

# 注目のワイン 集めました！



〔ここに注目〕⇒ 各 480 本の限定入荷です。モリスファームズの白 ヴェルメンティーノ & トレ ビッキエリとスーパーテスツェルのダブル受賞 アッヴォルトーレ

《モリスファームズ》

モッレリーノ ディ スカンサーノが2007年からD.O.C.G.に格上げされたのは、モリスファームズと他の2つの生産者によるものであろうと、高く評価されています。エノロギは、ウンブリア、エミリア ロマーニャ、カリフォルニアなどで活躍するアッティリオ パリ、アグロノミストはオルネライアなどのコンサルタントもするアルドレア パウレツィです。エノテカ ピンキオーリを初めとした星付きレストランでリストに載せられています。



ヴェルメンティーノ マレンマ トスカーナ

**I-561 2008 Vermentino Maremma Toscana**

**¥2,415** (本体価格 ¥2,300)

《白》【辛口】等級: I.G.T. 生産者: モリスファームズ 葡萄品種: ヴェルメンティーノ(100%)

葡萄はグロッセートからのものを使っています。粘土質でわずかに酸性の化石混じりの土壌です。収穫は9月の第2週に行なわれました。压榨したマストは冷やして澱下げし、ラッキングします。アルコール発酵は18℃以下に保ちながら約21日間。ボトリングまで温度管理されたステンレスタンクで休ませます。麦わら色、濃厚でフルーティなアプリコットや黄色い花の典型的な香り。口に含むとフレッシュでエレガント、心地よい豊かな風味が広がります。

'08年が「ワインアドヴォケート184」で88点、「ワインスペクテーター2009.10.31」で88点。

アッヴォルトーレ

トレ ビッキエリ&スーパーテスツェル



**I-530 2006 Avvoltoire**

**¥7,140** (本体価格 ¥6,800)

《赤》【フルボディ】等級: I.G.T. 生産地域: マッサ マリッティマ ポツジョ アッラ アヴォルトーレ

生産者: モリスファームズ 葡萄品種: サンジョヴェーゼ(75%)、カベルネ ソーヴィニヨン(20%)、シラー(5%)

土壌は、化石が豊富にみられる粘土質で、わずかに酸性です。畑の向きは南西です。収穫量は17ha/ha。発酵は温度管理されたセメントタンクで行なわれ、25日間のマセラシオンの間、1日に2回ポンピングオーバーを行ないます。マロラクティック発酵は225lのバリック(うち80%が新樽)で行ないます。さらにその後、12ヶ月程バリックにて熟成。その間、ラッキングを1回行います。市場に出す前に6ヶ月瓶熟さします。紫がかったルビーレッド。熟したフルーツやヴァニラの複雑な香りがあります。フルボディでソフト、ベルベットのような口当たりです。良いワインテージにしか造らないため、'05年は生産されませんでした。

'06年は、「ガンベロ ロッソ2009」でトレ ビッキエリ、「ヴェロネッリ2008」でスーパーテスツェル/93点、「エスプレッソ2009」で17.5点、「ワインアドヴォケート177」で92点、「ルカ マローニ ベストワイン年鑑2009」で87点、「ドウエミラヴィニ2009」で5房、「ワインスペクテーター2008.10.31」で91点。

2006年のアッヴォルトーレは気絶するほどの素晴らしさ。濃く、素晴らしく美しいこのワインは、熟した黒い果実やメントール、様々なスパイス、新品のレザー、ローストしたコーヒー豆などが詰まったとてつもなく深みのある香り。力強くしっかりとした個性がある一方、十分すぎるほどの果実味の豊かさが全体のバランスを保っている。サンジョヴェーゼ75%、カベルネ ソーヴィニヨン 20%、シラー5%のブレンド、フレンチオーク熟成。予測される熟成期間は2010~2021年。 92点 「ワインアドヴォケート177」

花やヴァニラの香りとともにたっぷりとしたプラムのアロマが広がる。フルボディ、愛らしいベリーやカラントのキャラクター、タンニンには柔らかで、フレッシュで長い余韻が感じられる。このワインは常に素晴らしい。サンジョヴェーゼ、カベルネ ソーヴィニヨン、シラーのブレンド。飲み頃は2009年以降。 91点 「ワインスペクテーター 2008.10.15」

2007は「dancyu2008.12」で『オーストリア&ドイツ大賞』受賞、

〔ここに注目〕⇒ 今度はラインラントファルツ州品評会金賞受賞！

《ケスター ヴォルフ家》

ケスター ヴォルフ家のワイン造りのポリシーは「伝統と現代技術の融合」です。葡萄園面積は33haで、そのほとんどが作業に大変手間のかかる斜面の畑です。貝殻を多く含む土壌であるため、ミネラルが豊富です。また、それぞれの葡萄が最大限にその特徴をもたらすことができる適性品種を植え、葡萄にはストレスのかからない、やさしい扱いをし、収穫量は少量に抑えた栽培を心掛けています。また、除草剤は使用せず、頻りに畑を掘り返し、藁や草を含ませ土と混ぜることによって、微生物を生かし、その結果フルーティで健康な葡萄を造る事が出来ます。そして醸造に関しては最新の技術を取り入れ、新鮮で繊細な果実味を引き出すようにワイン造りを行っています。近年ではラインラントファルツ州の農業会議所やドイツ農業共同協会の品評会で高い評価を受けています。



シルヴァーナ クラシック クー ベー アー

**K-959 2008 Silvaner Classic Q. b. A.**

**¥1,680** (本体価格 ¥1,600)

《白》【やや辛口】葡萄品種: シルヴァーナ 残留糖度: 9.1g/l 酸度: 6.5g/l

シルヴァーナは、祖父の友人ゲオルグ ショイが作った品種で、ヴォルフ家にとっては特別な品種です。品質の高いシルヴァーナワインを生み出すために、温かい畑で収穫量を少なくして80~90エクストレまで葡萄の糖度を高め、その葡萄を辛口に仕上げています。キレが良く、しっかりとした味わいの辛口ワインで、食中酒としてどんな料理にも合わせやすい味わいです。酸味がやさしく、フルーティな辛口のクラシックは特に和食によく合います。'07年は雑誌「dancyu2008.12」で、『オーストリア&ドイツ大賞』を受賞、

'08年は「ラインラントファルツ州品評会」で金賞を受賞しました。

〔スクリュウキャップ〕

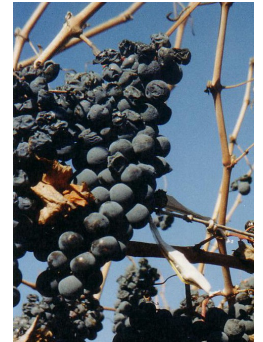


《ビーニャ ファレルニア》

主要生産地から離れたエルキ バレーで、チリの最高レベルのワインを造り出します。ヒュー ジョンソンとジャンシス ロビンソンの共著にある「世界のワイン」のチリの項目に、「ビーニャ ファレルニアはさらに北のエルキでも 2000m 以上の高度で上質のワインを生産できることを証明した」と書かれています。また、カルムネール レセルバが、「チリの最高級品のいくつか」として、アルマビーバやドン メルチョ等と並んでラベルが掲載されています。ワインのラベルは、インカ文化の地上絵で、歴史を尊重しています。

【ここに注目】⇒ チリで唯一、アマローネスタイルで造られたワイン

より集約のある葡萄にするため、葉のない状態にして枝に葡萄を残しておき、1 ヶ月半程遅く収穫します。乾燥して寒く、強い風が毎日吹いているため、葡萄は乾燥して、少し触れるだけでぼろぼろと落ちてしまう状態になります。アマローネ（イタリア語で「苦い」の意味）製法は、イタリアのヴェネトのヴァルポリッチェッタで見られ、収穫した葡萄をスノコに並べて、風通しの良い状態で乾燥し、糖度が高まったところで発酵させる独特の製法です。このワインは、葡萄の枝に実を残して、乾いた強い風の中で乾燥させるという、オリジナルな『アマローネ』スタイルの製法で造っています。



カルムネール レセルバ  
**W-32 2005 Carmenere Reserva** ¥1,680 (本体価格 ¥1,600)  
 《赤》【フルボディ】等級 : D.Oエルキ バレー 生産者: ビーニャ ファレルニア  
 葡萄品種: カルムネール

「リオ」と呼ばれるピクニャ地区にある畑の葡萄で造られています。より集約のある葡萄にするため、葉のない状態にして枝に葡萄を残しておき、1 ヶ月半程遅く収穫します。乾燥して寒く、強い風が毎日吹いているため、葡萄は乾燥して、少し触れるだけでぼろぼろと落ちてしまう状態になります。発酵はピストンのついたステンレスタンクで行います。このタンクは伝統的に手動で行うピジャージュと同じ動きをして、やわらかいタンニン、そして色と超熟の果実のアロマを抽出します。約6~8ヶ月、フレンチオークで熟成させます。輝きがあり深い色合い、非常に濃厚でフルーティな香り。信じられないほど柔らかで、ボディがあります。肉料理や熟成したチーズによく合います。'05 年が「第5回アニュアル ワインズ オブ チリ アワード」で銅メダル、「インターナショナル ワイン チャレンジ イギリス」で銀賞、「コリア ワイン チャレンジ 2008」で金賞、「コンクール モンディアル ド ブリュッセル ボルドー-2008」でグランド メダイユ ドール(大金賞)、「第1回カルムネール アル ムンド」で金賞、「カタドル グラン ハイヤット」で銀賞。

【ここに注目】⇒ ソービニオン ブランとしての品質の高さ、さらにコストパフォーマンスの良さは、チリでもトップクラスとのお墨付き！

'07 年が、「第5回アニュアル ワインズ オブ チリ アワード 2007」にてトフィー ソービニオン ブランとベスト バリュエ ホワイと金賞に選出。さらに、「デカンター-2008.10」で銅賞、「ワイン&スピリッツ マガジン 2009.2」で 89 点。



ソービニオン ブラン レセルバ  
**W-30 2007 Sauvignon Blanc Reserva** ¥1,575 (本体価格 ¥1,500)  
 《白》【辛口】等級 : D.Oエルキ バレー 生産者: ビーニャ ファレルニア  
 葡萄品種: ソービニオン ブラン

葡萄は小さな箱を使い手摘みにし、除梗、破碎します。約 12 時間の低温でマセラシオンを行い、その後やさしくプレスします。清澄後、醗酵は 95%をステンレスタンクで、5%をフランス産オーク樽で、16~18 度に保ちながら行います。バトナーージュしながら、澱と共に 6ヶ月間寝かせ、その後瓶詰めします。熟したイチジクや野生のセージの魅惑的な香り、その後からシトラスフルーツやメロンの際立つフレイヴァーが感じられます。ナッツやチーズと一緒にアペリティフとして、また様々な前菜、魚、サラダ等とご一緒にお楽しみ下さい。

【ここに注目】⇒ 2008 年VTの品質が良いため、待望の復活です(再入荷)！

《ファーバー家》

モーゼル中流域のミンハイム村にあるファーバー家は、古い伝統を持つまったくの家族経営のワイン生産者です。中流モーゼルで有名なピースポートや隣接するミンハイムの村に斜度が 60 度近くもある急斜面の連続する畑を所有しています。そのためまったく機械を使用できず、作業はすべて厳しい手作業となります。品質を向上するために、30%も収穫量を抑えています。紙フィルターを使っていた瓶詰め前の濾過方法を、品質向上のためにパウダー状のフィルターに変えました。また、プレスしてすぐにフィルターを通すことによって、苦味を出さないようにしています。その後、天然酵母を加えて醸造することで、フルーティなワインを造ることに成功しています。残糖と酸のバランスを大切に、化学的に減酸することはしていません。肥料は、斜面については何もせず、平地は腐葉土や木屑を撒き、イネ科の植物を植えており、それによって水の浸透圧を上げると同時に、降雨時の余分な水分を吸収させています。そうした努力の結果、ファーバー家のワインは取り扱い始めた頃よりも、明らかに品質が良くなってきています。特に'98 年以降からは、友人であるヨハン ハールトにワイン造りを教わり、目に見えて品質が向上しています。



リースリング クラシック クーペーアー  
**K-895 2008 Riesling Classic Q. b. A.** ¥1,890 (本体価格 ¥1,800)

《白》【やや辛口】葡萄品種: リースリング 残留糖度: 13.5g/l 酸度: 6.9g/l  
 クラシックの規定により畑名の表示は出来ませんが、ミンハイマー カペルヒエン(小さなチャペルの意味)の急斜面の畑の葡萄から造られたワインです。クリーンで果実味もタツプリ、ふくらみもあります。クリアボトルに詰められています。'08 年は酸がしっかりとっているため、数字ほどの残糖を感じず、バランスの良い辛口となっています。