



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。

### Osamu Asai's Experience

## 流通センターに眠っていた「今月のお宝ワイン」



### DOMAINE FONT SARADE ～ドメーヌ フォン サラド～

ドメーヌ フォン サラドは、ヴァケラスの北のポンシュの高台に位置する家族経営のワイナリーです。オーナーのベルナール ビュルルは、弊社のローヌワインの原点と言える造り手、エドモン ビュルルの長男です。ベルナールは実家のあるジゴンドスを出て、隣村のヴァケラスにあるフォン サラドを 2002 年に義父から引き継ぎました。その後の 2004 年にエドモンが他界し、実家のワイナリーであるドメーヌ ビュルルが残されましたが、弟たちが後を継いでいます。

### ブルゴーニュ好きに試してもらいたい 繊細でバランスのとれた味わいのローヌワイン

#### ヴァケラス キュヴェ プレスティージュ 2018 **【55 本限り】**

*Vacqueyras Cuvée Prestige*

標高 150m のなだらかな斜面に位置する、14 区画の葡萄をブレンドしたプレスティージュ キュヴェです。ブラックベリーのアロマ、しっかりとしたボディと骨格があります。土壌は下層土に粘土を含むマール（泥灰土）と丸い小石です。仕立てはコルドン ロワイヤで 1 本の樹に 6 房残します。収穫量は 35hL/ha です。低温で 20～25 日醸しをします。フランスのアリエ産のバリック（新樽でない）でマロラクティック発酵を行い、12 ヶ月熟成させます。

熟した黒い果実に、キノコやスパイスの混ざる複雑なアロマ、アタックから余韻まで一貫してなめらかでスムーズ、マロングラッセを思わせるまろやかな果実味に、オレンジのコンフィチュールが混ざる。南フランスらしいコクがありながら、どこか爽やかな印象があるのがこの生産者の特徴。（2026.01.12 浅井 修）

【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/A.O.C. ヴァケラス  
葡萄品種：グルナッシュ、シラー、他 熟成：アリエ産のバリック（新樽でない）で 12 ヶ月

品番：FB-523/JAN：4935919215237/容量：750ml

**¥4,400**（本体価格¥4,000）

#### 浅井のポイント

2018 年の南ローヌはエレガントでバランスが良く、重すぎないワインとしておすすめ



## LA PRENDINA

～アジエンダ アグリコーラ ラ プレンディーナ～

ラ プレンディーナは、イタリア北部のヴェネト州とロンバルディア州で3つのワイナリーを所有するピオーナ家によって運営されています。ピオーナ家はガルダ湖南部の産地で出来るワインのクオリティの高さを広めた生産者として、その活躍がイタリアワイン評価本「ガンベロ ロッソ」でも紹介されています。



## カベルネ ソーヴィニオンを センスが光るピオーナ家が造ったら間違いなく美味しい

カベルネ ソーヴィニオン ファルコーネ 2021 **【46 本限り】**

*Cabernet Sauvignon Falcone*

単一畑ファルコーネは約2haで、カベルネ ソーヴィニオンは1960年頃に植樹しました。低い収量(40～45hL/ha)によって、長い熟成を経ても果実味を失わない味と香りの濃縮を得ることが出来ます。カベルネ ソーヴィニオンは、メルロより2～3週間遅く成熟します。品種の成熟時期が異なるため、別々に発酵、熟成させます。22～28度の温度で12～14日間マセラシオン、タンクでマロラクティック発酵まで行い、その後12ヶ月フレンチオークの樽(新樽30%、残りは2～3回使用樽)で熟成させます。濃く深い赤紫色、華やかで香り高く、果実味豊かでソフトな味わいです。樽熟成による香りも程良く感じられます。まさにボルドーに似てエレガントです。★「ルカ マローニ 2025」94点

甘酸っぱい赤い果実に、杉の木や苔、ホワイットペッパーの風味が混ざるアロマ、ピオーナ家らしいジューシーなアタックがあり、果実味が綺麗に表現され、樽の風味をあまり強く感じさせない。程よい酸味と落ち着いたタンニン。カベルネ ソーヴィニオンらしいビターな余韻がありながら、イタリアワインらしい酸味が合わさることで、全体的に重くない雰囲気を感じられるワイン。(2026.01.12 浅井 修)

【赤・フルボディ】<Alc. 14.0%> 国/地域等：イタリア/ロンバルディア/D.O.C.ガルダ  
葡萄品種：カベルネ ソーヴィニオン 85%、メルロ 15% 熟成：フレンチオークの樽で12ヶ月

品番：I-079/JAN：4935919050791/容量：750ml

**¥5,280**(本体価格¥4,800)

### 浅井のポイント

カベルネ ソーヴィニオンをパワフルに造ろうとしていないところが素晴らしい



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2026年2月時点のものです。