

頒布会 Aコース 11月 2015

ドイツ、ナーエの有機栽培生産者より！

●今月の「スウィートワインコース」では、ドイツの小さな農家が手がける、甘ロスパークリングと、爽やかな甘さの白ワインの2本立てをお届けいたします。

ワイン生産の北限と呼ばれるドイツでは多くの素晴らしい白ワイン用の品種が栽培されています。「リースリング」は言わずと知れたドイツを代表するぶどう品種。今では世界各国で生産されていますが、本場ドイツのものはミルクィな香りと上品に乗った酸が特徴で、その味わいは他の生産地では真似出来ません。

「ソラリス」は、ドイツをはじめデンマークやスウェーデン、イギリスなどワイン生産の北限で活躍する希少な品種です。寒さや病気に強く、有機栽培に適したぶどうとして注目を集めています。

「ショイレーベ」は、豊かな香りと濃厚な甘みが特徴で、貴腐ワインやアイスワインなどの高級甘口ワインに数多く使用されています。

ゲオルグ・フォルスターは、親子3代の家族経営の農家。祖父の時代より有機栽培にこだわり、現在では「ECOVIN」というドイツの有機認証を取得し、エレガントでナチュラルな味わいのワインを造り出しています。今回ご紹介するワインに使用されている「ソラリス」や「ショイレーベ」など、ドイツ固有の世界に誇るぶどう品種を積極的に栽培し、ドイツワインの魅力を世界中に伝えています。年々、目覚ましく品質の向上するドイツワインをお楽しみください。



ゲオルグ・フォルスター家

ドイツワインの銘醸地ナーエ地方にある小さな村リュームルスハイムで1938年よりワイン造りを行う親子3代の家族経営の農家。有機栽培にこだわりを持ち、1994年にはドイツで最も大規模な有機ワインの組織「ECOVIN」の認証を取得し、ぶどう本来の味わいを大切にしたいナチュラルなワイン造りを行っています。

プリッコヴィーノ

スパークリングワインは、ドイツを代表する品種リースリングと、ドイツをはじめデンマークやスウェーデンなど寒い地域に適応した珍しい品種であるソラリスをブレンドして造られます。レモンや桃のようなすっきりとした甘みに、ミネラル感や優しい泡立ちを感じ、非常に飲みやすく仕上がっています。

ショイレーベ

白は、甘口ワインで高い評価を受ける品種ショイレーベで造るデザートワイン。品種特有のカシスの魅惑的な香りに、桃のような芳醇な果実味、豊かなミネラル感があり、バランスは抜群です。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: スパークリング…リースリング、ソラリス 白… ショイレーベ

頒布会 Bコース 11月 2015

チリの新鋭が作るエレガントなシラー！

アメイナ ボヤ シラー

●近年、世界中のワイン市場で注目を集める南米大陸。特にチリは、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。

2003年からワイナリーを営む家族経営の新鋭蔵元。ワイナリーがあるレイダ・ヴァレーは南米最南端のぶどう栽培エリアに位置し、太平洋から14キロというチリ屈指の冷涼なエリアから秀逸なワインを造り上げています。

醸造の工程ではポンプを一切使用せず重力を用い、ブドウの旨みを最大限に引き出すなど独自の最新施設を導入し少量生産ながら品質にこだわる造り手。ヨーロッパの星付きレストランをはじめ世界の名店にオンリストする他、有名評論家のジャンシス・ロビンソン女史からも称賛されるほどの実力蔵元です。

この赤ワインは、丁寧に手摘みしたシラー種を、ステンレスタンクで発酵した後、フレンチオーク樽で2ヶ月間熟成して造られます。

ブルーベリーやラズベリーのような果実味と、酸味がバランスよく、強すぎない樽の香りが溶け込んだ、上品な味わいです。常温(16℃~20℃)でお召し上がりください。

●ぶどう品種:シラー

親子で醸す！チリのリーズナブルで美味しい白！

シーゲル・スペシャル・リザーヴ ソーヴィニオン・ブラン

●チリの中部渓谷に広がるコルチャグア・ヴァレーで親子2代でワイン造りが行われています。チリの名門ワイナリーでぶどう栽培家として活躍した父親がぶどう農園を開き、ヨーロッパのワイナリーで修行した息子がワイン造りを担当しています。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。

この白ワインは、チリの中でも冷涼なレイダ・ヴァレーの畑のソーヴィニオン・ブラン種を使用しています。フレッシュさを保つため、収穫は早朝に行います。ぶどう本来の味わいを活かすため、あえて樽熟成はせず、澱と一緒に熟成させるシュールリー製法で、旨味を引き出しています。

グレープフルーツや洋ナシのような果実味に、ハーブのような爽やかな香りが感じられる、フレッシュでフルーティーな仕上がりです。キリッと冷やして(6℃~10℃)お召し上がりください。

●ぶどう品種:ソーヴィニオン・ブラン

頒布会 Cコース 11月 2015

あの、マホニーのTOPキュベが頒布会に登場!

2011 マホニー・ランチ ピノワール・カーネロス

●今月の「こだわり赤ワインコース」では、奇跡的に入手した、ピノワールの権威が造る1万円級のピノワールをお届けいたします。

ナパヴァレーは「カベルネ・ソーヴィニヨン」や「シャルドネ」という品種がメジャーと思われがちですが、実はそれだけではありません。

ナパヴァレーの最南端に位置する「カーネロス地区」は、サンフランシスコ湾に最も近いため、冷涼な空気が流れ込みます。そのため、優れたピノワール種の栽培に適し、今ではカリフォルニアで最も優れた(そして高価な)ピノワールが造られる産地として知られております。

そのカーネロスの素晴らしさを見出し、1970年代初期、ナパヴァレーで最も早くピノワールの植樹に成功した一人が、フランシス・マホニーさんです。カリフォルニアがフランスを圧倒するピノワールの名産地となったのも、彼の功績があつてのことで、ワインの歴史の本にも実はマホニーさんの名が綴られています。

そして醸造を担うのは、かつてフランスの有名格付けワインに勝利した「パリ・テイスティング」事件でも登場したワイン、「デヴィッド・ブルース」を手掛けてきた名醸造家、ケン・フォスターさん。「最高のピノワールを造るなら、マホニーのぶどうしか有り得ないよ。」と語る彼は、マホニーさんと共に15年以上ワインを造ってきました。

ピノワールにも、実は数種類のクローン(苗木)があり、マホニーさんの畑では14種類以上の異なるクローンを栽培。それぞれ生育スピードや、ぶどうの味わいに差異が生じることから、それらをバランスよくブレンドすることで極めて複雑な味わいを表現することに成功しました。

「カリフォルニアで、同じような取り組みをしている生産者は、ほとんどいないよ。」そんなマホニーさんのぶどうは、今数十の有名ワイナリーからも、仕入れのオファーが来ている程。マホニーさんの所有する最高の単一畑がマホニー・ランチ。

カーネロスでも特に標高が高く起伏の激しい畑は、気候や土壌の変化に富み、複雑な個性のワインに仕上がります。生産量が極端に少なく、1万円 Over の希少ワイン。こだわり赤ワインコースに奇跡のオンリスト。ピノワールの権威が造るカリフォルニアトップクラスの味わいをお楽しみください。

●マホニー・ヴィンヤードは1972年からスタート。フランシス・マホニー氏は、UCデーヴィス校と共に、カリフォルニアにて12年間ピノワール種の研究を行っていた、まさにピノを知り尽くした重鎮。2001年まではワイン造りをしていましたが、その後、醸造を引退し160エーカーのぶどう畑の栽培と管理に専念。

マホニー・ランチは、老舗蔵元セイントズベリーの所有するブラウン・ランチ(時価1万円超)を見下ろす高台に位置し、変化に富んだ気候や土壌から、複雑な味わいのワインが生み出されます。

果実味やタンニン(渋み)、酸味のバランスが抜群で、豊かな香りの広がるエレガントな味わいは、まさにブルゴーニュの特級ワインを彷彿とさせます。少し低めの温度(16℃~18℃)でお召し上がりください。

●ぶどう品種:ピノワール

