

## 頒布会 Aコース 11月 2016

# 今回のAコースは日本のワイン！東北山形!!

## 高島ブラン甘口

●高島ワイナリーは山形県東置賜郡高島町に1990年に設立された東北を代表するワイナリーです。古くから果物の生産が盛んに行われておりフルーツ王国として名高い高島町は、北緯38度のカリフォルニアの銘醸地ナパヴァレーなどと同じ緯度に位置し、100年以上前からぶどう栽培が行われていた地域です。特にシャルドネを使用したワインについては、市町村単位で見ると日本一の生産量・出荷量を誇ります。

高島ブラン甘口は山形県産のナイアガラを主体としたほんのり甘口のワインです。ナイアガラ種はアメリカを原産とする食用にも用いられるぶどうですが、日本ではその華やかな香りとフルーティな味わいから甘口に仕上げることが多い、人気の品種です。

爽やかですっきりとした香りと完熟したぶどうの甘い香りが重なり合った心地よいハーモニーをお楽しみいただけます。よく冷やして(8~10℃)お楽しみください。

●ぶどう品種:ナイアガラ主体

# 今回のAコースは日本のワイン！山梨甲府!!

## マルス・デラウェア スパークリング

●マルスワインは鹿児島に本拠地を構える本坊酒造が洋酒生産の拠点として山梨県笛吹市石和町に1960年にワイナリーを設立したのが始まりです。以来、「芳醇な味わいと優雅な薫りのハーモニー」をテーマに「日本人のための日本のワイン」造りを行っています。

2000年には韮崎市穂坂地区の日之城に2.2ヘクタールの一枚畑をどの生産者よりも早く購入。長年培ってきた醸造技術を磨きながら、品種に合わせたぶどう栽培とワイン造りを行い、近年品質向上による目覚ましい活躍をしております。

マルス・デラウェア・スパークリングは山梨県甲府盆地で収穫されたデラウェアを使って醸造しました。

夏の陽射しをいっぱい浴びて実るデラウェアの個性豊かな甘酸っぱい芳香と、爽やかな甘味に満ちた味わいを、ボトルの中にたっぷり詰め込んだスパークリングワインです。こちら懐かしいデラウェアのホッとさせる甘さが楽しめ、意外にもカレーや酢豚と相性がよい1本です。しっかりと冷やして(5℃前後)お楽しみください。

●ぶどう品種:デラウェア 100%

頒布会 Bコース 11月 2016

# V.I.P.を意味するイタリア赤ワイン!

## 2009 マンフレディ スアーニャ

●イタリア北部、アルプス山脈のふもとに位置する銘醸地ピエモンテ。そのなかでも近年注目されている産地「ランゲの丘」でワインを造るのがマンフレディ家です。彼らは1930年代から同地区でワイン造りを始め、まだ車が普及していなかった時代、隣のリグーリア州まで荷車を使ってワインを運び、行商を行っていました。

今回お届けする赤ワインは、マンフレディ家の単独所有畑であるブリッコ・ロツソのぶどうを使用しております。「一番先にぶどうが色づく丘の頂上」という意味の名前のおり、この畑は同地区内で最も恵まれた日照量を誇り、それゆえに糖度の高い優れたぶどうを生み出します。ピエモンテと言えば「ワインの王様」と呼ばれるバローロが有名ですが、「ブランド力のあるバローロにも負けない赤ワインを造りたい」というオーナーのアルドさんの熱い思いから、同州の方言でVIPを意味する「スアーニャ」という名前が付けられました。バローロに使われる品種であるネッビオーロを主体に、ブリッコ・ロツソの土壌に最も相性が良い品種と言われているドルチェットをブレンドすることで、力強さとまろやかな果実味のバランスが素晴らしい味わいに仕上がっています。

スマレやサクラソウのような小さな花を思わせる、チャーミングな芳香が特徴的です。なめらかな口当たりと豊かな果実味、ほどよい酸味のバランスが素晴らしいハーモニーを奏でます。チーズやお野菜、鶏肉から牛肉まで、幅広いお料理に合わせてお楽しみいただけます。過去の実験では鳥の唐揚げや、トマトと挽肉のラグーソースの Pasta に良く合いました。豊かな香りとお楽しみいただくため、少し高め温度で(18~20℃)お召し上がりください。

●ぶどう品種:ネッビオーロ 60%、ドルチェット 40%

# 希少葡萄から作られるハーブの香りの白ワイン!

## マンフレディ ロエロ・アルネイス

●白ワインは、同じくピエモンテ原産品種であるアルネイスを使用しております。以前はネッビオーロの味を上品でまろやかにするための引き立て役としてブレンドしていた品種で、一時は絶滅の危険があったのですが、近年はそのフルーティーな魅力を表現するために単一品種でワイン造りが行われるようになりました。王道とは一味違う、銘醸地ピエモンテの可憐な魅力をお楽しみください!

ハーブのようなフレッシュな香りが特徴的。口に含むと、カモミール等の白い花を思わせる繊細ですっきりとした風味が果実味とともに口いっぱい広がります。

オードブルや Pasta、ハーブの利いたサラダ、白身のお魚など軽めのお料理に合わせていただくのがおすすめです。よく冷やして(8~10℃)お召し上がりください。

●ぶどう品種:アルネイス 100%

頒布会 Cコース 11月 2016

# 新星パライソの作る未来のカルトワイン！

## 2014 アレキサンダー・スミス シラー

●いまやカリフォルニアの「特級」と言われるサンタ・ルチア・ハイランズで、1973年に初めてぶどうを植えたのが先代リチャード・スミスとクラウディア・アレキサンダー・スミス夫妻。彼らが始めたのがおなじみのパライソ・ヴィンヤーズです。



このアレキサンダー・スミスは、パライソが手がける高級ラインナップのブランドとして2013年に新しく設立されたもの。パライソを父リチャードから託された息子のジェイソン・スミスが、その潜在性を開花させるべく品質にこだわり、サンタ・ルチア・ハイランズに認定された優良区画の中からさらに厳選されたぶどうだけでぜいたくなワインに仕上げました。

「カルトワインの高級感をめざした」というジェイソンの言葉の通り、いくつかのレビューで高い評価を獲得しています。

また、美しいアラベスク(唐草模様)で飾られたラベルも高級感に満たされており、将来的に愛好家たちが競って求めるようになる可能性をおおいに秘めたワインです。

涼しい早朝に手摘みで収穫し、昔ながらの開放桶で発酵させた後、フレンチオークの樽(新樽30%)で熟成させました。ブラックチェリーやブラックベリーの花をほお張っているような、甘やかで香ばしく、やわらかな濃密さを楽しむことができます。

同じ品種でも、オーストラリアの陽気なシラーズとも、スパイシーな南仏のワインとも違い、ていねいに織り上げられたタペストリーのような、艶やかでなめらかな質感と豊かな彩りを持った優美な印象があります。

その味わいはまるで最高級ブルゴーニュワインをも彷彿とさせる優美な印象で、シラーの新たな時代の幕開けを告げるワインと言ってもよいかもしれません。

これからの時季、ジビエ料理やすき焼きなど、風味豊かな肉料理とあわせていただくと、すばらしい食事を楽しむことができるでしょう。また、ロックフォールなどの個性的なチーズとあわせていただくのもおすすめです。お飲みになる前に早めに開栓しておく、あるいはデキャンタに移し替えていただくと、より味わいの深いものになり、じっくりとお楽しみいただけます。

●ぶどう品種:シラー 100%