

春だ！！ 桜だ！！ ロゼワインの季節！！

桜の咲くこの季節にこそ味わっていただきたいのが、ロゼワインです。日本では初心者ワインの代表のように言われてきたロゼですが、ヨーロッパでは、成熟したワインラヴァーはロゼをお洒落に楽しんでいます。今回は稲葉のおすすめ度を桜の数で表してみました。


《 売れています！！ルカ マローニやパーカーも認める コストパフォーマンスの高さ 》

おすすめ度 
 モンテプルチアーノ ダブルツツォ チェラズオーロ
I-492 2008 Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo
¥1,365(本体価格¥1,300)

《ロゼ》【辛口】生産地:イタリア、アブルツツォ
 等級:D.O.C. 生産者:ファルネーゼ
 葡萄品種:モンテプルチアーノ ダブルツツォ
 Cerasuolo(チェラズオーロ)とは、モンテプルチアーノ
 ダブルツツォで造られるロゼワインだけに使われる特別
 な名前です。さくらんぼをcerasaと言い、ワインの色がさ
 くらんぼを思わせることに由来します。破碎・除梗された
 果汁は、3°C程の低温で4時間スキンコンタクトさせます。
 あざやかなチェリーレッド、イチゴを思わせる果実の豊
 かな香りがあります。バランスよく、心地よい後口です。'08
 年は、ルカ マローニ「ベストワイン年鑑 2010」で89点、
 同時にチェラズオーロ部門で第2位を獲得しています。さ
 らに「ヴェロネッリ 2010」では2ツ星/87点、「ドウエミラヴィ
 ニ 2010」で2房。また、ロバート パーカー Jr.のす
 ずめるお買い得ワインを集めた新刊「パーカーズ ワイン バーゲン」に
 掲載されています(VT表示無し)。
 '08年が無くなりますと、'09年(4月下旬入荷予定)待ちとなります。



《 スペインな味わいは、ロゼの本場南仏ならでは！ 》

おすすめ度 
 コスティエール ド ニーム ロゼ
FA-827 2008 Costières de Nîmes Rosé
 キュヴェ トラディション
Cuvée Tradition ¥1,785(本体価格¥1,700)

《ロゼ》【辛口】生産者:マ デ プレサド
 葡萄品種:グルナッシュ(50%)、シラー(30%)、
 サンソー(20%)
 世界的な評価も高まり、地元でも人気の高いこのドメーヌ
 のワインは、常に生産量を超えた予約が入るほどです。し
 かしリル マレは品質にもまだまだ満足することなく、さら
 にその上を目指すべく日々努力を続けています。18°C
 に保ちながらセニエ法で醸造し、ブレンドします。マラク
 ティック発酵はしません。グルナッシュがまるやかさを、シ
 ラーが色の鮮やかさを、そしてサンソーが果実と新鮮さを
 与え、全体で素晴らしいバランスを造りだしています。薄
 いバラの花びらの色、赤いフルーツ、イチゴや黒スグリの
 風味があります。フレッシュで、程よい酸も感じられます。サラダ、魚、
 バーベキュー、グリルしたものなど、強い料理以外ならなんとも相性
 の良いことが特徴です。ロバート パーカー Jr.のホームページで、夏
 にお薦めする3種類のロゼのひとつに選ばれました。美しいバラ色、
 はっきり感じるイチゴの甘い香り、忘れていたロゼの美味しさを思い出
 させてくれるワインです。



《 ロゼ スパークリングの代表格/特別な日でなくても 開けられる気軽さがうれしい！！ 》

おすすめ度 
 カバ プレミアム キュベ ロゼ
S-93 2005 Cava Premium Cuvée Rosé
 ブリュット
Brut ¥2,100(本体価格¥2,000)



《ロゼ》【辛口】生産者:マス デ モニストロル
 葡萄品種:モナストレル(70%)、ピノ ノワール(30%)
 熟成:25~30ヶ月間
 残留糖度:5.4g/l 酸度:6.7g/l
 25ヶ月以上かけて熟成された特別なロゼです。輝きのあ
 る美しい桜色。果実のいきいきとした風味が感じられます。
 野生の苺を思わせる味わいと、クリーミーな舌触りがあり、
 繊細な余韻が長く続きます。イギリスの新聞「ザ・ガーディ
 アン」で17年間コラムを担当していたワイン評論家マルコ
 ム グリュックは、デカンター誌にて2001年ヴィンテージ
 をとりあげ、「クリュッグやドンペリよりも好評だった！」と
 述べています。


《 すこし糖分が多めでやさしい口当たり/こちらもおすすめ 》

おすすめ度 
 カバ セレクション エスペシャル ロゼ
S-95 NV Cava Selección Especial Rosé
 ブリュット
Brut ¥1,680(本体価格¥1,600)



《ロゼ》【辛口】
 生産者:マス デ モニストロル 熟成:12ヶ月間
 葡萄品種:モナストレル(70%)、ピノ ノワール(30%)
 残留糖度:11.3g/l 酸度:6.5g/l
 鮮やかな赤色、イチゴやチェリーを思わせる香りがありま
 す。きれのあるボディで、余韻にはほんのりと甘い果実の
 風味が広がります。

《 陰干しによる甘口/桜の下で大切な人に送りたい・・・！？ 》

おすすめ度 
 ラ ローザ パッシート
I-401 2008 La Rosa Passito 375ml
 旧価格¥2,625(本体価格¥2,500)
【新価格】 ¥2,415(本体価格¥2,300)



《ロゼ》【甘口】等級:I.G.T. 生産者:カヴァルキーナ
 葡萄品種:モスカート、モリナーラ 残留糖度:120.4g/l
 モスカートとモリナーラを陰干しして造ったパッシートです。葡
 萄は収穫後、陰干しします。糖分が潜在アルコール度18%
 になったら、压榨し、発酵前に2~3日醸しを行います。発酵
 は10~15日続き、糖分とアルコールのバランスをとるため、
 移し替えをして発酵を止めます。ポイントは、パッシートを飲み
 やすくするようバランスをとることです。翌年の春に瓶詰めされます。ジ
 ユリエット ピオーナは、結婚10周年の記念日に、この「La Rosa」をバ
 ラの代わりに24本箱に詰めてプレゼントしたそうです。'08年「ガン
 ペロ ロッソ 2010」で2グラス、「エスプレッソ 2010」で15.5点、「ルカ
 マローニ ベストワイン年鑑 2010」で87点、「ヴェロネッリ 2010」で2ツ
 星/89点、「ドウエミラヴィニ 2010」で4房。