



# ルカ マローニやロバート パーカー Jr.も認める品質の高さ チェリーのロゼ色 イチゴの香り すっきり後味 チェラズーロ

モンテプルチャーノ 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:モンテプルチャーノ ダブルツツォ

ファルネーゼの社長カミッロが、「ロゼは季節を大切にしている日本人にとっては楽しいもの。一度飲めば美味しいと思うに違いないのに!!」と言うように、飲まず嫌いはいもつたいない!!和食、中華、エスニックなど、どんな料理とも相性が良いフレンドリーな万能選手です。Cerasuolo(チェラズオーロ)とは、モンテプルチャーノ 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 マローニの最新版「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「ヴェロネリ2010」では2ツ星/87点の評価を得ています。また、ロバート パーカー Jr.のすす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表示は無し)。



## 思わずうなずく、納得の高品質! 生産者の格の違いを感じます。



アウレンテ ロッソ

**I-577 2007 Aulente Rosso**

**¥2,100**(本体価格¥2,000)

《赤》【フルボディ】生産地:イタリア、エミリア ロマーニャ 等級:I.G.T.ロッソ ルビコーン

生産者:サン パトリニャーノ 葡萄品種:サンジョヴェーゼ(100%) 熟成:大樽(20hl) 70%&バリック(500L、3年樽)、2ヶ月間「アウレンテ」とは、『かぐわしい、芳香を放つ』という意味です。サンジョヴェーゼの約50haの畑は様々な日当たりで、異なった栽培方法(ギョーヤやコルドン)を採っています。土壌は、石灰質粘土で、保水性があります。9月初めから10月初めまで、最も熟成した時点で収穫しています。注意深く枝から外し、除梗し、压榨します。果皮との醸しの後アルコール発酵します。マロラクティック発酵は完全に行いません。熟成は、20hlの大樽70%と3年ものの500Lのバリック30%で2ヶ月間行ない、熟成後ブレンドします。スタンダードクラスですが、毎年より良い方向に変えていっています。濃いルビー色。バラやチェリー、甘いスパイスのノーズ、味わいはフレッシュで、まろやかなタンニン。長い余韻があります。'07年が、「ドウエミラヴィニ2009」で3房、「エスプレッソ2009」で14.5点、「ヴェロネリ2009」で2ツ星/87点、「ルカ マローニベストワイン年鑑2009」で84点、「ガンベロ ロッソ2009」で1グラス。

アウレンテ ビアンコ

**I-496 2007 Aulente Bianco**

**¥2,415**(本体価格¥2,300)

《白》【辛口】生産地:イタリア、エミリア ロマーニャ 等級:I.G.T.ビアンコ ルビコーン

生産者:サン パトリニャーノ 葡萄品種:シャルドネ、ソーヴィニヨン ブラン 熟成:ステンレスタンク、4ヶ月間畑は標高200mの場所に8.4haあります。葡萄は選別され、60%しかワインになりません。これは、シャルドネやソーヴィニヨン ブランという世界的に広範囲で栽培されている葡萄で、素晴らしい白ワインを造ろうという試みだからなのです。スキンコンタクトは低温で9時間行い、ステンレスタンクで4ヶ月熟成させます。明るい麦わら色、フレッシュでフルーティなボディ、リンゴやメロン、ライムを思わせるアロマがあります。クリーンでさわやかな風味で、余韻にはミネラルの風味が感じられます。'07年が、「ワインアドヴォケート178」で85点、「アルマナッコ デル ベーレベネ2009」でプリミ クワリタ/プレツツォ、「ガンベロ ロッソ2009」で2グラス、「エスプレッソ2009」で14.5点、「ルカ マローニ ベストワイン年鑑2009」で81点、「ヴェロネリ2009」で2ツ星/87点、「ドウエミラヴィニ2009」で3房。



ヴァルポリチェッラ スペリオール リパッソ

**I-578 2007 Valpolicella Superiore Ripasso**

**¥2,940**(本体価格¥2,800)

《赤》【フルボディ】生産地:イタリア、ヴェネト 等級:D.O.C. 生産者:カ ルガーテ

葡萄品種:コルヴィーナ(40%)、ロンディネッラ(30%)、コルヴィノーネ(30%) 熟成:トノー、ステンレスタンク各50%、8ヶ月間モンテッキア デイ クロザーラ周辺の丘にある自家畑からの最良の葡萄を選んでいきます。土壌は、砂利と石灰岩です。収穫は9月下旬。発酵はステンレスタンクで行ないます。その後、アマローネの果皮と共に1週間程、再度発酵させます。これが「リパッソ」という伝統的な手法です。50%をトノー、50%をステンレスタンクで8ヶ月間熟成します。濃いガーネット色。濃縮された赤いチェリーのアロマに、スパイスや花の香りもします。フルボディで、柔らかなタンニンがあり、ベルベットのような舌触りです。



コンソーレ マルチェロ オルトレポ パヴェーゼ バルベアラ

**I-467 2004 Console Marcello Oltrepo Pavese Barbera**

**¥3,150**(本体価格¥3,000)

《赤》【フルボディ】生産地:イタリア、ロンバルディア 等級:D.O.C.

生産者:カンティーナ ディ カステッジョ 葡萄品種:バルベアラ 熟成:バリックの新樽と1年樽→ステンレスタンクワイン名のマルチェロは王の名前から来ています。アウタリとは畑が異なり、二つの単一畑から、他のバルベアラよりも収穫量を抑えて栽培しています。フランス産の新樽50%と1年樽50%で熟成(バリック)させ、さらにステンレスタンクでも熟成させています。その結果、華やかで、フレッシュなフルーツと、滑らかで上質なタンニンを持ち合わせた、迫力のあるスタイルのワインに仕上がっています。'04年は、「ガンベロ ロッソ2007」で赤の2グラス、「ヴェロネリ2007」で3星/90点、「エスプレッソ2007」で15点、さらにロンバルディアのお買い得ワインに選出、「ドウエミラヴィニ2007」で3房、「ルカ マローニ2007」で83点。



## 新入荷 トレンディーな モーゼル リースリングの“ファインヘルプ”

ご存知の通り、ドイツワインは世界でも珍しく、ワインの飲み口が辛口からデザートワインの極甘口まで、味のバリエーションが色彩のグラデーションのように豊富です。それぞれの好みに合わせた甘さを選べるのです。今回は食事に合わせて楽しめるファインヘルプ(やや辛口)をご紹介します。

ファインヘルプ(Finherb)とは…半辛口を表す言葉です。言葉の意味は、Fine = 「かすかな」、herb = 「苦味、渋みのある」です。ハルプトロッケンと違い、ワイン中の糖分量は法律では決められていません。食事に合わせやすく、ほのかな果実味も楽しめて、ドイツやヨーロッパ市場で大人気の新しいスタイルです。



エルデナー トレプヒェン シュベートルレーゼ ファインヘルプ  
**KA-358 2007 Erdener Treppchen Spätlese Feinherb ¥2,415**(本体価格¥2,300)  
 《白》【やや辛口】生産地:ドイツ、モーゼル 生産者:ステファン エーレン  
 葡萄品種:リースリング 残留糖度:23.1g/l 酸度:6.9g/l  
 ファインヘルプは通常の甘口を造るよりも手間がかかるそうです。今回、日本のお客様にトレンディーなファインヘルプを知っていただくために、特別価格でご提供いたしましたシュベートルレーゼのファインヘルプです。程よいボリューム感もあるハイレベルなワインとなっています。「ゴーミヨ ドイツワインガイド 2009」で 87 点。

ドクター ワグナー リースリング クー ベーアー ファインヘルプ  
**KA-359 2007 Dr. Wagner Riesling Q. b. A. Feinherb ¥2,205**  
 《白》【やや辛口】生産地:ドイツ、モーゼル 生産者:ハインツ ワグナー (本体価格¥2,100)  
 葡萄品種:リースリング 残留糖度:21.3g/l 酸度:7.5g/l  
 ワグナーは、「トロッケンはザールらしく、ファインヘルプは飲みやすく」造っています。とは言っても、このワインにも、ザールらしい繊細な風味と酸は健在です。軽やかで生き生きとした果実味があります。「ゴーミヨ ドイツワインガイド 2009」で 85 点。



ザールブルガー クップ カビネット ファインヘルプ  
**KA-360 2007 Saarburger Kupp Kabinett Feinherb ¥2,730**(本体価格¥2,600)  
 《白》【やや辛口】生産地:ドイツ、モーゼル  
 生産者:ハインツ ワグナー 葡萄品種:リースリング 残留糖度:22.7g/l 酸度:7.9g/l  
 久し振りにご紹介出来るザールブルガー クップ。畑は南向きで、ワグナーは 4ha を所有しています。ラウシュに比べ発酵が早く、軽く香りの香ばしさが特徴と言われます。造られるワインのタイプは、いずれの等級でもトロッケン、ハルプトロッケン、ファインヘルプといった、辛口~やや辛口仕立てとなっています。「ゴーミヨ ドイツワインガイド 2009」で 85 点。



## 食事と共に飲む辛口リースリング 著名レストラン限定ワイン

フリッツ ハーク リースリング クー ベーアー トロッケン  
**KA-271 2008 Fritz Haag Riesling Q. b. A. Trocken ¥2,730**(本体価格¥2,600)  
 《白》【辛口】生産地:ドイツ、モーゼル 生産者:フリッツ ハーク 葡萄品種:リースリング  
 残留糖度:8.5g/l 酸度:7.7g/l  
 ミシュラン三ツ星レストランのワインメニューに、ドイツワインを代表してオンリストされることが多いハーク家の辛口ワイン。このワインも、そうしたレストランのために造られています。温暖化の影響で、いぜんよりも尖りのある酸の取れたモーゼルの繊細な味わいは、まさに和食にもぴったり。毎年僅かな数量を年 1 回だけ、特別にお分けいただいています。2008 年の限定数は 600 本です。ブラウネベルガー ユッファーとブラウネベルガー ユッファー ゾンネンウーアをブレンドしています。「ゴーミヨ ドイツワインガイド 2010」で 85 点。



## まさに待望！！ マ デ ブレサドのキュヴェ トラディション再入荷



コストイエール ド ニーム ルージュ キュヴェ トラディション  
**FA-679 2008 Costières de Nîmes Rouge Cuvée Tradition ¥1,943**(本体価格¥1,850)  
 《赤》【フルボディ】生産地:フランス、ラングドック 生産者:マ デ ブレサド  
 葡萄品種&樹齢:シラー(55%)、グルナツシュ(45%・10~15年) 熟成:コンクリートタンク  
 機械で収穫し、温度管理しながらステンレスタンクで発酵して、コンクリートタンクで熟成します。輝きのあるダークレッド。フレッシュで熟したブラックカラントの果実の香りがあり、熟成によって次第にガリーグのハーブの香りが現れます。口に含むと力強く、ピュア。非常にエレガントで、フルーティなフレイヴァーは長い余韻まで続きます。'08 年が「ワインアドヴォケート 185」で 87 点。

2月より¥1,750