

頒布会 Aコース 3月 2014

イタリア有機農家が手掛ける甘口ワイン！

●今月の「甘口ワインコース」では、イタリア随一の地で見つけた家族経営の有機農家が造る希少なスウィートワインをお届けいたします。



北イタリア、ロンバルディア州の秘境、コッリ・ピアチェンティーニ。今は原産地呼称であるDOCの一つとして知られる銘産地。その地を一躍有名にしたのが、今月のワインを造るボネッリ家です。

ロンバルディアといえば、シャンパーニュ製法（瓶内二次発酵製法）で造られるスパークリングワイン、「フランチャコルタ」をはじめ、高級ワインが造られる有名産地。その地で、微発泡タイプのフリッツァンテ等、地場品種を巧みに使用し、爽快なほど越しと果実味たっぷりのスタイルでたくさんの人々を魅了し、近年では有機栽培のパイオニアとしても知られています。

春を感じさせる上品な甘さの2本は、和食、洋食問わず、様々な料理との相性を楽しめるこの季節にふさわしいワイン達です！是非ご堪能下さい！

●ボネッリ・マルヴァジア・アマービレ

●ボネッリ・ボナルダ・アマービレ



北イタリア・ロンバルディア州でワインを造るボネッリ家。創立者アナクレト・ボネッリ氏は1940年代からロンバルディアワインの品質向上に尽力し、独自の原産地呼称(DOC)まで築き上げた功労者です。

なだらかな土地と穏やかな大陸性気候のため、減農薬農法でより自然な形でぶどう栽培が行われています。功績にとられることなく、小規模で1本ずつ丁寧なワイン造りを現在まで貫いています。そのため、イタリア国内でも限定流通の希少なワインとなっております。

白ワインは、イタリア全土で広く栽培されているマルヴァジア種を使用。心地よい飲み口と豊かな香りが特徴で、芳醇な香りと十分な甘味に心地よい微発泡が合わさり、非常に飲み口の良いワインです。

赤ワインは、ピエモンテ原産で近年アルゼンチンを中心に高い評価を受けるボナルダ種で造る珍しい赤の微発泡甘口。タンニンが柔らかく、まろやかな甘味のワインに仕上がっています。

どちらも冷やして(6℃～8℃)お召し上がりください。

ぶどう品種：白…マルヴァジア、赤…ボナルダ



頒布会 Bコース 3月 2014

チリ、最古の蔵元が作るガッチリ濃い目の赤ワイン！

2011 テラマター・リミテッドリザーヴ カルメネール

●「手頃で美味しい」というイメージを確立したチリのワイン。フィロキセラ(ブドウネアブラムシ)からの被害から免れた世界で数少ない産地のチリは、高い樹齢の天然のぶどうの樹がたくさん残っています。太平洋とアンデス山脈に挟まれた環境にあり、昼夜の激しい気温差が生じることにより、ぶどうに格調を与える、優れた気候条件を持ちます。地代の安さなどから、優れたワインを造りながらも、低価格でワインを提供できる、というわけなのです。



テラマターは、1930年代よりぶどう栽培を始めた最古のワイナリーの一つです。そのため、樹齢70年以上のぶどうの樹を多く持ち、凝縮したワインを産み出しています。近年ではチリ最高峰のコンクールで最高金賞を受賞し、少量生産するオリーブオイルは世界最高峰の評価を受け当店でも即完売するほどの大人気を誇り、今最も注目されている蔵元でもあります。

チリの首都サンディアゴに程近いワインの銘醸地マイポヴァレーでワイン造りを行っています。「母なる地」というワイナリー名の通り、ワイン造りにおいてぶどう栽培の基本である「畑仕事」を大切にしています。それぞれの区画ごとに風向きや日照量など気候を分析し、その区画にあった栽培方法を採用しています。

このリミテッドシリーズは、特に厳選したぶどうから造られるプレステージワインです。チリの代表的な品種カルメネールを樽醗酵、樽熟成で造り上げる、スパイシーで香り高く重厚な味わいに仕上がっています。濃厚で、スモーキーな香り。力強い味わいはお肉全般に何でも良く合います。特に醤油風味の味付けにピッタリ来るのが面白い所です。

良い年だけにしか作られない珠玉の白！

2012 カンテラ コレクション・プリバーダ シャルドネ



●テラマター同様にロングセラーを記録するコレクション・プリバーダを手掛ける蔵元カンテラは、偉大なアンデス山脈の麓に広がるコルチャグア・ヴァレーで少量手造りを貫く生産者です。今回、本当に優れた年にしか造られない希少な白ワインを数年ぶりに入手!!

コレクション・プリバーダは、特に優れたぶどうのみを使用する年間限定数しか造られないプレステージワイン。ワイン王国誌では満点5ツ星を獲得する店頭ではまさに、ベストセラーのワインです。通常は赤ワインしか造られないのですが、極僅か納得のいくぶどうが出来た年にだけ白ワインも造られます。

この希少な白は、シャルドネ種を贅沢に樽熟成。完熟ぶどうの濃縮したトロピカルフルーツの様な果実味と上品な樽の風味が調和した絶妙な味わい。キリリとした辛さの中に、タップリの果実の風味と、蜜の様な旨味が隠れています。普段のお食事、特に唐揚げや餃子などに絶妙に良く合います。

頒布会 Cコース 3月 2014

度肝を抜く濃縮感に驚愕した極上イタリアワイン！

2009 ヴィーノ・ノビレ・ディ・モンテプルチャーノ ”ポッジョサラジオ” ロンバルド家

● 買い付けの際、度肝を抜く濃縮感に驚愕した、イタリアの新星が造る極上ワイン！！



イタリア・トスカーナ州でも最も有名なワイン産地であり、DOCG の代表として知られる「ヴィーノ・ノビレ・ディ・モンテプルチャーノ」。

その地で兄弟二人三脚で優れたワインを造るロンバルド兄弟と出会ったのは 2006 年 10 月のこと。

他の農家はもう収穫が終わっているのに対し、ロンバルド家は収穫の真っ只中でした。彼らは、この地で最も収穫を遅らせ、完熟したぶどうだけを使用し、濃厚でパワフルなワインを造るのがモットー。

タンクから飲ませてもらったワインの味わいは超濃厚。「これは凄いワインになる！！！」と確信できました。当時まだワインを造り始めたばかりの彼らでしたが、今や同地のトップ農家の一つに名を連ね、濃縮感と熟成感によるブーケに富んだ芸術的ワインの生産者に成長しました。まるでチョコレートのような甘さすら感じさせる完熟感に溢れる、単一区画のぶどうだけを使用した限定ワイン！特別な 1 本を是非ご堪能ください！

【詳細】

イタリア・トスカーナ州にあるモンテプルチャーノ村で、1972 年にスタートした若手生産者。

畑は 30ha と同地区では大変小規模。そのため現地消費分しか賄うことが出来ず、8 年前に忽然と売場から消えてしまいましたが、蔵元からの熱烈オファーにより 8 年越しの再入荷となりました。



この地方に伝わるサンジョヴェーゼ種のクローンの一つプルニョーロ・ジェンティーレで造るイタリア最高格付 DOCG のワインです。

畑のある丘陵地帯は、特に豊かな土壌のため、ポッジョ(=丘)サラジオ(=桜)と呼ばれており、このワインの名前にも活かされています。

単一畑のぶどうはもちろん遅摘みが行われ、18 ヶ月の樽熟成と 6 ヶ月の瓶内熟成によってリリースされるワインは、しっかりとした骨格ながら、エレガントで柔らかい一面を持ち合わせた極上の仕上がり。

濃厚な黒と赤、オレンジが混じる深いガーネット色。黒果実やプルーン、スパイスや葉巻、樽熟成由来の鼻の奥に広がるブランデーやインクなどの揮発性の香り。様々な香りが複雑に絡み合います。口に含むと、甘味、タンニン、酸味がそれぞれ交互に主張してやってくる。しかし、タンニンや酸はとろけ、甘味も穏やかに口の中に広がり消えていく。そして最後は優しい果実の余韻が静かにジーンといつまでも続きます。いやー、これは本当に旨いです。素朴でもあり、どこか都会的な要素も感じられる、洗練された赤ワインです。いつまでも舌の上でこの色々な味わいを楽しんでいたい気分になります。これぞ、イタリアワインの醍醐味を感じられる一品。久しぶりに出会えた事に感謝です♪

少し高めの温度(18℃～20℃)でお召し上がりください。お肉全般、濃厚なチーズ等に良く合います♪