思う。貴重なワイン[🍷]を提供してくれた、「茶々」のママ、館野安子さんには感謝、感謝である。



左から島田、若林、一人置いて 中村、布施