

頒布会 Aコース 4月 2015

この度は頒布会にお申し込み頂きまして、誠にありがとうございました。
又継続頂いておりますお客様も本当にいつも有難うございます。
これから厳選のワインを毎月ご紹介させて頂きます。皆様どうぞ、お楽しみ下さいませ。お付き合いの程、何卒宜しく願い申し上げます。

115KITADAYA 店長:北田直紀

あの、人気赤ワインソレイユの上級キュベ!

ソレイユ キュベ・ユウコ プレステージ

●①「フレッシュ&フルーティ」、②「ポリフェノールたっぷり」③「低アルコール(6%)」と画期的な赤ワイン「オスピタレ キュベ ユウコ」の限定版です!

このワインの基となった”キュベ ユウコ”は、とにかくジューシーで、全く渋味がない。赤ワインの常識を覆すようなとにかく飲みやすい1本です。

今回は更に高級品種カベルネ・ソーヴィニオンを主体としたワンランク上の仕上がり!!
通常では一般に手に入らない、上級キュヴェとなっております。

低アルコールで甘口という良さはそのままに、カベルネ・ソーヴィニオンを使用することで更に完熟ブドウの濃厚な味わいに仕上がっています。

たっぷりとしたブドウ果汁の色と香り、口に含むとふくよかに甘く、ブドウの皮のポリフェノールをたっぷりと感じられる心地良い渋さがわずかにあります。

心地よい飲みやすさはそのままに、スイスイ飲めて、いつまでもこのワインと戯れていたい気持ちになります(^_^)

チーズや中華料理に良く合います。

某TV番組で一瞬にして売り切れた!

ソレイユ スパークリング チャオ・ユウコ

●イタリアを代表するスパークリングワインの農家に「微発泡で爽やかな甘口赤ワインを造って欲しい」とお願いして誕生しました。店長もその現場に居合わせました!

完熟した地場ぶどうを丁寧に仕上げ、ぶどうの自然な果実味や甘みに、泡が絶妙に溶け込んでいます。アルコールも6%と低アルコールのため、飲みやすさは抜群です。

某TVショッピングで発売直後一瞬にして完売した幻のスパークリングです。女性目線で作られたその味わいは、開けやすさを追求したスクリュューキャップにも現れています。

気軽に楽しめる美味しい甘さ。よく冷やしてお楽しみ下さい!

どちらのワインも当店では頒布会でしか買えない限定品となっております。

頒布会 Bコース 4月 2015

この度は頒布会にお申し込み頂きまして、誠にありがとうございました。
又継続頂いておりますお客様も本当にいつも有難うございます。
これから厳選のワインを毎月ご紹介させて頂きます。皆様どうぞ、お楽しみ下さいませ。お付き合
いの程、何卒宜しく願い申し上げます。

115KITADAYA 店長:北田直紀

人気! マンドリンシリーズからメルロー到着!!

マンドリン・メルロー



●カリフォルニアの人気蔵元ウォーターストーン・ワイナリーの醸造家フィリップさんは、当店のカリフォルニアを代表するパライソや、老舗ブエナ・ヴィスタなど数々のワイナリーで醸造を担当してきたワインの匠です。フィリップ・ゾーンさんの造るワインは、昨年サクラワインアワードでダブルゴールドを獲得し、今年最高賞のダイヤモンドトロフィーを獲得。

「リーズナブルでありながらも最高品質のナパワインを造る」というコンセプトのもと、ナパヴァレーの中心に位置する銘醸地「ラザフォード」や、オーパスワンで有名な「オークヴィル」など銘醸地区のぶどうから、極上のワインを生み出しています。

マンドリンは、楽器の様に、繊細優美な味わいの中にある、しっかりとしたパワーと果実、そしていつまでも残る余韻を楽しんで貰いたいという思いから名付けられています。モンレーを中心としたぶどう栽培の銘醸地セントラル・コーストのぶどうを厳選して造られます。力強いだけのカリフォルニアワインではなく、複雑で上品な味わいのワインを目指してフィリップさんの匠の技が振るわれています。

このメルローは、フレンチオークで11ヶ月の長期熟成が行われ、チェリーやプラムの様な濃縮感あふれる果実味に、樽熟成による香ばしさやバニラのニュアンスが上品に溶け込んでいます。濃厚で旨みたっぷりのワインです。常温(16℃~20℃)でお召し上がりください。

パライソの少量生産の希少なヴィオニエを使用!!

エストラダ・クリーク・ヴィオニエ

●エストラダ・クリークは、カリフォルニアのトップぶどう農家としても注目を集める大人気蔵元パライソのリチャードさんが少量のみ造り始めたヴィオニエを譲り受け、フィリップさんが仕込んだ特注品です。高品質な完熟ヴィオニエで造るワインは、たっぷりの果実味と華やかな香りが抜群。すっきりとしながらも、十分な飲み応えのあるワインに仕上がっています。

ぶどう本来の果実の旨味を活かすため、樽熟成はせず、果実味にあふれたバランスよい味わいに仕上げられています。花のような香りに、桃や洋ナシのようなたっぷりの果実味、やわらかな酸味が調和しています。冷やして(8~12℃)お召し上がりください。

頒布会 Cコース 4月 2015

この度は頒布会にお申し込み頂きまして、誠にありがとうございました。
又継続頂いておりますお客様も本当にいつも有難うございます。
これから厳選のワインを毎月ご紹介させて頂きます。皆様どうぞ、お楽しみ下さいませ。お付き合
いの程、何卒宜しく願い申し上げます。

115KITADAYA 店長:北田直紀

アルゼンチンの驚くほど美味しくて濃厚な赤!!

2012 アングロ・イノチェンティ ウニソ

●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。

アルゼンチンの銘醸地メンドーサ州の標高 1000m を超える山奥の秘境に広がるウコヴァレー。冷涼な風の影響からぶどうの樹は病害から守られ、限りなく自然に近い形で栽培が行われています。そんな山奥にひっそりと佇む古民家がアングロ・イノチェンティのワイナリー。ワインに対する出費以外は一切かけず、代々伝わる施設を大切に使用してきたストイックなオーナーのマリアノさん。アングロ・イノチェンティでは、ワインの基礎となるぶどう栽培にこだわりを持っており、毎日全てのぶどう樹の面倒を見て回るそうです。

手間隙かけて作られる、葡萄の品質は素晴らしく、この TOP クラスのワインは、濃厚な果実味の中にスパイスが絶妙に溶け込み、重厚で複雑、まるでボルドーの格付けシャトーを飲んでいるかの様。是非アルゼンチンの注目蔵元が造る秘蔵ワインをお楽しみください。



●アルゼンチンのトップ産地メンドーサ州の山奥に広がるウコヴァレーで、1887 年よりワイン造りを行う家族経営の蔵元。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。

このウニソは、アルゼンチンの代表品種マルベックと、カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン、シラーの 3 種の国際品種をブレンドし、16 ヶ月の長期樽熟成を施して造られます。

「ウニソ(=ユニゾン)」の名には、異なる2つの国にルーツをもつ移民のアングロ家とイノチェンティ家、そして異なる個性をもった4つの品種が、この優れた土地で一つに調和し素晴らしいワインに仕上がるように、という願いが込められています。ダークチェリーやブラックベリーのような濃縮感あふれる果実味に、スパイスやダークチョコレートのニュアンス、樽熟成による香ばしさが見事に溶け込んでいます。少し高めの温度(18~20℃)で、大ぶりのグラスでお召し上がりください。赤身のお肉に良く合います。

●ぶどう品種: マルベック 36%、カベルネ・フラン 26%、カベルネ・ソーヴィニヨン 23%、シラー 15%