

## 頒布会 Aコース 10月 2017

この度は頒布会にお申し込み頂きまして、誠にありがとうございました。  
又継続頂いておりますお客様も本当にいつも有難うございます。  
これから厳選のワインを毎月ご紹介させて頂きます。皆様どうぞ、お楽しみ下さいませ。お付き合  
いの程、何卒宜しく願い申し上げます。

115KITADAYA 店長:北田直紀

### ソレイユ・シリーズから本格白の甘口!

#### ソレイユ・キュヴェ・ユーコ・ブラン シャトー・ロスピタレ

●「低アルコールでも、美味しくて本格的な赤ワインが飲みたい」そんな声から、南仏のトップワイナリーに、ぶどうから味わいまで全てオーダーメイドで誕生したのが、当店でロングセラーの低アルコール甘口ワイン「ソレイユ」です。

「ソレイユの白は無いの?」という声から生まれた「ソレイユ・ブラン」は、アルコール度数 6%ながらも、シャルドネ種の豊かな果実味を楽しめます。

フランス、ラングドック地方、シャルドネ主体

ぶどう本来の自然な甘さを残すように醸造。  
シャルドネ種の華やかな香りと、白桃のようなすっきりとした優しい甘さが楽しめます。

7℃~10℃に冷やして。お食事はもちろん、食前酒としても。

### 赤の微発泡!華やかなイタリアの甘口!!

#### ソレイユ・キュヴェ・ユーコ・スパークリング カンティーナ・ディ・ソルバーラ

●「ソレイユ・スパークリング」は、イタリアを代表する微発泡ワイン「ランブルスコ」の名門蔵元に「微発泡で爽やかな甘口ワインを造ってほしい」とお願いして誕生しました。完熟した地場ぶどうを丁寧に仕込み、濃厚な色合いとすっきりとした甘さの低アルコールワインに仕上げました。ぶどうの自然な甘みとほのかに感じる渋味に、きめ細かな泡が溶け込んでいます。

産地:イタリア、エミリア・ロマーニャ州

品種:サラミーノ、マラーニ、ランブルスコ・ディ・ソルバーラ

ぶどう本来の自然な甘さを残し、ステンレスタンクで二次発酵。

赤ワインらしいベリー系の果実味と濃縮感。ほのかな渋味と、心地よい甘味、柔らかな泡立ちが楽しめます。 7℃~10℃に冷やして。食前酒や、食後にフルーツやデザートと。

# 頒布会 Bコース 10月 2017

この度は頒布会にお申し込み頂きまして、誠にありがとうございました。  
又継続頂いておりますお客様も本当にいつも有難うございます。  
これから厳選のワインを毎月ご紹介させて頂きます。皆様どうぞ、お楽しみ下さいませ。お付き合いの程、何卒宜しく願い申し上げます。

115KITADAYA 店長:北田直紀

## マンダリンの音色のように優美な味わい!!!

### マンダリン・シラー セントラル・コースト

●マンダリン・ヴァイントナーズは「リーズナブルでありながらも高品質なワインを造る」というコンセプトのもと、上質なぶどうを指名買いし、高品質なワインを造り出しています。

「マンダリン」の音色のように、優美な味わいの中にある、力強さと豊かな果実味、そして余韻を楽しんでいただくため、「マンダリン」と命名されました。冷涼なセントラルコーストで生まれたシラーは、果実味と酸のバランスが良く、スパイスの風味も豊かな一本に仕上がっています。

産地:アメリカ カリフォルニア州、セントラル・コースト地方  
良質なシラーをフレンチオークで8カ月熟成。

完熟したブラックベリーを感じさせる果実味と、心地よいスパイスの風味、樽熟成による甘く芳しい味わいが見事なバランス。牛すじの煮込み、ジビエなどのお肉料理と。常温(18~20℃)でお楽しみください。

## 老舗ワイナリー! 3兄弟を象徴するワイン!!!

### トレ・シャルドネ グリエモ・ワイナリー

●1925年からワイン造りを行うグリエモ・ワイナリーは、禁酒法時代にもワイン造りの伝統を守り続けてきた小さな家族経営のぶどう農家。樹齢70年以上の古いぶどうの樹も所有しており、醸造には伝統的な大樽を使用することで、複雑で味わい深いワインに仕上がります。「トレ」シリーズは、グリエモ家の3兄弟を象徴したワイン。冷涼なセントラル・コーストのシャルドネ種を使用し、果実味と上品な酸味がバランス良く、ぶどうの旨味がたっぷり詰まったワインに仕上がっています。

産地:アメリカ カリフォルニア州、セントラル・コースト地方  
品種:シャルドネ、ピノ・グリージョ、フレンチオークで熟成したものを一部ブレンド

爽やかなシトラスや青リンゴ、白桃のような豊かな果実味が口いっぱいになり、ほのかに樽の香りも感じられます。

ブリーなど白カビタイプのチーズや、カニやエビなどの甲殻類、白身魚のグリルと。冷やして(7℃~10℃)お楽しみください。

# 頒布会 Cコース 10月 2017

この度は頒布会にお申し込み頂きまして、誠にありがとうございました。  
又継続頂いておりますお客様も本当にいつも有難うございます。  
これから厳選のワインを毎月ご紹介させて頂きます。皆様どうぞ、お楽しみ下さいませ。お付き合  
いの程、何卒宜しく願い申し上げます。

115KITADAYA 店長:北田直紀

## 超有名ワイナリーのオーナー一族が作る!

### サラシナ・ジンファンデル 2013 サラシナ・ヴィンヤーズ

●サラシナは、カリフォルニア州の中でも有機栽培の最先端を行く注目産地「メンドシーノ」で、有機ぶどうからワイン造りを行う家族経営の蔵元。

有名なワイン評論家からも高評価を獲得し、世界が注目するメンドシーノのスターワインです。このジンファンデルは、ぶどうの一番搾りでもあるフリーランスジュースから造られ、モダンなタイプのワインとなっています。

#### 【彼らの歴史】

オーナーのジョン・フェッツァーは1992年にあの有名な「フェッツァー・ヴィンヤード」を大企業に販売しましたが、ジョンと彼の兄弟はフェッツァー・ファミリーの牧場とブドウ畑で数千エーカーを保持しました。家族の間でブドウ園を分割した後、ジョンは自分自身のブドウ畑や他の土地開発を積極的に行い、ワイン業界でやりたいことがたくさんあることに気がきました。その後、彼は妻のパティ・ロックと協力して、サラシナとアトレアのワインブランドを立ち上げました。



ワイナリーでは、広大な畑を利用してグリーン農業に力を入れています。ただの有機栽培という概念ではなく、周囲の環境から変えています。

1つはカバー作物を植えると言う事。オリーブやザクロ果樹園、ヒマワリと伝統穀物の畑で生物多様性を高めるなど。

2つ目は動物。ミツバチの養蜂。山羊を使って雑草を食べさせる。ねずみ等の齧歯類の個体群をコントロールするフクロウを惹きつけるためのフクロウボックスを設置する。

手間のかかるグリーン農業の余計な努力をする価値があるかどうかをしばしば尋ねられるそうです。その際答えは「これ意外他の方法はない」と言っているそうです。

産地:アメリカ カリフォルニア州 メンドシーノ

品種:ジンファンデル、プティ・シラー 熟成:フレンチオーク

煮詰めたチェリーのようなジューシーな果実味に、樽熟成によるバニラや紅茶、スパイスの風味も兼ね備えた、濃縮感あふれる味わい。

豚肉や牛肉、ソーセージのグリルや、ハンバーグ、鹿肉のローストなどジビエ料理とも。常温(18~20℃)でお楽しみください。