

日伊協会長野がセミナー 上田の吉崎さんワイン語る



講演する吉崎さん（右奥）と参加者

（財）日伊協会長野（渡辺千洋会長）は、10日、上田市海野町の「宝石のヤジマ」店内でセミナーを開いた。

同セミナーは昨年からはまり、今回13回目。地元を中心に東京などから15人が参加した。

上田市原町の「吉崎酒店」

店主の吉崎浩太郎さん（88）を講師にイタリアワインの話聞いた。



イタリアでは2020年のワイン生産量は年間約48億リットル。世界生産量の20%を占める。最も多い州はヴェネト州、2位はプーリア州、3位はエミリア・ロマーニャ。軽い、フルボディ、フルーティ、辛口、甘口、上品、微炭酸と表現される。

原産地呼称管理法と

呼ばれるイタリア国内のワイン法に基づいて格付けされている。最上級の「DOCG」は、統制保障付原産地呼称ワイン。「DOC」は統制原産地呼称ワイン。「IGT」は地域特性表示ワイン。「VdT」（テールブルワイン）。特に規定なしの4段階。

この後、吉崎さんが持参したイタリア各州で生産されたワインの説明を聞きながら試飲した。