

頒布会 Aコース 2月 2017

王のワインと呼ばれるハンガリーのトカイワイン!!

トカイ・パラス レイトハーヴェスト(500ml) フレキ

●今月の頒布会では、甘口ワインの最高峰とされる「貴腐ワイン」の世界三大銘醸地として名高いトカイで、貴腐ぶどうを一部使用して醸される極上甘口ワインをお届けいたします。

首都ブダペストから北東部へ約 230km、ティサ川とボドログ川の合流地点にある小さな町「トカイ」では、北の山脈が寒気を遮り、南から暖気が流れ込む地形が貴腐ぶどうを熟成させ、より繊細で芳醇な風味を作り出します。

ここで造られる貴腐ワインは、フランスの「ソーテルヌ」、ドイツの「トロッケン・ベーレン・アウスレーゼ」と並び、世界三大貴腐ワインに数えられます。その歴史は古く、17 世紀の中頃からヨーロッパを中心に永くワイン愛好家に親しまれており、ルイ 14 世が「王のワインにして、ワインの王」と絶賛したことなどでもよく知られています。しかし 20 世紀後半の社会主義時代に粗悪品が出回ったことで、トカイワインは品質低下の憂き目に遭いました。

社会主義崩壊後の 1998 年に創設されたフレキ・ワイナリーは、その高い品質と洗練された味わいで、新鋭の蔵元ながら既に世界中で数多の受賞を誇る実力派として知られています。今回は、一部貴腐ぶどうを混ぜた遅摘みぶどうから造られる逸品を本コースのお客様のためだけに特別に譲って頂くことに成功しました。

ハンガリーが世界に誇る甘口ワインの魅力を是非お楽しみください！

●フレキ・ワイナリーは、トカイ地方に初めてワイン協会を設立したゲルジ・フレキ氏の名を冠し 1998 年に創設された、同地区における新鋭の蔵元。25 ヘクタール、計 11 の畑に育つ自社ぶどうから秀逸なワインが造られます。

通常のぶどう収穫は 9 月頃に行われるのに対し、このレイトハーベストはなんと 11 月まで収穫を待ち、あえて過熟させたぶどう(一部は貴腐菌が育ったものも含む)を絞り、低温でじっくり発酵させて仕上げた甘口ワイン。

トカイ地方で「王(Kiráj)」と呼ばれる畑に実るぶどうを一房ずつ丁寧に手摘みして造られるこのワインは、まさに王の名に相応しいエレガントな酸と甘みを持つ魅惑的な一本。

チーズやフルーツと併せて頂くもよし、エスニック料理などとも相性良くお楽しみ頂ける一本です。良く冷やして(6℃~8℃)でお召し上がりください。

●ぶどう品種:フルミント

頒布会 Bコース 2月 2017

南ア、リエトヴァレーより、面白いブレンドの赤!!

バーガー・ファミリー サンソー・シラーズ

●ストーン・デールでお馴染み、リエトヴァレーの蔵元より!!ベリーの香りとスパイスの複雑味が楽しめるブレンド赤ワインが到着!!

350年にも及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)が撤廃されるまで経済制裁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。一昨年、日本経済新聞社の「NIKKEI プラス1」でも、当店の南アフリカワインがNo.1に選ばれるなど、最近注目を集めるようになりました。



現地に赴いてみると、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、ワインの最新醸造技術。南アフリカでは、世界で最も新しい技術を取り入れ、世界トップクラスのワインが造られていました。当時、輸入した蔵元のワイン達は、多くのリピーターの方に支えられ、10年間のロングセラーとなりました。その一つが、今月のワインを造る「リエトヴァレー」です。

7代に渡って受け継がれるリエトヴァレーは、小さな自家栽培のぶどう畑から、毎年少量のみ最高品質のワインを造る家族経営農家。リエトヴァレーが一家の名前を冠して、自家消費用に仕込むのがこのバーガー・ファミリー・シリーズ。しっかりした果実味と奥行きを感じるワインにはぶどう栽培農家ならではのこだわりを感じます。

この赤ワインは、搾り入れによりしっかりとうま味を抽出し、ステンレスタンクを使用し12か月間熟成。ベリーやチェリーの果実味、オーク由来の香ばしい風味が感じられ、ジューシーなタンニンの滑らかな舌触りが心地よいワインです。鶏肉のグリルやヒレステーキと合わせ、18℃前後でお楽しみください。

南ア、リエトヴァレーより、最高に爽やかな白!!

バーガー・ファミリー ソーヴィニヨン・ブラン



●リエト・ヴァレーの蔵元は、収穫時期を2段階に分けることで、ソーヴィニヨン・ブランが持つ爽やかなハーブの香りと、完熟した同品種にみられるトロピカルフルーツの香りの両方を引き出しています。

果実味を保つためにステンレスタンクで低温発酵し、更に瓶詰直前まで澱引きはせず、フレッシュな果実味と旨味を表現。シャキッとした果実味、ハーブやレモン果汁、パッションフルーツの風味が感じられます。シーフードやサラダと合わせて、7℃から10℃の温度に冷やしてお楽しみください。

近年注目の南アフリカが誇る極旨ワインのパフォーマンスを是非お楽しみください!

頒布会 Cコース 2月 2017

陰干し葡萄から作られる、極上の赤ワイン。

ヴィツラ・マッティエツリ アマローネ 2012

●今月は、陰干しぶどうを使用したイタリアを代表する高級ワインの代名詞「アマローネ」をお届けいたします。

ロミオとジュリエットや、オペラで有名な芸術の街「ヴェローナ」。そのヴェローナから東に位置する小さな蔵元「ヴィツラ・マッティエツリは、自社ぶどうから上質のワインを造り出すこだわりの生産者です。

この蔵元との初めての出会いは2007年。同地区で広く知られる白ワイン「ソアヴェ」の殆どが大手メーカーによって量産される中、品質を重視してとことん完熟したぶどうから造る同蔵元のワインは一味違いました。

そんなヴィツラ・マッティエツリが造るワインの中でも特に素晴らしい味わいに感動したのが、同蔵元が造るアマローネでした。アマローネは、収穫したぶどうを数週間から数ヶ月陰干しすることでエキス分を濃縮する「アパッシメント」という工程を経た干しぶどうから造る非常に濃厚でリッチな味わいのワインで、同州の偉大な銘酒と言われています。通常のワイン造りに加えて陰干しの工程の手間とリスクが加わるアマローネは自ずと高価になり、近年ではそのパワフルな味わいに世界中の注目が集まり、価格は高騰を続けております。そんな中で、手造りかつ少量生産を貫きながらも数万円クラスのものにも引けをとらない同蔵元のアマローネの品質に、我々は本当に驚かされました。

家族経営の小さな蔵元のため中々お届けすることが出来なかった希少なアマローネを、交渉の末、こだわり赤ワインコースのためにお譲りいただくことが出来ました。

濃縮した果実のボリュームに溢れ、ぶどうの甘みと独特のほろ苦さが絶妙な、イタリアが誇る濃厚赤ワインを是非お楽しみください！

●「ヴィツラ・マッティエツリ」は、芸術の街ヴェローナの東にある、自社ぶどうから品質重視のワインを少量生産するこだわりの生産者です。

9月末に手摘みで収穫したぶどうを更に選果。4週間陰干しして糖度を高めたぶどうを絞り、フレンチオークの樽内で1年間熟成、さらに瓶詰後2年間の熟成を行うという、とことん手間をかけた入魂の一本です。色は濃いルビーで、チェリーやブラックベリーの香りに樽由来のバニラやタバコ、スパイスの風味が加わり、味わいは極めて複雑です。柔らかなタンニンの舌ざわりが心地よく、余韻が長く、後味にプルーンを思わせる風味が感じられます。ぜひ大きめのたっぷりしたグラスに注いでいただき、16度前後の温度で、グリルしたお肉や熟成チーズとともに楽しみください。

今の季節に大人気のチョコレートにも良く合いますね～!!

●ぶどう品種: コルヴィナ、コルヴィノーネ、ロンディネラ、オセレタ