

頒布会 Aコース 1月 2017

食の都!!地元で愛される愛らしいスパークリング♪

カンティーナ・ソルバーラ ランブルスコ

●今月の「スウィートワインコース」では、イタリアで出会った、地元で愛されるランブルスコ(エミリア・ロマーニャ州を代表する微発泡ワイン)の名手、カンティーナ・ディ・ソルバーラが造る、シュワシュワと弾ける甘口ワインをお届けいたします。

古来、交通の要衝として、ローマやビザンチン、そしてルネサンスの時代と幾世期にも渡り、華やかで豊かな歴史や文化を紡いできたエミリア・ロマーニャ州はイタリアの中でも特に「美食の地」として名高く、スパゲッティ・ポロネーゼで知られるボローニャ市や、生ハム、パルミジャーノチーズなどで知られるパルマ市があります。

同州は料理と共にイタリアが誇る人気のワイン産地としても長い歴史があり、数々の銘酒が産み出されています。美食の地としての評判ゆえに世界中から注目されるため、同州では大規模な造り手が増え、こだわり品質のワインを探す事が年々困難になっています。

そんな中、長きに渡り地元の方々に愛されているカンティーナ・ディ・ソルバーラに出会いました。カンティーナ・ディ・ソルバーラは、90年の歴史を誇り、地元の優良ぶどう農家と契約し、少量生産・高品質を貫いて、こだわりのランブルスコを生産してきた老舗蔵元で、地元顧客から根強い支持を得ています。

5年前の出会いから、今では当店の大ヒット商品の生産者となりました。今回は同蔵が造るランブルスコから、赤と白の新商品をセットでお届けいたします。
美食の地から届いた爽やかな甘口微発泡ワインで新春をお楽しみください！

●ソルバーラ・ランブルスコ グラスパロッサ・ディ・カステロ・ヴェトロ

赤ワインと同様に醸し(ぶどうの果皮を果汁に漬け込み、皮に含まれる色素や旨味、渋味を果汁に移す作業)を行ってから、発酵させて造っており、豊かで複雑なアロマや風味、そしてリッチな味わいがお楽しみいただけます。軽く冷やして(12℃~14℃)お召し上がりください。

ぶどう品種:ランブルスコ・グラスパロッサ 100%

●ソルバーラ・ランブルスコ ピアンコ

甘く繊細な果実の香りが広がり、酸味と甘みのバランスの取れた上品な味わいです。そしてきめ細かいチャーミングな泡がしっかりとグラスの縁を立ち上がり続けます。10℃~12℃によく冷やしてお召し上がりください。

ぶどう品種:ランブルスコ・サラミーノ・ディ・サンタ・クローチェ、ランブルスコ・マラーニ

頒布会 Bコース 1月 2017

あの、チリの安旨ワイン、カンテラより、プレステージクラス!!

2015 グラニート シャルドネ・リゼルヴァ

●あの、大ヒットお買い得ワイン!「カンテラ」の蔵元が手掛けるプレステージワインをお届けいたします。近年、世界中のワイン関係者の注目を集める南米大陸。

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)の被害を受けなかった為、欧州由来のオリジナルの樹から素晴らしい品質のブドウが採れることで知られています。

その中でも、特にコストパフォーマンスに優れたワインを造る生産者として、長年当店で人気を博してきた蔵元が「ヴィーニャ・カンテラ」。チリの首都サンチアゴから南に約 150 キロの「コルチャグア・ヴァレー」にワイナリーを構え、正面に偉大なアンデス山脈が広がる素晴らしいロケーションです。創立は 1999 年と新しい蔵元ですが、造っているワインはどれも同国トップクラスのコストパフォーマンスを誇ります。

今回は同蔵が造り出すもう一つのワイン「グラニート」シリーズのうちシャルドネ(白)とピノ・ノワール(赤)のリゼルヴァ(=長期熟成)というワンランク上のワインをお届けいたします。世界的な銘醸地へと成長するチリの極旨ワインのパフォーマンスを是非お楽しみください!

この、シャルドネは青りんごや白桃、パイナップルのようなフレッシュな香りにプラスして、オーク樽に由来するバニラのような芳香がほんのりと感じられます。

酸味と果実味、樽香のバランスがとれた上品な味わい。クリームソースのパスタや、サーモン、マグロといった旨味の詰まった魚介類と相性抜群です。よく冷やして(7℃~10℃)お召し上がり下さい。

2015 グラニート ピノノワール・リゼルヴァ

この、ピノノワールはチェリーやいちごのような赤い果実を思わせるチャーミングな香り。非常に飲み心地良く、親しみやすい味わいの一本です。

食前酒として、またはパスタや鶏肉のソテーのような軽めのお料理と合わせて召し上がっていただくのがおすすめです。軽やかな仕上がりの赤ワインですので、やや低めの温度(12℃-14℃)でお楽しみください。



頒布会 Cコース 1月 2017

スペインワインの常識を覆す衝撃的な1本!!

2014 モンカヨ パラドゥス・プリヴェ

●スペインの秘境「カンポ・デ・ボルハ」地区の秘蔵の新着ワインをお届けいたします。

実はこの蔵、南フランスの人気蔵元シャトー・ド・ペノティエのマダム・ミランから「スペインに素晴らしい生産者がいる！」という情報の元、リオハやリベラ・デル・デュエロといったスペインの代表産地ではなく、同国北東部アラゴン州に位置するカンポ・デ・ボルハという秘境のワインを買い付け。

カンポ・デ・ボルハは、1980年に認定された原産地呼称。トレスピコス(「三つの頂上」の意味)を持ち、標高2315mを誇るモンカヨ山の麓では、乾燥した厳しい大地にガルナッチャをはじめ秀逸なぶどうが育ちます。



「パゴス・デル・モンカヨ」の醸造家は、ペドロさん。ペドロさんは僅か7ヘクタールの畑から世界レベルの品質を目指し、手作業にこだわった素晴らしいワイン造りをしています。また、両親から受け継いだ畑での幾世代にも続く末永いワイン造りを実現すべく、エコ・プロヴァインというEUの有機認証を取得し、積極的に保全農法に取り組んでいます。

テイスティングを行うと、その凝縮感、ゴージャスさ、完成度の高さに言葉を失いました…。手造りにこだわったそのワインは生産本数も極々僅かだったため、今回は当コースのお客様だけ

への限定のご紹介となります。スペインワインの常識を覆す衝撃的な1本。その味わいをご堪能ください。

●モンカヨ・パラドゥス・プリヴェ 2014

ボデガ・モンカヨは「ガルナッチャ帝国」とも呼ばれる銘醸地「カンポ・デ・ボルハ」で「素晴らしいワインは素晴らしいぶどうから」という信念の下、自社農園の上質なぶどうでこだわりのワイン造りを行っている蔵元。

パラドゥスのぶどう畑の周りに広がる牧草地に生えているタイムやローズマリーのハーブを思わせる爽や

かな印象の香りがグラスから広がり、熟した果実や適度なオーク樽の贅沢な風味がしっかりと感じられます。酸味はバランスが取れた上品なものです。複雑な香りや風味の余韻が長く続き、優しいあと味が残ります。

このワインは、ハーブを効かせたラムの煮込みやラムチョップ、黒胡椒をふって炭焼きにしたTボーンステーキと合わせてお楽しみ頂ける、しっかりと重厚な味わいをもつワインです。

冷やし過ぎない 16℃から 18℃程度でお楽しみください。

●ぶどう品種： 赤…シラー 85%、ガルナツチャ 15%