Osamu Asai's Experience

WINE IMPORTER
INABA

南ローヌの当たり年でもある 1998 年に入社、27 年間にわたり関西エリアの営業として活躍。J.S.A.認定ソムリエ・エクセレンスの資格を保有。フランスを中心にヨーロッパ各地のワイン産地を数多く訪問。これまでに培った経験を活かし、ワイン専門商社ならではの物流を構築するため、2025 年より自社倉庫の管理責任者に就任する。

倉庫に眠っていた「今月のお宝ワイン」

REINHOLD & CORNELIA SCHNEIDER
～ラインホールト & コーネリア シュナイダー～

1981 年にラインホールトとコーネリアのシュナイダー夫妻が地元の生産者組合を離れ、バーデン南部、カイザーシュトゥールのエンディンゲン村に自分達のヴァイングートを立ち上げました。2002 年からは、ファルツで研修をしていた息子のアレクサンダーもワイン造りに加わるようになりました。設立当初から殺虫剤や化学肥料を使用せず、自然を尊重した葡萄栽培を行っています。所有する畑は合計で 6.8ha です。彼らは、ドイツの中で最も暖かいバーデンの気候と、カイザーシュトゥールの火山性土壌に適したシュペートブルグンダー、ヴァイスブルグンダーなどブルグンダー系の品種に力を入れており、「ヴィヌム 2023」で 3.5 星の評価を得ています。トップクラスのシュペートブルグンダーの生産者と肩を並べる評価を獲得しています。

マコンを思わせるオレンジの果実に、
シャブリの様なミネラル感が混ざるシャルドネ

シャルドネ　シュペートレーゼ　トロッケン　フロー　2019

Chardonnay Spätlese Trocken -Floh-

60 本限り

バーデンのエンディンゲン村にある単一畑「フロー」は、標高 250mの高台に位置し、土壌はレス（黄土）です。手摘みで収穫した葡萄は除梗せず全房のまま優しくプレス、天然酵母により、500L の樽で 15 度の低温で 12 ヶ月かけてゆっくり発酵。そのまま同じ樽で 22 ヶ月熟成させます。フランス・マコンのシャルドネを思わせる丸みのあるオレンジに、シャブリの様なミネラル感が混ざるアロマのこのワインをドイツのシャルドネとブラインドで当てるのは難しいと思う。
ほんのりバニラや蜜のあまいニュアンス、アタックにはフレッシュな酸、かすかにハーブやミントも感じる。しっかりとした果実味がありながら、酸味と苦みが引き締めていて全体的にバランスが良い。（2025.7.9　浅井　修）

【白・辛口】<Alc. 13.5%>国／地域等：ドイツ／バーデン
葡萄品種：シャルドネ　　熟成：500L の樽で 22 ヶ月
残留糖度　3．8g/L　酸度　5．6g/L
品番：**KA-782**／JAN：**4935919197823**／容量：**750ml**

¥5,940(本体価格**¥5,400**)

浅井のポイント
大阪営業時代にこのワインに気付いていたらバーデンのあのワインにデカイ顔をさせなかった！

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 8 月時点のものです。

DOMAINE DE LA MORDORÉE　～ドメーヌ ド ラ モルドレ～

ドメーヌ　ド　ラ　モルドレのワイナリーは、タヴェルに位置しており、25kmほど離れたシャトーヌフ　デュ　パプのワインも、特別な許可を受けて同じセラーで醸造しています。この隣接したアペラシオンである、タヴェル、リラック、シャトーヌフ　デュ　パプのいずれも並外れた品質を備えたワインを生産しており、『ワイン　アドヴォケイト』を始め、『ワイン　スペクテーター』、『ヴィノス』、『デカンター』などの著名な専門誌や、ジェブ　ダナック、ジャンシス　ロビンソンなどの評論家によって毎年のように高い評価を獲得しています。「ジャンシス　ロビンソン.com」は、リラックについての説明文中で「ドメーヌ　ド　ラ　モルドレは最高の生産者の一つ」と紹介しています。2019 年に現地を訪問した際、新たにドメーヌを牽引する立場となったアンブルが言った「どんな年だろうと何があろうと、品質を第一に考えている」という言葉には、偉大な父の時代から変わらないモルドレの哲学が反映されています。

私にはこのワインから欠点が見つけられない！？

リラック　ルージュ　ラ　ダム　ルス　2019

Lirac Rouge La Dame Rousse

小石混じりの、粘土質白亜、粘土質石灰岩土壌。100%除梗、収穫量は、30hL/ha、温度管理の下ステンレスタンクで、30 日間かけて発酵、熟成もステンレスタンクで行います。弊社が誇る南ローヌのトップ生産者、2019 年は南ローヌの優良年でもあり、在庫が残っているのが不思議。（このワインを売らずに何を売っているのか、営業に聞いてみたい）
黒い果実に、黒いミネラル、ほんのりミルクやカカオにハーブが混ざるアロマ。ジューシーでスムーズなアタックからこのワインが上質である事がわかる。黒い果実を感じさせながら、不思議と甘くなく、程よい酸味があり、ビターさはあるが苦くは感じず、しっとり落ち着いたドライなタンニンが食欲を引き立てる。私にはこのワインから欠点が見つけられない。（2025.7.9　浅井　修）
★2019VT：「ベタンヌ+ドゥソーヴ 2024」91 点

【赤・フルボディ】　<Alc. 14.5%>　国／地域等：フランス／コート　デュ　ローヌ／AOC
葡萄品種：グルナッシュ、シラー　有機認証：ユーロリーフ、AB
品番：**FC-822**／JAN：**4935919318228**／容量：**750ml**

¥4,950(本体価格**¥4,500**)

浅井のポイント
このワインを売らずに何を売っているのか聞いてみたいぐらい、残っているのが不思議なワイン。

流通センターの案内動画配信しています。是非ご覧ください！

YouTube

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 8 月時点のものです。