

頒布会 Aコース 3月 2016

イタリアの若手が作る甘口微発泡赤ワイン！

ルカ・ボジオ スウィート 赤

●ルカ・ボジオは、イタリア屈指のワイン産地であるピエモンテ州ランゲ地方の中心、サン・ステファノ・ベルボ村に拠点を置く、家族経営のワイナリー。

1967年に、エジディオ・ボジオ氏とアンジェラの夫妻によってスタートしたワイナリーは、3世代に渡って引き継がれ、伝統と情熱を大切にしながらも、新しい技術も柔軟に取り入れることで成長を続け、ランゲ地区を代表するワイナリーへと成長しました。

現在は、息子のバルター、そして大学で醸造を学んだ孫のルカへと受け継がれています。24haの自社畑に加え、幅広いネットワークを活かして、モンフェラート地区やロエロ地区など、ピエモンテの様々な地域からぶどうを厳選して仕入れ、ワイン造りを行っています。

ピエモンテ州の地場品種であるブラケットとフレイザの2種のぶどうを使用した、微発泡の甘口赤ワイン。いちごのようなフレッシュな果実味が特徴です。

イタリアの若手が作る甘口微発泡白ワイン！

ルカ・ボジオ スウィート 白

●イタリアが誇るワイン産地のピエモンテ州では、バローロやバルバレスコをはじめとする本格派の赤ワインから、アスティのような甘口ワインまで、幅広い種類の銘酒が産み出されています。世界中からの注目を集め、その需要に応えるために量産化するワイナリーも多い中で、年々と優れた品質のワインを見つけることが困難になっています。

そんな中、地元で根付く家族経営農家が造るワインを買い付けました。

ルカ・ボジオは、ピエモンテ州ランゲ地方の中心部に位置するサン・ステファノ・ベルボ村に拠点を置く、3世代に渡ってワイン造りを続けてきた家族経営のワイナリー。現在は、大学で醸造を学んだ孫のルカさんがワイナリーを受け継ぎ、ピエモンテ州のそれぞれの地域のぶどうの個性を活かしたワイン造りを行っています。

こちらの白はモスカート種から造られ、まるで摘みたてのマスカットを頬張っているかのような優しい甘さが特徴です。食前酒や食後酒として、またフルーツやデザート、チーズと合わせてもお楽しみいただけます。

赤白ともに、冷やして(6~8℃)お召し上がりください。

ぶどう品種:赤…ブラケット 50%、フレイザ 50%、白…モスカート 100%

頒布会 Bコース 3月 2016

アルゼンチン最南端!パタゴニアの葡萄より!

2014 ビニャルバ・パタゴニア カベルネ・メルロ

●ヴィニャルバを作る、ドメーヌ・ビスタルバは、ボルドーの有名ネゴシアンの家系に育ったエルヴェ・ジョワイユーさんが1992年に設立したワイナリー。「南米のナパヴァレー」と呼ばれるアルゼンチンワインの聖地、「メンドーサ」地区の小区画、「ルハン・デ・クーヨ」に最高樹齢102年のマルベックの畑(標高1150m)を所有。

ビニャルバのワインは、モダンで力強く、カリフォルニアワインのような高い完成度を誇ります。英「デキャンター」誌では、アルゼンチンの赤ワイン部門でなんと第1位となるトロフィーを獲得。世界中で驚くほどの快挙を成し遂げています。ビニャルバは2008年に造り出された新ブランドにも関わらず、42のメダルと5つのトロフィーを既に獲得しています。

この赤は、アルゼンチンの中でも最南端に位置するパタゴニア地方のぶどうから造る、限定の一本。カベルネ・ソーヴィニオンとメルロの2種のぶどうをブレンドし、フレンチオーク樽で12か月熟成させた、チェリーや黒果実にスパイスと木樽の風味が溶け込んだ、濃厚でヴォリューム感があり、複雑な味わいは、ヘビーな赤ワイン好きにはたまりません。常温(18℃~20℃)でお楽しみ下さいませ。牛肉のステーキやハンバーグ、ブルーチーズに良く合います。

ぶどう品種:カベルネ・ソーヴィニオン 80%、メルロ 20%

この香りはまるでフルーツとお花のバスケット!

2015 ビニャルバ トロンテス

●アンデス山脈の麓にワイン産地が広がるアルゼンチン。世界中のワイン産地の中でもとりわけ標高が高く、昼夜の寒暖差が激しい気候と、山脈から吹き下ろす乾いた風によって、高品質なぶどうが造られます。土着品種であるマルベックを中心に、素晴らしいワインを生み出す産地として、近年世界的に注目を集めています。

ドメーヌ・ビスタルバは、イギリス評価誌「デキャンター」にて「ベスト・オブ・アルゼンチンワイン」に選ばれたほか、人気雑誌「東京カレンダー」でも紹介されるなど、世界的に注目を集める実力派蔵元。

これは、アルゼンチンを代表する白ぶどう品種トロンテスから造る、フレッシュな仕上がりの白ワイン。白桃や洋ナシ、ライチのような豊かな果実味が楽しめます。冷やして(8℃~12℃)お召し上がりください。

魚介のマリネやサラダ、鳥や豚肉などの白身のお肉にも良く合います。

ぶどう品種:トロンテス 100%

頒布会 Cコース 3月 2016

NIKKEIプラス1 NO.1蔵元の限定赤ワイン！



締めくりとなる今月の「こだわり赤ワインコース」では、日本経済新聞社「NIKKEIプラス1」にて日本一の新大陸ワインに輝いたポーモン・ワイナリーが手がける、少量生産の濃厚な限定赤ワインをお届けいたします。

300年におよぶ長い歴史がありながらも、アパルトヘイト(人種隔離政策)が撤廃されるまで貿易禁止令が施行されていたことで、近年まであまり注目されていなかった南アフリカワイン。昨年、日本経済新聞社の「NIKKEIプラス1」で、南アフリカのポーモンがカリフォルニアやチリを押さえNo.1に選ばれたり、世界のTOPシャトーがワイナリーを設立し始めるなど、注目度は急上昇です!!

フランスやカリフォルニアにも劣らないぶどうの品質と、ワインを造り出すための最新技術。南アフリカでは、世界でも最新の技術を取り入れ、世界トップクラスのワインが造られていました。

2012 ポーモン ムールヴェードル

●NIKKEIプラス1で見事No.1に選ばれたワインを造る蔵元「ポーモン」。その美味しさの秘密は、気候と畑にあります。ポーモンは、南アフリカの中でも特に海から近いウォーカーベイ地区に位置しているため、ぶどうに最適な寒暖差が生まれ、本場フランスをも凌ぐ高品質なワインが生まれます。ムールヴェードル種から極わずかのみ仕込む超濃厚な赤ワインを特別に譲って頂きました！

南アフリカの実力蔵元が造る、渾身の一本をぜひお楽しみください！

ポーモン・ワイナリーは、南アフリカのケープ地方の南、喜望峰に近いウォーカーベイ地区でワインを生産しています。

この地は、海流の影響を受けて全般的に冷涼な気候が特徴。このため、ワインの酸味がとても透明感があり、味わいは繊細で上品。また、代々続く家族経営の蔵で、歴史は1700年代までさかのぼります。所有している畑は34ヘクタールと小規模。優良なぶどうから、高品質なワインを造り出しています。



ポーモンは、実は、南アフリカで初めてムールヴェードルを植えたワイナリーです。

ムールヴェードルは、スペイン原産で、フランスでは古くからグルナッシュやシラーなどの品種とのブレンドに使用されていますが、このワインは、小さな区画で栽培されたムールヴェードル単一品種により造られます。

選りすぐりの完熟ぶどうを、コンクリートタンクにてじっくりと低温発酵し、その後3週間ほど果皮や種とワインを接触させます。プレスされたワインは、フレンチオーク樽で18カ月間熟成。ブラックベリーやタイム、シナモンなどのスパイスの風味に、きめ細かなタンニンが溶け込んだ、果実の濃縮味とエレガントさをあわせ持ったワインに仕上がっています。

料理は牛肉のステーキに大変良く合います。過去のブログを振り返ったら、意外な所で、餃子やスモークサーモンに良く合っていました(^_^)

常温(18℃~20℃)で大ぶりのグラスでお楽しみください。