

「ワインをもっとやさしく、ワイン選びをもっとやさしく」

- ・価格が高騰している地域ではなく、今まさに有名になろうとしている地域。 で、
- ・カベルネやシャルドネではなく、コストパフォーマンス抜群のその土地の優れた固有品種。 で作り、
- ・若くして世界的に有名になりながらも価格をおさえる良心を持ち、質の高いワインを造り続ける生産者。

そんな固定概念や常識にとらわれず、物事の本質を見抜き、本当によいワインを良心的な価格で造り続ける生産者たちが私たち日本人のために造ってくれた2つのシリーズ。「Waの和飲」と「phoenix nippon」。

Waの和飲



wabisamba

ヴェルデホ85%、ヴィウラ12%、ソーヴィニオン・ブラン3%。150ha。樹齢18~25年。標高700m。小石、粘土の水はけの良い土。ステンレスタンクでの発酵後、マロラクティック発酵を終了させる。



バスクの貴公子
テルモ・ロドリゲス
2012年ANAファーストクラス
選定



wassanova

テンプラニリーヨ、グラシアーノ、ガルナッチャ。70ha。平均40年。標高600m。石灰粘土。セメントタンクとステンレスタンクでの発酵後、セメント樽で4~6ヶ月熟成。



バスクの貴公子
テルモ・ロドリゲス
2012年ANAファーストクラス
選定



wachamambo

標高125-400mの畑からのトゥーリガ・ナシオナウ40%、トゥーリガ・フランカ30%、ティンタ・ロリス30%をブレンド。シスト土壌のテラス式と垂直式のグレイヨーとコルドン・ロワイヨ仕立て。アメリカとフランス産の樽で12ヶ月熟成。森のベリー類やリコリス、花の香り。フルボディでしなやかなで柔らかなタンニン。



カルム
フィリペ・マテイラ
2010年ワイン・スペクテーター
トップ100 第9位



wamadeus

グリュナー・フェルトリーナー100%。様々な区画をブレンドしているが、礫と黄土が主となる。完熟ぶどうを破碎し、8時間低温スキンコンタクト。発酵後、ステンレスタンクで3ヶ月シュール・リーを促す。爽やかな青リンゴの果実香。レモンやライム、桃などの風味を思わせる、アフターに軽いミネラルを感じる。



マルクス・フーバー
マンダリン・オリエンタル 東京
ハウスワイン

phoenix nippon



ナポリから北東50kmに位置する、ベネヴェント県のグアルディア、サンフランモンディという場所にある生産者協同組合ラ・グアルディエンセが 名醸造家として知られるリッカルド・コッタレラ氏をエノロゴに迎え、目覚ましいほどの品質向上を実現。



alba bella

ファランギーナ100%。5haの標高100-200mの畑から。ブリュット。低温発酵後、選別された酵母によりシャルマー方式で二次発酵。6ヶ月熟成。

ribelle bella

アリアニコ100%。5haの標高100-200mの畑から。ファランギーナ同様ブリュット。低温発酵後、選別された酵母によりシャルマー方式で二次発酵。6ヶ月熟成。

sazanami bianco

ファランギーナ100%。10haの標高250-350mの畑から。一部クリオマセラシオンし、13-14°Cで発酵。翌年2月に瓶詰め。

phoenix rosso

アリアニコ100%。10haの標高300-400mの畑から。15日間マセラシオンをし発酵。翌年2月に瓶詰め。

今の日本人にしかできないことがあると思う。グラスワインとハウスワインの文化をグルメ大国フェニックスは不死鳥日本から世界へ。小さなさざ波が！新しい日本の夜明け。流れをかえるのはあなた、美しき反ざくじ。

phoenix nippon aglianico
sazanami bianco falanghina
ribelle bella brut aglianico
alba bella brut falanghina

enologo Riccardo Cotarella

果実酒 prodotto in Campania - Italia

輸入業者及び取引先 株式会社 オーデックス・ジャパン
東京都港区高輪 4-1-22 島各 ワイン 空量 750ml
アルコール分 11.5%vol 酸化防止剤 (亜硫酸塩)
リファーコンテナ使用 お酒は20歳を過ぎてから

glass house odex takanawa since 1972



すべて1890円(税抜き小売価格)

お問い合わせ odex tel.03(3445)6895