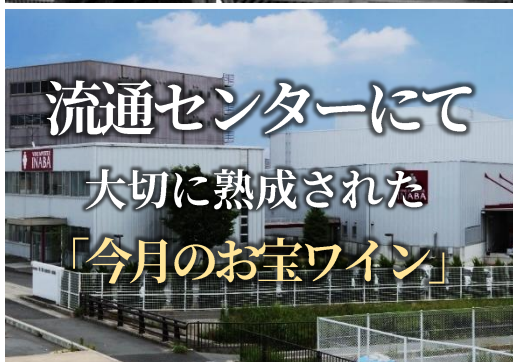




J.S.A.認定ソムリエ エクセレンス  
流通センター責任者 浅井が厳選!



流通センターにて  
大切に熟成された  
「今月のお宝ワイン」

株式会社稲葉 流通センター  
名古屋市中川区江松五丁目 228 番地

約 800,000 本のワインを  
保管、1 日最大 20,000 本  
のワインが出荷可能な自  
社倉庫。テーブルワイン  
から高級ワインまで、す  
べてのワインを厳重に品  
質管理し、お客様に最高の状態でお届けで  
きるよう細心の注意を払っております。



時を重ねてたどり着いた  
“飲み頃ワイン”  
をご紹介します

WINE IMPORTER  
**INABA**

MORISFARM  
*Barbaspinosa*  
SANGIOVESE  
MAREMMA TOSCANA  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

CASTELLO  
D'ALBA  
DOURO  
VINHAS VELHAS  
2019  
*João Antunes*

モリスファームズ  
バルバスピノーサ マレンマ トスカーナ 2018

ルイ ロボレド マデイラ  
カステロ ダルバ ドウロ ブランコ ヴィーニャス ヴェーリャス 2019

和食系のお店は必見?

どことなく和のテイストを感じる、落ち着いた味わいのサンジョヴェーゼ

## バルバスピノーサ マレンマ トスカーナ 2018

【96 本限り】

*Barbaspinosa Maremma Toscana*

粘土質土壌の「ファットリア ポジェッティ」からのワインです。100 年以上前に曾祖父が描いた童話があり、その物語に登場する魔法使いの名前から、「バルバスピノーサ」と名付けました。力強く、砂質土壌のモレッリーノとのスタイルの違いが感じられます。わずかにブレンドしているカベルネ ソーヴィニオンがタバコやスパイス、なめし皮の要素や、ローズマリー、ユーカリなどの風味を与えており、ジュリオは「魔法使いバルバスピノーサが、暖炉のそばでパイプ煙草を燻らせているようなイメージ」のワインだと言います。畑の向きは南西です。温度管理したセメントタンクで発酵。18 日間のマセラシオンの間、1 日 2 回ルモンタージュを行います。アツヴォルトーレで使ったフレンチオークのバリックで 12 ヶ月、瓶で数ヶ月熟成させます。

香りはブラックオリーブ、小豆、鉄分を思わせるミネラル感に、シソやお香のような和のニュアンス、複雑ながらも落ち着いた印象。口当たりはソフトなアタック。はちみつ漬けにした南高梅を連想させる甘酸っぱい風味が印象的で、その奥から熟した赤系果実のニュアンスが広がる。程よいタンニンが全体を支え、余韻にはほろ苦さと心地よい酸が長く続く。赤身肉のステーキと好相性。梅と蜂蜜、赤ワインを煮詰めた甘酸っぱいソースを合わせることで、ワインと料理の風味が美しく調和するだろう。(2026.6.10 浅井 修)

【赤・フルボディ】 <Alc.13.5%> 国/地域等：イタリア/トスカーナ/D.O.C. マレンマ トスカーナ  
葡萄品種：サンジョヴェーゼ 90%、カベルネ ソーヴィニオン 10% 熟成：フレンチオークのバリックで 12 ヶ月  
品番：I-707/JAN：4935919057073/容量：750ml

**¥3,520**(本体価格¥3,200)

浅井のおすすめポイント

上品で落ち着いた味わいこそが、本当のコストパフォーマンス



## Morिसfarms s.r.l.

モリスファームズ (イタリア・トスカーナ)

モリスファームズは、トスカーナ州南西部、マレンマに拠点を置くワイナリーです。現在、ジュリオ パレンティーニと従兄弟のラニエリ ルイジ モリスが中心となって、ワイン造りやワイナリーの運営を行っています。モリス家は今から 200 年以上前に、スペインから移住してきました。広大な土地を所有し、代々農業に従事してきた家系です。木炭が主に使用されていた 100 年前には、その原料となる広大な森を所有しており、その土地は 6,000ha を超えていたと言います。現在では、木炭生産のための森は売却しており、所有面積は 476ha、その内 70ha が葡萄畑です。

## 2019 年と思えない爽やかさ これからの時期にピッタリの白ワイン

カステロ ダルバ ドウロ ブランコ  
ヴィーニャス ヴェーリャス 2019

**【86 本限り】**

Castello d'Alba Douro Branco Vinhas Velhas

ドウロ スペリオール地区にある標高 500m に位置する、古い畑からの葡萄を使用する上級キュヴェです。ライムを思わせる柑橘系の果実のアロマとミネラル、トーストを思わせる香りも感じられます。収穫は手摘みで、15kg 入りの小さな箱を使用します。16 度に温度管理しながら、低温で発酵させます。葡萄の持つアロマを最大限に抽出できるように、破碎とプレスは不活性ガスを満たした中で、非常にやさしく行います。発酵前浸漬が最も正確に行なわれるために、細心の注意を払っています。葡萄の一部は、フレンチオーク樽（新樽ではない）で発酵させ、ラッキングの後、澱とともに寝かせます。この間、定期的にバトナージュを行ないます。

外観は透明感のある輝きを持つレモンイエロー。香りはグレープフルーツやレモン、ライムを思わせる爽やかな柑橘類が主体で、鉱物的なミネラル香やハーブを連想させる清々しい植物系のアロマが重なる。さらに、ほのかに感じられるクリーミーな樽のニュアンスがワインに奥行きと厚みを与えている。口当たりはフレッシュで、しっかりとした酸が印象的なアタック。柑橘系果実の瑞々しい風味に続き、後半にはトーストを思わせる香ばしさが現れ、味わいに複雑さをもたらす。余韻にはミネラル感とバランスの取れた酸が心地よく持続する。(2026.6.10 浅井 修)



【白・辛口】 <Alc.12.5%> 国/地域等：ポルトガル/D.O.C.ドウロ 熟成：フレンチオーク樽で澱と共に約 9 ヶ月

葡萄品種：コデガ ド ラリーニョ 60%、ラビガト 20%、ヴィオシニョ 20%

品番：PA-034/JAN：4935919360340/容量：750ml

**¥3,520**(本体価格¥3,200)

### 浅井のおすすめポイント

もしラベルにリアス バイシャスと書いてあったらとっくに完売していると思われる

## Rui Roboredo Madeira Vinhos SA

ルイ ロボレド マデイラ (ポルトガル・ドウロ)

ルイ ロボレド マデイラは、ポルトガルのワイン産業を牽引する注目の生産者のひとつです。1999 年の設立以来、DOC ドウロと DOC ベイラ インテリオールの 2 つのエリアで、様々なワインを造り続けています。オーナーのルイが初めてワイン造りに携わったのは、1987 年のことでした。山々に囲まれた標高 600~700m のベイラ インテリオールの土地で、葡萄を収穫し、ワインを造りました。その後、ドウロでワイン造りを経た後、2011 年に「ベイラ」というワイナリーを購入しました。ドウロは元々ポートワインを造っていたエリアで、アルコールの高いワインが出来ます。近年、甘口ワインのニーズが無くなってきたことから、良質な葡萄を使った辛口ワインが造られるようになってきました。近年、「ワインスペクテーター」でも、高い評価を得ています。

