

A

赤白ワイン

Course 毎月3,300円(税込)×5回

日常の食卓で気軽に楽しめるワインを赤白セットでお届けいたします。白は春夏にぴったりのフレッシュで軽やかなポルトガルのヴィーニョ ヴェルデやイタリアのピノ グリージョ、そして16世紀に遡る歴史を持つ名門、バローネ コルナッキアがセラーで熟成させ飲み頃になってからリリースする味わい深い赤など、今すぐに楽しんでいただけるワインの数々をお届けいたします。

4月
April



ヴィーニョ ヴェルデ ハーザ ブランコ

葡萄品種: アリント、アザル、トラジャドゥーラ
白・辛口 / 生産地域: ポルトガル・ミーニョ / PA039
¥1,540

生産者名: キンタ ダ ハーザ
ポルトガルを代表する軽快な白ワイン、ヴィーニョ ヴェルデ。暖かい季節にぴったりの爽やかな味わいです。レモンやグレープフルーツなどの柑橘類や、新鮮な青リンゴのアロマが広がります。フルーティで心地よいキレが感じられます。



ノルテ

葡萄品種: メルロ、カベルネ ソーヴィニヨン、他
赤・フルボディ / 生産地域: スペイン・ナバラ / S104
¥1,760

生産者名: ボデア イヌリエータ
フレンチオークの樽(新樽少々、残りは2、3回使用樽)で6ヶ月熟成させています。果実味の下から軽くスモーキーな香りが感じられます。力強いアタックと、たっぷりのポリフェノール、粘性があり、丸く熟しすぎないタンニンがあります。

7月
July



シガ アル コネホ ブランコ マカベオ

葡萄品種: マカベオ
白・辛口 / 生産地域: スペイン・カタラウド / S267
¥1,540

生産者名: パラス デル ヴィノ
『不思議の国のアリス』の白うさぎにちなんだ名前です。「白うさぎを追え」という意味です。ラベルデザインはキャッチーですが、口に含むとフレッシュで凝縮された果実味が感じられます。口当たりはやわらかく、親しみやすい味わいです。



マツツオ ベルジュラック ルージュ

葡萄品種: メルロ、カベルネ ソーヴィニヨン、他
赤・フルボディ / 生産地域: フランス・南西地方 / FB276
¥1,870

生産者名: シャトー デ ゼサル
かつては地元で異端者扱いをされていたバスクルですが、世界的に評価されるワインを造り出したことで、今では皆が彼のやり方を真似するそうです。良く熟しているながら、心地よくしなやかなタンニンが楽しめます。

5月
May



デッレ ヴェネツィエ ピノ グリージョ

葡萄品種: ピノ グリージョ
白・辛口 / 生産地域: イタリア・ヴェネト / W1540
¥1,540

生産者名: カティーナ ティクストゥア
ラベルは『イングランド民話集』の一篇「ジャックと豆の木」をモチーフにしています。この地域のピノ グリージョは、和食に合うワインとしてイギリスで紹介されています。小さな白い花を思わせるエレガントで豊かなアロマがあります。



ラ ヴァディーナ

葡萄品種: ガルナツチャ、カリニエナ
赤・フルボディ / 生産地域: スペイン・カリニエナ / S271
¥1,760

生産者名: ナバスクエス エノロヒア
スペインのトップワインメーカーで数多くの著名ワイナリーのコンサルタントも務めるホルヘ ナバスクエスの独自プロジェクトによるワインです。500Lの樽(新樽ではない)で約8ヶ月熟成させます。深みのある味わいです。

8月
August



ペドロ ヒメネス レセルバ

葡萄品種: ペドロ ヒメネス
白・辛口 / 生産地域: チリ・エルキ ヴァレー / W044
¥1,430

生産者名: ビーニャ ファレルニア
イタリアでワイン造りをしていたジョルジョは、チリで働く従兄弟のもとを訪ねた際に蒸留酒用の葡萄を食べ、ここでワインを造ることを決意しました。ファレルニアで最も売れている白ワインで、辛口で生き生きとした味わいです。



ペイ ドック ピノ ノワール

葡萄品種: ピノ ノワール
赤・ミディアムボディ / 生産地域: フランス・ラングドック ルション / FC245
¥1,760

生産者名: レ ペイロタン
フランスやイギリスの専門家から注目を集めるフレデリック ガラブーが手掛ける1本。一部のワインはフレンチオークで熟成させて複雑さを与えています。ラスベリやチェリーのアロマの中に、かすかにスモーキーさが感じられます。

6月
June



ラ フラウタ デ バルトロ ブランコ

葡萄品種: シャルドネ、ソーヴィニヨン ブラン
白・辛口 / 生産地域: スペイン・フミーリャ / S206
¥1,430

生産者名: オロウインズ
ワイン名には、「ワインメーカーのバルトロがワインを造る(=フルートを吹く)とみんながついてくる」という意味が込められています。花やグレープフルーツ、かすかにバニラの要素も感じられるエレガントでクリーンなワインです。



モンテプルチャーノ ダブルツツオ

葡萄品種: モンテプルチャーノ
赤・ミディアムボディ / 生産地域: イタリア・アブルツツォ / J035
¥1,870

生産者名: バローネ コルナッキア
『稲葉のイタリアワインの原点』といえる1本です。「日本のお客様のために、特別に熟成させてよりタンニンを柔らかにしてから出荷しています」と生産者が話す通り、イタリアで生産するものより、飲み頃になっているのもポイントです。

特典

Aコース プレゼントワイン



キアンタリ ネーロ ダーヴォラ

葡萄品種: ネーロ ダーヴォラ
赤・フルボディ / 生産地域: イタリア・シチリア / I489
¥2,420



生産者名: ヴィニエティ ザブ

イタリア最優秀生産者に9回選出された「ファンティーニ」が、シチリアで造る逸品です。スタンダードのネーロ ダーヴォラより、収量を制限し、葡萄の種が熟すまで収穫を待つことで凝縮させます。豊かな果実味と樽香が感じられます。