

ワイン王国

THE WINE KINGDOM

2017 March
No.9



カリフォルニア
ソーヴィニヨン・ブランの魅力



5大シャトーを含む全 57本

グラン・ヴァンの正統を継承する

ボルドーセカンド



ロングパートナー

ホルトガル
木下インターナショナル H ヴィニョス・バー

すし、このエレガントなワインは、素材をシンプルに味わう鉄板焼きや和食にも合うでしょう。

田中 今日の料理では、ツナマヨネーズと好相性！ ふくよかまで飲み応えのある味わいが、マヨネーズのオイルさやスパイシーなアプリカパウダーととても合いました。

鎌木 次は僕から、日本でも人気が出ているチリワインを推薦します。チリワインブームを牽引してきた「コノスル」ですが、中でもピノ・ノワールは、ニューワールドで世界一の生産量を誇るアイコンと言える品種です。カジュアルからトップキュヴェまで豊富なラインナップがありますが、リーズナブルで人気のある「コノスルピノ・

ノワール・ビシクレタ(ヴァラエタル)2015年」を今年のベストバイとして推します！ ラベルに描かれた自転車がトレードマークという点もあり、フランスで開催された自転車レース「ツール・ド・フランス」をスポンサリングしたことで、イギリスで大ヒットしました。15年には同国のピノ・ノワール販売量で1位を獲得しました。そのトレンドは今年、日本にも必ずやってくるはず！

五鬼上 コノスルは世界的にネームバリューのあるブランドに成長しましたね。ハツラツとした酸味が魅力なので、18℃以下と少し冷やしていただくのがオススメ。この酸がよりくつきりと引き立つでしょう。

岩元 僕の今年イチ押しは「ローマ・ロッソ2014年」です。イタリア・ラツィオ州の造り手「フォンタナ・カソニイダ」は、DOCフラスカーティの中でも秀逸な生産者として、国内はもとより世界中でその名を知られています。そのワインナーが、2011年に制定された新しいDOCローマで造るのがこのワインです。モンテ

石川 プリ大根と合わせてみたらすごく美味しい！ ピノ・ノワールの繊細で軽やかな果実味が、醤油ともきれいにマッチしています。

鶴沢 僕はサバの冷燻と相性が良くて驚きました。ニューワールドでありながら控えめな果実味が、サバの旨味を見事に引き出しています。

五鬼上 濃縮感があってリッチ、心地いい渋味が全体をまとめています。若いうちから楽しめる赤ワインですね。これはやっぱり肉！ 鉄板で焼いた赤身の肉は最高ですね。香ばしく焼き上げた地鶏とも合いそうだなあ。

鎌木 このワイン、焼きそばとすごく合います！ フルーツティーがソース系の料理と相性がいいですね。

ブルチアーノ主体の軽やかなチャーミングな味わいは、日本のワイン愛好家はもちろん、普段ワインを飲まない人にも愛されるのではと。何より名前がイタリアの首都名なのでわかりやすい。ラベルには美しいローマの町並みが描かれていて、覚えやすく親しみやすいワインなのです。

石川 私からは「サントネージュエクスラント 牧丘 倉科畑収穫シャルドネ2015年」を、今年飲むべきワインとしてオススメします。20年には東京オリンピックも控えており、今後ますます日本への注目が集まるでしょう。ワインも例外ではなく、日本市場も活況を呈しています。ぜひとも多くの人が日本の素晴らしいワインを味わってほしい。このワインは、山梨県山梨市にある「サントネージュ」の自社畑で収穫されたシャルドネで造っています。生産量は決して多くはありませんが、丁寧に畑を手入れ

焼きそばとワインなんて思いも付かなかったので、新鮮な驚きです。

アスプロス・ラゴス・ヴィディアノ (白) 2014年

Douloufakis Aspros Lagos Vidiano
産地：ギリシャ
品種：ヴィディアノ 100%
参考価格：4700円(税別)

ギリシャワインに開眼!

熟れたリンゴやアプリコットのアロマ。濃縮した果実とミネラル、樽熟成からくるふくよかさが印象的で、バランスが良く気品がある。鉄板で焼いたアオリイカ、ホタテ、シェルクラブや太ぶりのエビ、イダコのバジルバターと。

ドウルフアキス・ワイナリー
ギリシャ・クレタ島で1930年から続くワイナリー。3代目当主ニコス・ドウルフアキス氏が、古代品種を大切にしながらモダンなワイン造りに挑戦している。



Buying Point

ギリシャワインって？ そんな人にごそ土着品種の魅力と、進化しているワインを体験してもらいたい！



JSR トレーディング(株) ワイン部
山内 基裕さん
Motohiro YAMAUCHI

男子新年会 ● Wine 01

コノスル ピノ・ノワール・ビシクレタ (ヴァラエタル) 2015年

Cono Sur Pinot Noir Biciclata (Varietal)
産地：チリ
品種：ピノ・ノワール 100%
希望小売価格：920円(税別)

ロンドンっ子も虜のピノ

ブルーベリー、カシスなどの赤い小粒のフルーツに、若草やベジタルのニュアンスも。ミディアムでカジュアル、オイスターソースでいただくカキのソテー、地鶏のグリルなどと。春先のピクニックにもぴったりの1本。2014年、イギリスで販売量 No.1 に。

ヴィーニャ・コノスル
1993年設立、チリワインの世界的ブームを牽引する生産者。「イノベーション(革新的であること)」を理念に、サステナブル農法や有機栽培の実践などにも早くから取り組む。



Buying Point

肉料理はもとより、プリもサバもお任せ！ ニューワールドで一番の生産量を誇るコノスルのピノ・ノワールと和食とのマリァージュ、お勧めです。



(株)スマイル 酒類事業部
鎌木 健太さん
Kenta KABURAGI

男子新年会 ● Wine 02