ワインの足跡

帯広市医師会
双葉形成外科医院　小椋哲実（おくらてつみ）

私のワインの旅は、小学校低学年の頃、初めて口にしたサントリー赤玉ポートワインから始まりました。小さなショットグラス一杯で、目がグルグル回るほどの酔いに包まれました。これが私のワインへの最初の一歩でした。

その後、医局に入局した1978年、本格的なワインとの出合いが訪れました。当時、主流だったのはドイツワイン。某ドイツ系BI社主催のワイン会や、医局で行われるドイツワインの試飲販売会が、当時のトレンドでした。瓶の形や色だけでなく、モーゼルワインとラインワインの違いも、先輩のアドバイスで初めて理解しました。

フランスワインとの初めての出会いは1979年頃、釧路の関連施設での歓迎会。かつてあったレストラン「ポールスター」で頂いたのはボルドーの１級ワイン、Chateau HAUT-BRION。フォアグラのテリーヌなど料理との相性は絶妙で、その組み合わせは衝撃的な美味しさでした。

約40年前、家族で甲府を訪れた際には、家内の従姉妹が所属する山梨大発酵系教室の特別な計らいで有名なサドヤ醸造（ワイナリー・サドヤ）を訪れました。見学ツアーは無く、休日に醸造課長さんの案内で、巨大なぶどう圧搾機や醸造装置などを見学。サドヤさんからは、有名なシャトーブリヤンは高価すぎて手が届かないが、通販で手頃な価格の一升瓶赤ワインを購入し、しばらくはそれに親しんでいました。

38年前、開業医としてボルドーの特級物をはじめ各種のワインを飲む機会に恵まれました。その時、ワインの見方が段々と分かるようになり、ますます深い興味を抱くようになりました。35年前には、自宅にワインケーブを造り、ワインの保管と熟成に没頭しました。

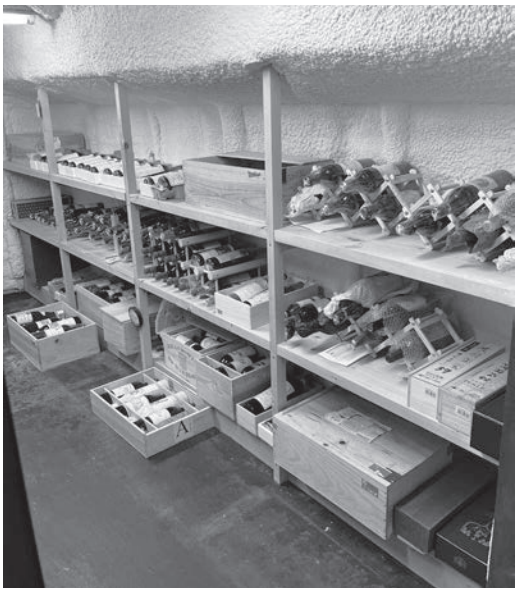
30数年前、寿司とワインのマリアージュが注目されていない頃、ホテルの寿司コーナーで白ワインを注文。板前さんは目を点にして、懇意のソムリエがムルソーを持ってきてくれました。それ以来、ワインと共に寿司を楽しむことになり、赤ワインでも合うことを発見しました。当時は奇異の目で見られていたかもしれませんが、現在では当たり前の光景となりました。

古希を過ぎ、あまり飲めなくなりましたが、オールドビンテージや若いワインを楽しんでいます。これからも新たなワインとの出会いを楽しみに、私のワインの旅は続いていきます。

写真を３枚添付します。

①Chateau Latour52（辰年）Latour56（家内の生まれ年）

②Grand Puy Lacoste52（辰年）Gruaud Larose1919


③自宅地下ケーブ