

リアルワインガイド 88号 / 2025 冬

旨安大賞

受賞ワインが再入荷いたしました！



Ecosistema Chardonnay Vino Biologico
Paololeo



エコシステマ・シャルドネ・
ビオロジコ '23

／パオロレオ

<プーリア>

1,760円 ワインマルシェまるやま
輸入元 / 稲葉

今飲んで 89+

ポテンシャル 90

飲み頃予想 今~2045

ワイン名に「ビオ」と入っているとちょっと懐疑的な気持ちになることもあるが、このワインは大いにオススメです！シャルドネだけど、てっきりソーヴィニヨン・ブランかと思うほどの爽やかな石けん香。その香りにも液体にもミネラルによるツヤ感がある。爽やかだけど複雑で充実した味わいが、とろんとした液体に乗りながらすみずみまで広がっていく。これは美味しいです。クリアでピュア、そして自然体。ブドウ力の強さもヒシッと感じます。

斉藤真理 (24年10月試飲)

エコシステマ シャルドネ ビオロジコ 2023

Ecosistema Chardonnay Biologico

サレントの南部に位置するプリンディシのサン ドーナチの畑で有機栽培されたシャルドネによるオーガニックワインです。グリーンを帯びた輝きのある淡い麦わら色、フレッシュで、熟した桃や洋梨の甘くフルーティなアロマに柑橘系の要素が混ざります。口当たりは繊細、心地よい酸があり、非常に調和のとれた味わいです。葡萄樹は垣根仕立て、剪定はギョー、栽植密度は4,500本/haです。8月下旬に収穫します。除梗し、やわらかくプレスします。15度の低温に温度コントロールされたステンレスタンクで10日間発酵させます。ステンレスタンクで4ヶ月熟成後、ボトルで1ヶ月寝かせます。

【白・辛口】 <Alc.12.5%> 国/地域等：イタリア/I.G.P.プーリア

生産者：カンティーネ パオロレオ 葡萄品種：シャルドネ 100%

熟成：ステンレスタンクで4ヶ月

有機品証：ユーロリーフ、ICEA

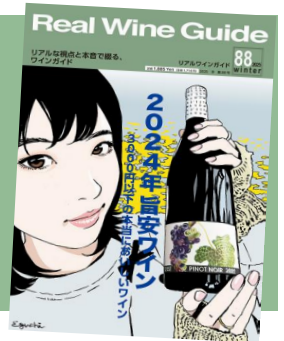
品番：I-950 / JAN：4935919059503 / 容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)



リアルワインガイド 88号 / 2025 冬

旨安賞 Real Wine Guide 受賞ワイン



コトール デュ ポン デュ ガール キュヴェ デ ガレ 2022 Coteaux du Pont du Gard Cuvée des Galets

組合の5人の生産者の葡萄をブレンドしています。85hL/haの認可ですが、60hL/haまで収穫量を抑えています。収穫した葡萄は10~15日間、22~24度に温度管理しながらマセラシオンします。通常は6ヶ月タンク熟成させています。ブラックチェリーのようなフルーティな果実味があり、しっかりとした飲みごたえのある味わいです。

【赤・ミディアムボディ】 <Alc.14.0%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/I.G.P.
生産者：エステザルグ葡萄栽培者組合 葡萄品種：グルナツシュ、その他
熟成：タンクで6ヶ月熟成

品番：FB-291 / JAN：4935919212915 / 容量：750ml **¥1,650**(本体価格¥1,500)



IGP Coteaux du Pont du Gard Cuvée des Galets
SCA les Vignerons d'Estezargues

今飲んで 89

ポテンシャル 89

飲み頃予想 今~2043



IGP コトール・デュ・ボン・デュ・
ガール・キュヴェ・デ・ガレ '22
/ エステザルグ葡萄栽培組合

<ローヌ>

1,340円 高間酒店
輸入元/稲葉

「どんだけ好きなんだ!」と自分でもイヤになるほど、ブラインド試飲でエステザルグには無条件で高得点をつけてしまう。今回もまんまと思うツボです。ややくぐもりのある黒赤果実と大地、枯れ葉、キノコの複雑な香り。味わいはすでにしっとり馴染んでいて、ミネラルによる洗練性もテラリ。果実の甘みとうま味の相性もばっちり、ネガティヴさは皆無。多くの方に飲んで欲しい、花丸オススメのナチュラルワインです。ややエレガント
斎藤真理(24年10月試飲)



ガバルダ ウノ 2021 Gabarda 1

ガルナツチャ主体で、シラーを少しブレンドしています。葡萄は気温の低い夜の間に収穫します。発酵前に、8度に保ちながら、5日間コールド マセラシオンを行った後、それぞれのアロマの特徴を損なわないように、品種ごとに分けステンレスタンクで発酵させます。濃いチェリーレッド、やわらかいミルクィな香りと花の香り。口に含むと濃厚な果実味が感じられます。ガルナツチャの持つしっかりとした骨格とシラーのシルクのような滑らかさを併せ持つ、たいへんバランスのよいワインです。

【赤・ミディアムボディ】 <Alc.13.0%> 国/地域等：スペイン/D.O.カリニエナ
生産者：ボデガス ガバルダ 葡萄品種：ガルナツチャ、シラー
熟成：ステンレスタンク

品番：S-181 / JAN：4935919071819 / 容量：750ml **¥1,430**(本体価格¥1,300)



Gabarda 1
Bodegas Gabarda

今飲んで 88+

ポテンシャル 89

飲み頃予想 今~2040



ガバルダ・ウノ '21
/ ボデガス・ガバルダ
<スペイン>

1,380円 ヴァンファン ツカモト
輸入元/稲葉

適度に深みのあるルビー色。赤い果実と甘いスパイスの、華やかすぎず適度に深みのある香り。適度にこなれたタンニン、主張し過ぎない適度な酸、適度にボリュームのある果実味。いやもう、どれをとっても全てが「適度」で、絶妙にバランスの取れたワイン。かといって優等生的な退屈さはなく、エチケットのフリーダムな印象どおり、チャーミングで生き生きとした液体のうま味もしっかりと楽しめる。これでこの金額? 箱買いだなあ。普通
蜂須賀紀子(24年11月試飲)

リアルワインガイド 88号 2025冬 旨安賞 Real Wine Guide 受賞ワイン



モスカート ジャッロ 2023

Moscato Giallo

モスカート ジャッロは名前のおり果皮は濃い黄色をしており、北イタリアのトレンティーノ アルト アディジェで広く栽培されています。数十年前にイタリアからチリに持ち込まれ、今ではスパークリングワイン用として人気があります。バラの花を思わせるアロマティックでフレッシュな香り、アプリコットのような豊かな果実味が感じられます。余韻には、かすかな甘さを感じつつ、程よい酸と調和しています。畑は、ワイナリーのすぐ近く、標高約600mの場所にあります。葡萄の平均樹齢は8~10年です。収穫はすべて手摘みで行い、15kgのケースでセラーに運ばれます。ブヌマティックプレスで圧搾した後、数時間だけスキンコンタクトしてアロマを抽出します。その後ステンレスタンクで14.5~16度の低温に温度コントロールしながら発酵させます。綺麗な澱と共にステンレスタンクで熟成させた後、瓶詰めします。

【白・辛口】 <Alc.13.0%> <スクリューキャップ> 国/地域等：チリ/D.O.エルキヴァレー
生産者：ピーニャ ファレルニア 葡萄品種：モルカート ジャッロ 100%
熟成：ステンレスタンク

品番：W-086/JAN：4935919080866/容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)



Moscato Giallo
Vina Falernia



モスカート・ジャッロ '23
/ピーニャ・ファレルニア
<チリ>

1,408円 梶原酒店
輸入元/稲葉

今飲んで 89

ポテンシャル 89

飲み頃予想 今~2043

これは、外さないモスカート。新大陸のモスカートらしく少し香りにも強さがあり特徴的。甘みを感じるグラニュー糖や新鮮なメロンもあります。口に入れた時に「甘い」と思ってしまう濃度なのですが、意外にも後味は瑞々しさで終わる。アフターは長くないですが、鼻抜けのミントや途中でのピターなどは分かりやすく、飲んでいる間に味が変化するのを楽しめます。あまり気取らずにフルーツケーキ、タルトなどのフルーツが活き活きしているデザートなどと一緒に楽しめます。山本芳久(24年10月試飲)



ラヤ 2023

※受賞は2022 ヴィンテージです

Laya

ラヤは女性の名前で、木の葉の絵柄をラベルにしました。短期間樽熟成させたエントリーレベルのワインで、樹齢の若い葡萄を使用し、30%モナストレルをブレンドして、丸さを出しています。深いチェリーレッド。熟した果実とフローラルなノートの混ざるエレガントで複雑なアロマ。口当たりはフレッシュで、タンニンはまだ若々しいのですが、とてもバランスがとれています。長くスムーズなフィニッシュです。畑は、標高700~1,000mに位置し、土壌は石灰質です。手摘みで収穫します。発酵前に低温でプレマセレーションを行なった後、ステンレスタンクで発酵させます。マロラクティック発酵は樽で行います。フレンチオークの新樽で4ヶ月熟成させます。ろ過も清澄もしません。

【赤・フルボディ】 <Alc.14.0%> 国/地域等：スペイン/D.O.アルマンサ

生産者：ボデガス アタラヤ 葡萄品種：ガルナッチャ ティントレラ 70%、モナストレル 30%

熟成：フレンチオーク樽で4ヶ月

品番：S-160/JAN：4935919071604/容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)



Laya
Alaiaya (Gil Family Estates)



ラヤ '22
/アタラヤ(ヒル・ファミリー・エステーツ)
<スペイン>

1,694円 鶴宮かのや酒店
輸入元/稲葉

今飲んで 88+

ポテンシャル 89+

飲み頃予想 今~2048

アタラヤは、スペイン各地に十数ワイナリーを所有するヒル・ファミリー・エステーツの一員で、このグループはこれまで本特集にも幾度となく登場済み。だいたいどれも液体は黒くて濃いけれど飲むとスルスル〜というスタイルで、このラヤもまさにそのタイプ。それにしても液体の滑らかさには目を奪われる。どこにも引っ掛かりがないのにタンニンの存在は確かに感じられ、それに見合った豊かな果実味がたっぷり盛り込まれている。甘くて美味しい味がゆるゆる〜と広がっていきます。濃いけどスルスル 斎藤真理(24年10月試飲)