

頒布会 Aコース 7月 2017

樹齢80年の古木から作られる 超濃厚マスカット甘い幸せ！！

2013ピアマテル ボデガス・タンデム

産地:スペイン アンダルシア地方 マラガ
品種:マスカット・オブ・アレクサンドリア
熟成:フレッシュな風味を活かすため、醗酵後熟成させずにすぐに瓶詰め

●ピアマテルは、ボデガス・タンデムがボデガ・デモベと共同開発したワイン。

ラテン語で「優しい母」を意味するこのワインは、樹齢約80年のマスカットの古木を使用した、年間生産量わずか6000本という少量生産の1本。

古木ならではの凝縮された甘味と旨味がたっぷり詰まった濃厚なデザートワインです。

手摘み、手作業での選別など伝統的プロセスで醸造が行われます。糖度獲得のために、収穫量が約半分になるまで乾燥させます。その後、さらなる選別が行われ、ステンレスタンクで発酵されます。



「介入は最小限に」の蔵元のこだわり通り、太陽の恵みと手作業、そしてステンレスタンクでの発酵で出来る、上品な甘みたっぷりのワインです。

アカシアの花や蜂蜜、マンゴーのような甘い香り。口に含むと甘味と酸味がバランスよく広がり、心地よい余韻が続きます。

アペリティフとして。また、フォワ・グラ、ブルー・チーズ、甘酸っぱいフルーツ(パイナップル、オレンジ等)、アイス・クリーム、チョコレート等と。

9~11°Cに冷やしてお楽しみください。

頒布会 Bコース 7月 2017

アンドレア・ボチェッリの生家より新作到着!!

ボチェッリ テノール・レッド トスカーナ

産地:イタリア トスカーナ地方、スカンサーノ
品種:カベルネ・ソーヴィニヨン、サンジョヴェーゼ、メルロ
熟成:一部をフレンチオーク樽で8カ月熟成

●世界的テノール歌手、アンドレア・ボチェッリ氏が共同運営するトスカーナの蔵元、ボチェッリ・ファミリー・ワインズ。日本のお客様にも紹介して欲しいとオファーを受け、直輸入が始まりました。

このテノール・レッドは、カベルネ・ソーヴィニヨンの骨格と果実味、サンジョヴェーゼの心地よい酸味、メルロの丸い口当たりが折り重なった複雑味に富んだ赤ワインです。

ブラックベリーやカシスと黒胡椒の香り。果実味と酸味、タンニンがバランスよくまとまり、まろやかな口当たり。そのお陰で、冷やして飲んでも渋みが突出せず、美味しく飲める優しい味わいとなっております。異なる味わいと香りの3品種が奏でるハーモニーをお楽しみください。

ポークソテーやうなぎの蒲焼きと。16~18℃の常温がベストですが、冷やしても美味しいです。



ミネラリーで爽やかな、イタリアの白ワイン。

ヴィツラ・マッティエツリ ピノ・グリージョ

産地:イタリア ヴェネト州 品種:ピノ・グリージョ 熟成:ステンレスタンクで3カ月熟成

●ヴィツラ・マッティエツリは、ヴェローナの東にある、自社畑ぶどうからワインを少量生産するこだわりの生産者。1900年代から続く日照量に恵まれた秀逸な畑と、代々継承されてきた情熱をもって、品質重視のワイン造りに取り組んでいます。

今回ご紹介するのは、ピノ・グリージョ(ピノ・グリ)が持つフレッシュな側面を表現した、イタリアスタイルのもの。夏に飲みたい軽やかな味わいの1本です。

シトラスや白桃、メロンのような瑞々しい果物の香り。フルーティーで軽やかな味わいが口いっぱい広がります。

白身魚のグリルやバジルソースのパスタと。7~10℃に冷やしてお楽しみください。

頒布会 Cコース 7月 2017

完璧なプロポーションを目指すボーモンの意欲作!!

2012 ボーモン ヴィトル・ヴィアン 南アフリカ

産地:南アフリカ、ウォーカーベイ地区、
ボット・リヴァー
品種:ムールヴェードル、シラー、ピノタージュ、
カベルネ・フラン、プティ・ヴェルド、マルベック
熟成:フレンチオーク樽で36カ月熟成

●「日経プラス1」で白ワインのNo.1に輝いたボーモン・ファミリーンは、当店取り扱い南アフリカワインの中でも、大人気蔵元の一つです。

ボーモン・ワイナリーは南アフリカのケープ地方の南、ウォーカーベイ地区にてワインを生産しています。



その歴史は古く、1700年代から代々と伝統を受け継いできた家族経営の蔵元です。海岸に面したこの地区は、海流の影響を受けて全般的に冷涼な気候が特徴となっています。そのため、ワインの酸味にとっても透明感があり、味わいは繊細で上品に仕上がります。所有している畑は広大な南アフリカでは小規模の34ヘクタール。大手生産者がワイン市場のほとんどを占める南アフリカの中で、手造りにこだわりぶどうの栽培からワイン造りまで厳格に手掛ける稀な生産者でもあります。



このヴィトルヴィアンは「レオナルド・ダ・ヴィンチ」作の「ヴィトルウィウスの人体図」から名づいた、ボーモンの意欲作。

「人体のプロポーションの法則」を意味すると言われていた本作のように、「ワインにおける最高のプロポーション」を追求した結果、誕生したのがこのワインなのです。

ヴィトルヴィアンは、ムールヴェードル(内臓)、ピノタージュ(骨組)、シラーズ(筋肉)、カベルネ・フラン(ワイルドな性格)というユニークなブレンドにより造られた南アフリカでオンリーワンのスーパーワイン!

400Lの樽で24ヶ月の熟成!更に2年間瓶熟成をして出荷されました!

溢れんばかりの果実味、濃厚なブラックベリーのような風味、今まで味わったことのない濃縮感とスパイシーな余韻、押し寄せるタンニン、南アフリカワインの常識を超えています!

南アフリカのワインと言えば、近年新大陸ワインのリーダー的存在で注目を

浴びています。

この「ヴィトルヴィアン」はそんな南アフリカの極限を更に引き上げるほど、革命的ワインだと確信しております。

赤身のお肉に良く合いますが、鶏のトマト煮込みや、ソーセージ・ハムを使ったパスタにも。特に、スパイスとの相性がよく、クミンやペッパー、そして今人気のパクチーとの相性抜群です。