



奉仕を通じて
平和を

2012-2013年度

広島北ロータリークラブ週報

2013年6月6日発行 Vol. 1353

国際ロータリー会長 田中 作次 氏
国際ロータリーテーマ
奉仕を通じて 平和を
Peace Through Service

■会長 水野 勝 ■幹事 山内 盛利
事務局 広島市南区松原町 1-5 ホテルグランヴィア広島 6F
TEL 082-506-0050 FAX 082-506-2530
E-Mail:hnrc@world.ocn.ne.jp URL http://www.hnrc.jp/
例会場 ホテルグランヴィア広島

| | | |
|----------|--------------|--------------|
| ■本日の例会 | 2013年6月6日(木) | 第2135回 |
| 国歌斉唱 | | |
| ロータリーソング | 「奉仕の理想」 | |
| 四つのテスト唱和 | 職業奉仕委員会 | |
| お客様ご紹介 | ロータリー家族親睦委員会 | |
| 誕生日お祝い | | |
| 会長時間 | | |
| 幹事報告 | | |
| 委員会報告等 | | |
| ニコニコ箱 | | |
| 卓話時間 | 理事役員委員長 | 『退任挨拶 Part1』 |

ニコニコ箱

ニコニコ委員会

【自主出宝】

水野会員・増田会員・山内会員・石井会員・島本会員
本日のワイン例会を企画、実施して下さい、合田委員長をはじめとするプログラム委員会の皆さんに感謝し、出宝致します。

坪内会員・合田会員・岡部会員・丸本会員・佐々木会員 本日は今年度プログラム委員会の総力を結集したワイン例会です。ワインの奥深さ、楽しさを素晴らしいお料理と共に楽しみ下さい。

迫会員・塩本(尚)会員 明日から水野会長、塩本理事を中心に気仙沼へ視察と交流に行ってきます。総勢10名で元気に行ってきます。皆様、募金をありがとうございました。

坪内会員 妻の誕生日に素敵な花を贈って頂き大変ありがとうございました。

中嶋会員 先日、連続出席のバッジを頂きました。次の一年も連続出席になるようにやっていきたいと思っています。

泉会員 5月の多打喜会(九州遠征・志摩カントリークラブ)で3年振りに優勝する事が出来ました。又、パートナーの皆様に応援をして頂き感謝します。

山坂会員☆ 5/25の夜に嫁さんから電話があつて多打喜会で優勝したので、ニコニコに5千円払うように命令されました。

増田会員☆ 多打喜会の5月例会において、山内賞であるラッキーセブン賞を頂きました。さらに志摩シーサイドカントリークラブの18番のセカンドニアピンもゲットしました。両方の賞金の半額5千円をニコニコに差し出します。佐藤君申し訳ありませんでした。

丸本会員 泉会員、おめでとうございます。5/26志摩シーサイドカントリークラブでドラゴンホール(泉ホール、増田ホール)2ホール共に頂きました。前日の打上げ飲み会中に盛り上がりの中で山内会員の声掛けて頂きありがとうございました。

合田会員・越智会員 先日行われましたBMWカップゴルフ大会において、山下(正)会員よりアイスcream代を頂きましたが、ほんの少しですが、申し訳ない気持ちがありますので、ここに返金させていただきます。

山下(正)会員 私は東会員にもらったので出宝いたします。

当日計 35,000円(内、web5,000円) 累計 1,424,200円
★=10,000円 ☆=5,000円 ◆=3,000円 ◇=2,000円



前回例会報告 2013年5月30日(木) 第2134回

プログラム委員会主催【ワイン例会】

ロータリーソング 「それでこそロータリー」
会長時間
幹事報告
委員会報告
ニコニコ箱
卓話時間 プログラム委員会
『ワインについて』

会長時間

会長 水野 勝

本日はこのように楽しい「ワイン例会」を企画していただきました。プログラム委員会の方々に感謝いたします。私もワインは大好きで、フランスボルドーへワインのシャトーめぐりに行ったほどです。ボルドーとブルゴーニュの飲み比べもしております。本日は皆様大いに楽しんでいただけたらと思います。

本日幹事、副幹事もども三宅会員のお見舞いに倶楽部を代表していってきました。大変お元気になっておられ、近々例会に出られるのを楽しみにしておられました。皆様によろしくとのことでした。

幹事報告

幹事 山内 盛利

*6月例会予定表(BOX配布物)

委員会報告

次年度幹事報告 久保(豊)会員

*次年度地区大会が10月6日(日)に下関で開催されます。仮登録の依頼がきておりますので、多数ご参加いただきますようお願いいたします。

卓話時間

『ワインについて』

プログラム委員会

佐々木礼正 会員/粟屋 充博 会員



皆様、こんばんは、本日はどうぞワインを楽しんでお帰り下さい！

ワインを飲まれる会員の方も多いたとは思いますが、まだまだワインが身近になっていない方が多いと思います。酒屋、ワインバーをやっていると思うのは、

大分ワインを飲まれる方は増えてはきましたがまだまだワインは難しそうだから、分からないからなど敬遠される方もいらっしゃいます。

今日の例会を機会にワインに興味を持って頂ける例会になればいいなと思っております。

本日のワインは予算の関係上高級ワインとは言えませんが、安くおいしいワインとなっております。

今までワインをそんなに飲まれていなかった方にもワインで美味しいなと思って頂きたいとの思いで今回はどなたが飲まれても美味しいなと思って頂ける様なワインをセレクトさせて頂きました。お話しさせていただく内容もワインに興味を少しでも持って頂きたいので難しくない内容となっております。

皆様、ワインの乾杯のマナーはご存知でしょうか？

本当のマナーは乾杯となった時はグラスとグラスを当てては駄目です。

当店のワインバーでもよくグラスを当てて乾杯される方がいらっしゃいますが、ここは日本だからいいかな、と思っております。シチュエーションによって使い分けて頂ければいいかなと思っております。

注がれる時、グラスは持たないで注がれるのが正式です。

ビールを注がれるようにグラスを持って斜めにするのははされないで下さい。なかなか目上の方に注がれるとついやってしまいそうですが、

発泡ワインにはそれぞれ呼び方があります。今日のはフランスですがシャンパーニュではございません。ご存知の方も多いとは思いますがシャンパーニュはフランスのシャンパーニュ地方で生産された発泡ワインのことを言います。フランスではシャンパーニュ地方以外で造られたワインの事をヴァン・ムスーやクレマンと呼びます。

スパークリングワインは英語読みで、イタリアではスプマンテと呼び、ドイツではゼクト、スペインではカヴァと呼びます。シャンパーニュは基本的に他のスパークリングより高い事が多いので下手にシャンパンを下さいと言ってしまうと結果的に高くつく事が多くなります。お好きなら別ですが、そうでない場合はスパークリングワインでいいのある？と聞いた方がいいかもしれません。

ワインの歴史

葡萄の原種は、すでに300万年年前には地上にあったと言われております。糖分をアルコールに分解する酵母は、さらに数億年前から存在していましたから、人類はワインを発明したのではなく、発見したといえるでしょう。

ワインの歴史は紀元前5000年頃に中東(西アジア)のイランやゲルジア近郊に始まったといわれています。その後、メソポタミア、エジプト、ギリシャ、ローマと伝わりヨーロッパ一帯でワインが造られるようになりました。紀元前2500年のメソポタミア文明の時代の「ギルガメッシュ叙事詩」にワインに関する最も古い記述があります。

ワイン用ブドウは食べたら美味しい？

ブドウの品質がワインの品質のよし悪しをあらかじめ決定すると言っても過言ではありません。ワイン用ブドウは食べたらどうかというと食用ブドウに比べ甘味がとても強く、酸味も十分にあり濃厚な味わいです。



《今回ご用意したワイン》

クレマン・ド・ブルゴーニュ(白・発砲・辛口)

黒ブドウから造られた白い泡！ボリュームたっぷりに、クセがなくスッキリ爽やか！食前酒から食事中はもちろん、デザートに合わせた美味しいマルちなワインです。

2010 ラ・ミス・テール(白・すっきり辛口)

テール(=土壌)とミステール(=ミステリー)という言葉の掛け合わせたネーミング。ほのかな甘みさえ感じるほど、優しく包み込むような極上のうまみが素晴らしいワインです。

2009 ペルナン・ヴェルジュレス/ルーージュ(赤・コクあり)

果実味がエレガントで可愛らしいと、フランスのワイン専門誌RVFでも大絶賛！タンニンが上質で細やかなので、非常に滑らかで甘美な質感。旨味もたっぷりで、飲み込んだ後の余韻がいつまでも心地良い。熟成のポテンシャルも抜群！満足度満点の1本です。

ブルグ ライヤー シュロスカペレ リースリング アウスレーゼ

シュロスカペレは「城の礼拝堂」と呼ばれるナーエ地域の甘口ワイン。ワインは豊かな果実味が楽しめます。

■出席報告

2013年5月30日(木) 会員数 80名

出席 61名 欠席 19名

来賓 0名 来客 0名 ゲスト 0名

5月16日例会出席率 98.72%

■次回例会 2013年6月13日(木) 12:30~

卓話:理事役員委員長

『退任挨拶Part2』