

頒布会 Aコース 3月 2015

イタリアのカジュアルなマスカットの甘口微炭酸!

テルツアーノ モスカート・ダスティ

●今月は、イタリア銘醸地の小さな農家のフレッシュ&フルーティーな甘口ワインをお届けします。

イタリアが誇るワイン産地のピエモンテ州では、バローロをはじめとする本格赤ワインから、アスティの様な甘口ワインまで、数々の銘酒が生み出されています。そのため、世界中から注目を集め、量産化が進むこの地では、年々と優れた品質のワインを探すことが困難になっています。

そんな中で発見した、地元根付く小さな農家が造るワイン達を買い付けました。

テヌータ・デッラルピオラは、イタリア北部のピエモンテ州モンフェッラート地区とランゲ地区の境界の、ニースの谷を見下ろすサン・マルツアーノ・オリヴェートの丘でワイン造りを行う小さな農家です。

自社畑では、地場品種のバルベラやモスカートを中心に自然農法が実践され、凝縮したぶどうから、ナチュラルで果実味たっぷりのワインが造られています。

ピエモンテ州のアスティ村を中心に造られ、イタリアを代表する甘口ワイン。モスカート(マスカット)の果汁に含まれる糖分の多くが、アルコールに分解されてしまう前に発酵を止めることで、低アルコールでやさしい甘味のワインに仕上がります。

よく冷やして(6℃~8℃)お召し上がりください。

珍しいビルベという名の甘口赤微炭酸!

カゼッタ・ビルベ

●イタリア北西部の銘醸地ピエモンテ州の家族経営の農家カゼッタ家。バローロやバルバレスコといった高級赤ワインが造られるランゲの丘の対岸に位置するロエロ地区で、ワイン造りが行われています。

ロエロ地区の伝統的ワインの一つがこのビルベです。ロエロ地区のブラケット種のみで造られる甘口ワインで、ピエモンテ州で有名な甘口のスパークリングワインのブラケット・ピエモンテやブラケット・ダックイから派生して生まれたと言われています。

イチゴの様なチャーミングな果実味に、バラを思わせる上品な香り、ソフトな甘味、ほのかに感じる発泡感が絶妙なバランスに仕上がっています。

よく冷やして(6℃~8℃)お召し上がりください。

●ぶどう品種:ブラケット

頒布会 Bコース 3月 2015

アルゼンチン秘境秘蔵の濃厚マルベック！

2012 アングロ・イノチェンティ マルベック

●近年、世界中のワイン市場で注目を集める南米大陸。特にアルゼンチンやチリは、かつて世界中で猛威を奮った「フィロキセラ」(ぶどうの樹の根を食い荒らす害虫)の害を受けなかった為、今でも天然のぶどう樹が素晴らしい実をつけています。
そんなアルゼンチンとチリの秘境から、未だ見ぬ素晴らしいワインをご紹介します。

まずは、アルゼンチンより100年以上の歴史を誇る伝統農家のアングロ・イノチェンティから濃厚マルベックを。アルゼンチンのトップ産地メンドーサ州の山奥にあるウコヴァレー。
標高1000mを超える秘境の産地で曾祖父の代よりぶどう栽培からワイン造りまで手掛けています。

1887年よりワイン造りを行っています。ぶどう栽培農家としても定評があり、カテナ・サパタやボデガ・ノートンなど有名ワイナリーにぶどうの90%を提供するほど。残る10%の標高1200mを超える特に優れた自社畑のぶどうをワイン造りに使用します。

このマルベックは、異なる3区画のぶどうをブレンドします。50%をタンクで熟成、50%を7ヶ月樽熟成することで、マルベックの鮮烈な果実味を大切にしながらも、重厚で力強い味わいのワインに仕上がっています。
食事は牛のステーキ、ビーフシチュー、デミグラスソースのハンバーグ等に良く合いそうです。少し高め
の温度(18℃~20℃)でお召し上がりください。

これは、コスパ高し！コク有りまるやかな新着チリ！

2014 シーゲル・シャルドネ スペシャル・リザーヴ

●次々と世界クラスのワインが産出されるチリのコルチャグア・ヴァレーの新鋭ワイナリーから果実味たっぷりのシャルドネをご紹介します。
30年前に名門ワイナリーから独立したぶどう栽培家がぶどう園を開墾し、ヨーロッパの数々のワイナリーで修行を行った息子と二人三脚でワイン造りを行う蔵元がシーゲルです。
アンデス山脈の麓に位置する畑は、冷涼で強い風が吹くことで病害からぶどうが守られ、濃縮感あふれるぶどうが収穫されます。
非常に濃密で上品な味わいは、ナパの高級ワインを彷彿とさせる高い完成度です！

十分な寒暖差とアンデス山脈の冷涼な風の影響から、豊かな果実味と酸味のバランスに優れたぶどうが生み出されます。自社畑のシャルドネを数回に分けて選別を行い、特に良いぶどうのみからこのワインが造られます。フレンチオークとアメリカンオークで6ヶ月の熟成を行い、濃密で複雑な味わいに仕上がっています。チキンソテー、白身魚のムニエル、クリームシチュー等に良く合います！
軽く冷やして(10℃~14℃)お召し上がりください。

頒布会 Cコース 3月 2015

遂に出来ました！マヨルカ島の極上シラー！

2007 ミケル・ジェラベール・トレントネグレ セレシオ・プリヴァーダ・シラー

●スペインの離島で出会ったこだわり農家から、超希少な赤ワインをお届けいたします。
スペインのマヨルカ島という離島で、とてつもなく美味しいワインが造られているらしい」という情報を聞きつけ、一昨年、マヨルカ島を訪れました。
ぶどう栽培、ワイン造りに関して古い歴史を持つマヨルカ島は、特有の地場品種からとても果実味に富んでユニークな味わいのワインが多く存在します。
マヨルカ島のある星付きレストランを訪れた時、ソムリエの一番おすすめのワインを出していただきました。それが、このミケル・ジェラベールのワインとの出会いでした。そのワインを口にした瞬間、「まるで、ボルドーの格付けシャトー並みの味わい！」とメンバー全員で顔を合わせて感嘆しました。熟成感も程よく、とても口当たりがやわらかく、果実の凝縮感に溢れている。そこで、その場で電話をし、アポイントを取ってもらったところ、快くOKをいただき翌日にマナコールという町(名テニスプレーヤー、ナダル選手の出身地)の中心地にある、彼の醸造所を訪れました。

数十種類のワインを一通り試飲し終えたところで、「マヨルカのワイン造りの可能性を感じて貰えると嬉しいよ」とミケルさんがカーヴ奥から取り出してきたワインがこのセレシオ・プリヴァーダでした。単一ぶどうで造る力強く濃厚なセレシオ・プリヴァーダは、ボルドー5大シャトーにも迫る風格を感じました。生産量が少なく、その場では買い付けることが出来ませんでした。今回遂に希少な在庫を譲っていただくことができました。秘境のマヨルカ島で造るボルドー最高峰と見紛うばかりの秘蔵赤ワインをお楽しみください！



●スペインの秘境と呼ばれるマヨルカ島は、地中海に浮かぶ離れ小島です。元シェフとして活躍していたミケルさんが、心機一転ワイン造りを始めたところ、その品質の高さからたちまち有名になり、一躍マヨルカ島を代表する生産者になりました。ミケル・ジェラベールのワインは、すべて自社ぶどうから造られます。ミケルさんは、古くからこの地で伝わる伝統的な技術と、最先端のテクノロジーを融合し、マヨルカの土地とそれぞれのぶどうの個性を活かした魅惑的なワインが生み出されています。

最高のぶどうが収穫された時にしか造られない単一品種で造るワインがこのセレシオ・プリヴァーダです。
その為、生産される年でも多くとも1500本ほどしか造られない希少なワインでもあります。

完熟したシラーで造られるこのワインは、濃厚なカシスを思わせる果実味に、ユーカリやメントール、ブラックオリーブなど複雑なニュアンスが感じられます。
コーカサス産オークの新樽で12ヶ月熟成を行うことで、香ばしく力強いワインに仕上がっています。
鴨やハーブを利かせた鳥、豚料理に良く合います。

少し高め温度(18℃~20℃)で、大ぶりのグラスでお召し上がりください。